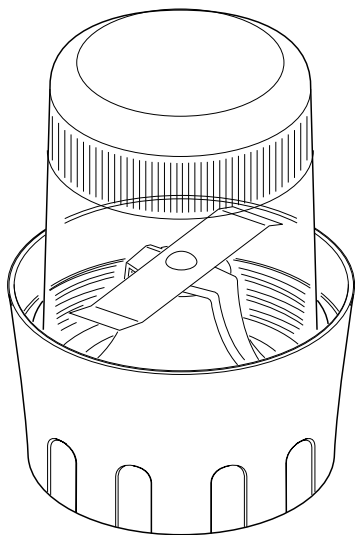
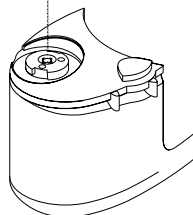
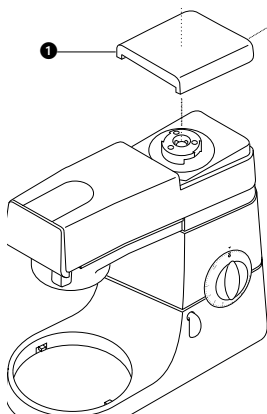
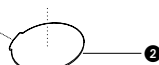
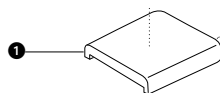
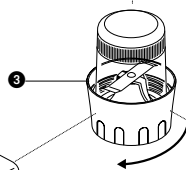
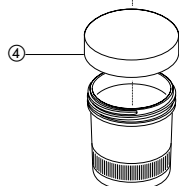
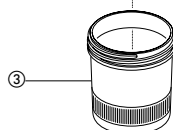
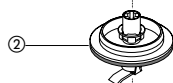
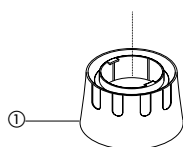


KENWOOD



A938

English	2
Nederlands	3 - 4
Français	5 - 6
Deutsch	7 - 8
Italiano	9 - 10
Português	11 - 12
Español	13 - 14
Dansk	15
Svenska	16
Norsk	17
Suomi	18
Türkçe	19 - 20
Česky	21 - 22
Magyar	23 - 24
Polski	25 - 26
Русский	27 - 28
Ελληνικά	29 - 30



Before reading, please unfold front page showing the illustrations

Use the multi-mill to mill such things as spices, herbs, nuts, baby food, salad dressings, cooked fruit, biscuits, bread and coffee beans.

- ① base
- ② blade unit and rubber seal
- ③ jar (4 supplied)
- ④ lid for storage (4 supplied)

before use

Wash the parts: see 'cleaning'

safety

- Never fit the base and blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Only use the jar and the blade unit with the base supplied.
- Never blend hot liquids in the multi-mill.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

important

- Never run the multi-mill for longer than two minutes - it will overheat.
- Switch off as soon as you've got the right consistency. Spices take less than one minute.
- Don't mill turmeric - it's too hard.
- Break ginger up before milling.

to use the multi-mill

- 1 Put your ingredients into the jar.
Don't fill above the maximum level.
- 2 Ensure the rubber seal is snugly in

place on the blade unit.

- 3 Turn the blade unit upside down.
Lower it into the jar, blades down.
- 4 Screw the base onto the jar until it's finger-tight.
- 5 Remove the high speed outlet cover
① or ②.
- 6 Screw the multi-mill onto the outlet
③.
- 7 Switch on to maximum speed.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.

care & cleaning

jars/lids/base

Wash by hand in hot soapy water.

The jars can alternatively be washed in your dishwasher.

blade unit

- 1 Remove and wash the rubber seal.
- 2 Brush the blades clean under a tap.
Keep the underneath of the blade unit dry.
- 3 Leave to air dry.

Vouw voor het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Gebruik de multimolen voor het vermalen van bijvoorbeeld specerijen, kruiden, noten, babyvoedsel, sladressings, gekookt fruit, koekjes, brood en koffiebonen.

- ① basis
- ② messeneenheid en rubberen afdichting
- ③ pot (4 meegeleverd)
- ④ deksel voor bewaren (4 meegeleverd)

voor het gebruik

Was de onderdelen: zie 'reiniging'

veiligheid

- Breng de basis en messeneenheid nooit aan op uw apparaat zonder dat de pot is aangebracht.
- Schroef de pot nooit los terwijl de multimolen op uw apparaat is aangebracht.
- Raak de scherpe messen niet aan. Houd de messeneenheid uit de buurt van kinderen.
- Gebruik de pot en de messeneenheid uitsluitend met de meegeleverde basis.
- Meng nooit hete vloeistoffen in de multimolen.
- Verwijder de multimolen pas als de messen volledig tot stilstand zijn gekomen.

belangrijk

- Laat de multimolen nooit langer dan twee minuten draaien - anders raakt hij oververhit.
- Schakel de molen uit zodra het

voedsel de gewenste dikte heeft. Voor specerijen heeft u minder dan een minuut nodig.

- Vermaal geen geelwortel - deze is te hard.
- Breek gemberwortel in stukken alvorens deze te vermalen.

het gebruik van de multimolen

- 1 Doe uw ingrediënten in de pot. Zorg dat de inhoud niet boven de maximum-aanduiding uitkomt.
- 2 Controleer of de rubberen afdichting stevig op haar plaats zit op de messeneenheid.
- 3 Draai de messeneenheid ondersteboven en laat deze met de messen naar beneden in de pot zakken
- 4 Schroef de basis op de pot totdat hij losvast zit.
- 5 Verwijder de afdekking van de hogesnelheidsopening ① of ②.
- 6 Schroef de multimolen op de opening ③.
- 7 Schakel het apparaat in op de maximale snelheid.

tips

- Kruiden kunnen het beste worden gemaald wanneer ze schoon en droog zijn.
- Voeg altijd een beetje vloeistof toe bij het vermalen van gekookte ingrediënten voor het maken van babyvoedsel.

onderhoud & reiniging

potten/deksel/basis

Met de hand wassen in een warm sopje.

De potten kunnen eventueel in de vaatwasser worden gewassen.

messeneenheid

- 1 Verwijder en was de rubberen afdichting.
- 2 Borstel de messen onder de kraan schoon. Zorg dat de onderzijde van de messeneenheid droog blijft.
- 3 Laat de eenheid aan de lucht drogen.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Utilisez le moulin pour moudre des aliments comme les épices, les herbes aromatiques, les noix, les aliments pour bébé, les sauces pour les salades, les fruits cuits, le pain ou les grains de café.

- ① socle
- ② unité porte-lames et joint d'étanchéité en caoutchouc
- ③ bocal (4 fournis)
- ④ couvercle pour la conservation (4 fournis)

avant d'utiliser votre appareil

Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

sécurité

- N'adaptez jamais le socle et l'unité porte-lames à votre appareil si le bocal n'est pas fixé.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- N'utilisez le bocal et l'unité porte-lames qu'avec le socle fourni.
- N'utilisez jamais le moulin pour mélanger des liquides chauds.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.

important

- Ne faites jamais fonctionner le moulin pendant plus de deux minutes, car il surchaufferait.
- Éteignez l'appareil dès que vous

avez obtenu la consistance que vous vouliez pour vos aliments. La transformation des épices doit prendre moins d'une minute.

- N'utilisez pas votre moulin pour moudre du safran des Indes, car la consistance de cette épice est trop dure.
- Coupez le gingembre en morceaux avant de le moudre.

utilisation de votre moulin

- 1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas au-dessus du niveau maximum.
- 2 Assurez-vous que le joint d'étanchéité en caoutchouc est bien en place sur l'unité porte-lames.
- 3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
- 4 Vissez le socle sur le bocal jusqu'à ce qu'il soit correctement vissé et fixé.
- 5 Retirez le couvercle de la sortie ultra rapide ① ou ②.
- 6 Vissez le moulin sur l'orifice ③.
- 7 Mettez l'appareil en marche à vitesse maximum.

conseils

- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.
- Ajoutez toujours un peu de liquide lorsque vous mélangez des ingrédients cuits pour préparer de la nourriture pour bébé.

entretien et nettoyage

bocaux/couvercles/socle

Lavez à la main dans de l'eau chaude savonneuse. Les bocaux peuvent éventuellement être nettoyés au lave-vaisselle.

unité porte-lames

- 1 Retirez et lavez le joint d'étanchéité en caoutchouc.
- 2 Brossez les lames sous l'eau du robinet pour les nettoyer. Maintenez le dessous de l'unité porte-lames toujours sec.
- 3 Laissez sécher à l'air libre.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen auseinander klappen

Ihre Kräuter- und Gewürzmühle eignet sich nicht nur zum Zerkleinern von Kräutern und Gewürzen, sondern auch zur Zubereitung von Babynahrung, Paniermehl, Salatsaucen und zum Mahlen von Kaffeebohnen.

- ① Sockel
- ② Messerblock mit Gummidichtung
- ③ 4 Mixer- und Vorratsgläser
- ④ 4 Deckel

Vor dem Gebrauch

Alle Teile reinigen: siehe 'Reinigung'

Sicherheitshinweise

- Sockel und Messerblock nur zusammen mit dem Mixer-/Vorratsglas aufsetzen.
- Solange die Mühle auf der Maschine sitzt, Mixerglas nicht abschrauben.
- Messer nicht berühren und von Kindern fernhalten.
- Mixer-/Vorratsglas und Messer nur mit dazugehörigem Sockel verwenden.
- Keine heißen Flüssigkeiten einfüllen.
- Mühle erst abnehmen, wenn die Messer zum Stillstand gekommen sind.

Wichtig

- Mahlvorgang auf maximal 1 Minute beschränken – Überhitzungsgefahr.
- Gerät ausschalten, sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Mahlen von Gewürzen benötigt weniger als 1 Minute.
- Keinen Kurkuma mahlen – dieses

Gewürz ist zu hart.

- Ingwer vor dem Mahlen in kleinere Stücke schneiden.

Zusammensetzen an/auf der Maschine

- 1 Mixer-/Vorratsglas mit der gewünschten Menge füllen (Markierung Maximum beachten).
- 2 Gummidichtung auf der Messerseite auf den Messerblock auflegen.
- 3 Kompletten Messerblock mit dem Messer auf das gefüllte Glas legen.
- 4 Sockel auflegen und mit dem Glas verschrauben. Danach das Glas umdrehen.
- 5 Abdeckung (1 oder 2) vom Hochgeschwindigkeitsanschluss entfernen.
- 6 Kräuter-/Gewürzmühle (3) aufsetzen (durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn an der Maschine zu befestigen).
- 7 Geschwindigkeitsstufe Maximal wählen.

Tipps

- Kräuter lassen sich am Besten sauber und trocken mahlen.
- Zur Herstellung von Babynahrung aus gekochten Zutaten immer etwas Flüssigkeit zugeben.

Reinigung

Alle Teile unter Zusatz von Spülmittel in heißem Wasser abwaschen, abspülen und abtrocknen. Keine Scheuermittel verwenden! Glas und Deckel können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Messerblock und Unterteil des Sockels nicht in Wasser tauchen und nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen!

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usare il macinatutto per macinare ingredienti come spezie, erbe, frutta secca, cibi per neonati, condimenti per insalata, frutta cotta, biscotti, pane e chicchi di caffè.

- ① base
- ② complessivo delle lame e guarnizione in gomma
- ③ vaschette (4 in dotazione)
- ④ coperchi per la conservazione (4 in dotazione)

prima dell'uso

Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').

sicurezza

- Non inserire mai la base e il complessivo delle lame sull'apparecchio senza prima inserire la vaschetta.
- Non svitare mai la vaschetta quando è il macinatutto è ancora inserito sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il complessivo delle lame fuori della portata dei bambini.
- Usare le vaschette e il complessivo delle lame con la base fornita.
- Non inserire mai liquidi bollenti nel macinatutto.
- Non togliere mai il macinatutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.

importante

- Non azionare mai il macinatutto per più di due minuti, altrimenti si

surriscaldereà.

- Spegnerne il macinatutto non appena gli ingredienti all'interno hanno raggiunto la consistenza desiderata. Per le spezie è sufficiente meno di un minuto.
- Non macinare mai la curcuma, poiché è troppo dura.
- Spezzare lo zenzero prima di macinarlo.

come usare il macinatutto

- 1 Versare gli ingredienti nella vaschetta. Non riempire il macinatutto oltre il livello massimo indicato.
- 2 Controllare che la guarnizione in gomma sia bene inserita sul complessivo delle lame.
- 3 Capovolgere il complessivo delle lame. Abbassarlo sulla vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare la base sulla vaschetta, fino a stringerla a mano.
- 5 Togliere la calottina dell'uscita per alte velocità ① o ②.
- 6 Avvitare il macinatutto sull'uscita ③.
- 7 Ora spostare il selettore sulla velocità massima.

consigli

- Le erbe si macinano meglio se sono pulite e asciutte.
- Aggiungere sempre una piccola quantità di liquido quando si lavorano ingredienti cotti per preparare cibi per neonati.

pulizia e cura dell'apparecchio

vaschette/coperchi/base

Lavare questi componenti a mano, in acqua calda saponata.

Alternativamente è possibile lavare le vaschette in lavastoviglie.

complessivo delle lame

- 1 Togliere e lavare la guarnizione in gomma.
- 2 Spazzolare le lame sotto il getto dell'acqua del rubinetto, fino a quando non sono pulite. Non lasciare che la parte sottostante del complessivo delle lame si bagni.
- 3 Lasciare asciugare i componenti a contatto con l'aria.

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize o moinho de especiarias para moer especiarias, ervas aromáticas, frutos secos ou cozidos e grãos de café ou para preparar bolachas ou pão ralado, molhos para saladas ou comida para bebé.

- ① base
- ② unidade das lâminas e anilha de borracha
- ③ copo (4 fornecidos)
- ④ tampa para armazenagem (4 fornecidas)

antes da utilização

Lave as peças: veja a secção “limpeza”.

segurança

- Nunca instale a base e a unidade das lâminas na sua máquina sem instalar primeiro o copo.
- Nunca desenrosque o copo enquanto o moinho de especiarias estiver instalado na máquina.
- Não toque nas lâminas afiadas. Mantenha a unidade das lâminas afastada das crianças.
- Utilize o copo e a unidade das lâminas apenas com a base fornecida.
- Nunca bata líquidos quentes no moinho de especiarias.
- Nunca retire o moinho de especiarias até as lâminas terem parado completamente.

importante

- Nunca faça funcionar o moinho de especiarias por mais de dois

minutos, caso contrário poderá sobreaquecer.

- Desligue-o logo que obtenha a consistência desejada. No caso das especiarias, isto levará menos de um minuto.
- Não moa açafraão-da-índia pois é demasiado duro.
- Parta o gengibre em bocados antes de o moer.

utilização do moinho de especiarias

- 1 Coloque os ingredientes no copo. Não o encha acima do nível máximo.
- 2 Certifique-se de que a anilha de borracha está devidamente colocada na unidade das lâminas.
- 3 Vire a unidade das lâminas de cabeça para baixo. Coloque-a dentro do copo, com as lâminas para baixo.
- 4 Rosque a base no copo até estar razoavelmente apertada.
- 5 Retire a tampa da tomada de alta velocidade ① ou ②.
- 6 Rosque o moinho de especiarias na tomada ③.
- 7 Ligue à velocidade máxima.

sugestões

- As ervas aromáticas frescas devem, idealmente, estar limpas e secas antes de serem moídas.
- Adicione sempre um pouco de líquido ao moer ingredientes cozinhados para preparar comida para bebé.

manutenção e limpeza

copos/tampas/base

Lave-os à mão com água quente e detergente de loiça. Se preferir, os copos podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

unidade das lâminas

- 1 Retire e lave a anilha de borracha.
- 2 Escove e lave as lâminas debaixo de água corrente. Mantenha a parte inferior da unidade das lâminas seca.
- 3 Deixe secar ao ar.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Utilice el multimolinillo para moler alimentos como especias, hierbas, frutos secos, papillas, aliños para ensaladas, fruta cocida, galletas, pan y café en grano.

- ① base
- ② unidad de cuchillas y junta de goma
- ③ tarro (se incluyen 4)
- ④ tapa para guardar (se incluyen 4)

antes de usarlo

Lave las piezas: vea “limpieza”

seguridad

- Nunca coloque la base y la unidad de cuchillas en el aparato sin que el tarro esté colocado.
- Nunca desenrosque el tarro mientras el multimolinillo esté colocado en el aparato.
- No toque las cuchillas afiladas. Mantenga la unidad de cuchillas fuera del alcance de los niños.
- Utilice sólo el tarro y la unidad de cuchillas con la base que se suministra.
- No introduzca líquidos calientes en el multimolinillo para mezclarlos.
- Nunca quite el multimolinillo hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente.

importante

- Nunca haga funcionar el multimolinillo durante más de dos minutos, ya que se recalentará.
- Apáguelo una vez haya obtenido la consistencia adecuada. Las

especies tardan menos de un minuto.

- No muele cúrcuma ya que es demasiado dura.
- Antes de moler jengibre, rómpalo en trozos.

para usar el multimolinillo

- 1 Coloque los ingredientes en el tarro. No lo llene por encima del nivel máximo.
- 2 Asegúrese de que la junta de goma está perfectamente encajada en la unidad de cuchillas.
- 3 Gire la unidad de cuchillas al revés e introdúzcala en el tarro, con las cuchillas hacia abajo.
- 4 Enrosque la base en el tarro y apriétela con los dedos.
- 5 Retire la tapadera de la salida de alta velocidad ① ó ②.
- 6 Enrosque el multimolinillo en el orificio ③.
- 7 Sitúe el interruptor en la velocidad máxima.

consejos

- Las hierbas se muelen mejor si están limpias y secas.
- Añada siempre un poco de líquido al mezclar ingredientes cocidos para hacer papillas.

cuidado y limpieza

tarros/tapas/base

Lávelos a mano con agua caliente y detergente. Los tarros también pueden ponerse en el lavavajillas.

unidad de cuchillas

- 1 Saque la junta de goma y lávela.
- 2 Lave las cuchillas con agua del grifo.
La parte inferior de la unidad de
cuchillas debe mantenerse seca.
- 3 Deje que se seque.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Brug universalkværnen til at male sådanne ting som krydderier, krydderurter, nødder, babymad, salatdressing, kogt frugt, kiks, tvebakker, brød og kaffebønner.

- ① sokkel
- ② knivenhed og gummitætningsring
- ③ glas (4 stk. medleveres)
- ④ låg til opbevaring (4 stk. medleveres)

inden brug

Vask delene: se 'rengøring'.

sikkerhed

- Anbring aldrig soklen og knivenheden på maskinen, uden at glasset sidder på plads.
- Skru aldrig glasset af, mens universalkværnen sidder på maskinen.
- Rør ikke ved de skarpe knive. Hold knivenheden væk fra børn.
- Anvend kun glasset og knivenheden med den medleverede sokkel.
- Blend aldrig varme væsker i universalkværnen.
- Fjern aldrig universalkværnen, før knivene er standset helt.

vigtigt

- Lad aldrig universalkværnen virke længere end 2 minutter - den vil blive for varm.
- Sluk for den, så snart den rette konsistens er opnået. Krydderier tager under 1 minut.
- Mal ikke gurkemejerod - da den er for hård.

- Bræk ingefær i stykker før maling.

sådan anvender du universalkværnen

- 1 Kom ingredienserne i glasset. Fyld ikke over det maximale niveau.
- 2 Sørg for at gummitætningsringen sidder rigtigt på plads på knivenheden.
- 3 Vend knivenheden på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad.
- 4 Skru soklen på glasset, til den er fingerstram.
- 5 Fjern dækslet over det hurtige hastighedsudtag ① eller ②.
- 6 Skru universalkværnen på udtag ③.
- 7 Indstil på maksimal hastighed.

tips

- Det er bedst at male krydderurter, når de er rene og tørre.
- Når der blendes kogte ingredienser til babymad, skal der altid tilsættes lidt væske.

pleje & rengøring

glas/låg/sokkel

Vask i hånden i varmt sæbevand. Alternativt kan glassene vaskes i opvaskemaskine.

knivenhed

- 1 Fjern og vask gummitætningsringen.
- 2 Rengør knivene ved at børste dem under vandhanen. Hold knivenhedens underside tør.
- 3 Lad knivenheden lufttørre.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Använd multikvarnen för t.ex.
kryddor, örtekryddor, nötter, barnmat,
salladdressing, kokt frukt, kexsmulor,
brödsmlor och kaffeböner.

- ① bas
- ② bladenhet och gummitätning
- ③ burk (4 st. medföljer)
- ④ lock för förvaring (4 st. medföljer)

före användningen

Diska alla delarna, se "rengöring".

säkerheten

- Montera aldrig basen och bladenheten på maskinen utan att en burk är monterad.
- Skruva aldrig bort burken medan multikvarnen sitter på maskinen.
- Vidrör inte de vassa bladen. Håll bladenheten utom räckhåll för barn.
- Använd bara bågaren och bladenheten med den medföljande basen.
- Mixa aldrig varma vätskor i multikvarnen.
- Tag aldrig bort multikvarnen förrän bladen har stannat helt.

viktigt

- Kör aldrig multikvarnen i mer än två minuter, annars blir den för varm.
- Stäng av så fort som innehållet fått rätt konsistens. Kryddor tar mindre än en minut.
- Mal inte gurkmeja. Det är för hårt.
- Ingefärsrot ska brytas i bitar före malningen.

hur du använder din multikvarn

- 1 Lägg ingredienserna i burken. Fyll inte över maxlinjen.
- 2 Se till att gummitätningen ligger rätt i bladenheten.
- 3 Vänd bladenheten upp-och-ner.
- 4 Skruva på basen på burken så hårt det går för hand.
- 5 Tag bort locket ① eller ② över högväxelsuttaget .
- 6 Skruva på multikvarnen på uttaget ③.
- 7 Koppla på på högsta hastighet.

tips

- Örtekryddor går lättast att mala när de är rena och torra.
- Tillsätt alltid något vätska när du mixar barnmat.

skötsel och underhåll

burkar/lock/basen

Diska för hand i varmt vatten med diskmedel. Alternativt kan burkarna diskas i maskin.

bladenheten

- 1 Ta ut tätningsringen och diska den.
- 2 Borsta bladen rena under kranen. Håll undersidan av bladenheten torr.
- 3 Låt självtorka.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk multikvernen til å male slike ting som krydder, urter, nøtter, babymat, salatdressinger, kokt frukt, kjeks, brød og kaffebønner.

- ① Fot
- ② Knivenhet og gummipakning
- ③ Beholder (4 følger med)
- ④ Oppbevaringslokk (4 følger med)

Før du tar mikseren i bruk for første gang

Vask delene: se "Rengjøring"

Sikkerhetshensyn

- Sett aldri foten og knivenheten på apparatet hvis ikke glasset/koppen er satt på.
- Skru aldri av glasset/koppen mens multikvernen står på maskindelen.
- Ikke berør de skarpe knivene, og hold barn unna knivenheten.
- Bruk kun glass/kopp og knivenhet som leveres sammen med multikvernen.
- Bland aldri varme væsker i multikvernen.
- Ta aldri av multikvernen før knivene har stoppet helt.

Viktig

- La aldri multikvernen kjøre i mer enn to minutter av gangen – den kan bli overopphetet.
- Skru av så snart blandingen har nådd rett konsistens. Krydder tar mindre enn ett minutt.
- Ikke mal gurkemeie – den er for hard.
- Bryt frisk ingefær i stykker før den

males.

Bruk av multikvernen

- 1 Fyll ingrediensene i glasset/koppen.
- 2 Sørg for at gummipakningen sitter ordentlig på knivenheten.
- 3 Snu knivenheten opp ned.
- 4 Skru foten på beholderen til den er helt tett.
- 5 Ta av dekelet for høyhastighetsuttaket ① og ②.
- 6 Skru multikvernen på uttaket ③.
- 7 Skru på maksimum hastighet.

Tips

- Urter bør være rene og tørre når de males.
- Tilsett alltid litt væske når du blander kokte ingredienser til babymat.

Stell & rengjøring

Glass (kopp)/lokk/fot

Vask for hånd i varmt såpevann. Glass/kopper kan også vaskes i oppvaskmaskin.

Knivenheten

- 1 Ta den av og vask gummipakningen.
- 2 Børst knivene rene under springen. Hold undersiden av knivenheten tørr.
- 3 La den lufttørke.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

A938 monitoimimyllyä käytetään mausteiden ja yrttien jauhamiseen, pähkinöiden rouhimiseen, kypsennettyjen hedelmien soseuttamiseen, vauvanruuan, salaattikastikkeen, korppu- ja keksijauhojen valmistukseen sekä kahvipapujen jauhamiseen.

- ① alusta
- ② terä ja kumitiiviste
- ③ astia (4 kappaletta)
- ④ kansi säilytystä varten (4 kappaletta)

ennen käyttöä

Pese osat: katso kohdasta 'perushuolto'.

turvallisuus

- Älä kiinnitä terää ja alustaa laitteeseen ilman, että monitoimimyllyn astia on paikallaan.
- Älä kierrä astiaa irti alustasta, jos monitoimimylly on laitteessa kiinni.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähetyville.
- Käytä monitoimimyllyn astiaa ja teräosaa vain laitteen mukana toimitetun alustan kanssa.
- Älä käytä monitoimimyllyä kuumien nesteiden käsittelyyn.
- Älä irrota monitoimimyllyä laitteesta ennen kuin terä on täysin pysähtynyt.

tärkeää

- Älä käytä monitoimimyllyä kauempaa kuin kahden minuutin ajan, sillä se ylikuumenee.
- Katkaise virta heti, kun käsiteltävä aine on koostumukseltaan oikeaa. Mausteiden jauhaminen kestää alle

yhden minuutin.

- Älä jauha kurkumaa, sillä se on liian kovaa.
- Paloittele inkivääri ennen jauhamista.

monitoimimyllyn käyttö

- 1 Laita käsiteltävät ainekset monitoimimyllyn astiaan. Älä täytä astiaa yli sen enimmäistason.
- 2 Varmista, että kumitiiviste on tiukasti kiinni teräosan päällä.
- 3 Käännä teräosa ylösalaisin. Aseta se monitoimimyllyn astiaan terät alaspäin.
- 4 Kierrä alusta astiaan kiristäen sitä käsin.
- 5 Irrota laitteen päällä olevan voimansiirtoistukan kansi ① tai ②.
- 6 Kierrä monitoimimylly istukkaan ③.
- 7 Käytä nopeutta 'max'.

vihjeitä

- Yrtit käsitellään parhaiten puhtaina ja kuivina.
- Lisää aina vähän nestettä, kun valmistat vauvanruokaa kypsennetyistä aineksista.

perushuolto

astiat/kannet/alusta

Pese osat käsin kuumassa astianpesuaineliuoksessa. Monitoimimyllyn astian voit myös pestä astianpesukoneessa.

terä

- 1 Irrota ja pese kumitiiviste.
- 2 Harjaa terät puhtaaksi juoksevan veden alla. Älä kastele terän alaosaa.
- 3 Anna kuivua.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Çoklu öğütücüyü baharat, kuruyemiş, bebek maması, salata sosu, pişmiş meyve, bisküvi, ekmek ve kahve çekirdeği öğütmek için kullanınız.

- ① taban
- ② bıçak birimi ve lastik conta
- ③ kavanoz (4 tane)
- ④ kapak (4 tane)

ilk kullanımdan önce

Aygın tüm parçalarını yıkayınız. Bu konuda 'temizlik' bölümüne bakınız.

güvenlik önlemleri

- Çoklu öğütücünün kavanozunu yerine takmadan önce çoklu öğütücünün tabanını takmayınız.
- Çoklu öğütücü aygıtı takılı olduğu zaman hiçbir biçimde kavanozu çıkarmayınız.
- Bıçaklar çok keskindir. Bu yüzden bıçaklara elinizle dokunmayınız ve çocukları denetim altında tutunuz.
- Yalnızca size aygıtla birlikte verilen kavanoz, bıçak birimi ve tabanı kullanınız.
- Çoklu öğütücüde hiçbir biçimde sıcak içerikleri kullanmayınız.
- Bıçakların çalışması tamamen durmadan çoklu öğütücüyü yerinden çıkarmayınız.

önemli uyarılar

- Çoklu öğütücüyü iki dakikadan fazla çalıştırmayınız. Aksi takdirde aşırı derecede ısınır.
- Öğüttüğünüz içerikler istediğiniz kıvama gelince aygıtı durdurunuz.

Buharatların öğütülmesi 1 dakikadan daha az sürer.

- Zerdeçal ve benzeri içerikleri öğütmeyiniz. Çünkü, bu tür içerikler çok serttir.
- Zencefil gibi içerikleri öğütmeye başlamadan önce küçük parçalar haline getiriniz.

çoklu öğütücünün kullanımı

- 1 Öğütmek istediğiniz içerikleri kavanoza koyunuz. Azami çizgisinin üstüne çıkmayınız.
- 2 Lastik contayı bıçak birimi üzerinde yerine sıkıca takınız.
- 3 Bıçak birimini ters çeviriniz. Bıçaklar aşağı gelecek biçimde bıçak birimini kavanoza doğru indiriniz.
- 4 Tamamen yerine oturuncaya kadar tabanı çevirerek kavanoza takınız.
- 5 Aygıtın ① ve ② numaralı şekilde gösterilen yüksek hız donatısını kaldırınız.
- 6 Aygıtın ③ numaralı şekilde gösterilen çoklu öğütücüyü çevirerek yerine takınız.
- 7 Aygıtı azami hıza getirerek çalıştırınız.

faydalı bilgiler

- Baharatlar kuru ve temiz olarak öğütülmelidir.
- Bebek maması hazırlarken pişmiş içerikleri karıştırdığınız sırada her zaman biraz su ekleyiniz.

bakım ve temizlik

kavanoz/kapak/tabana

Sıcak sabunlu suda elle yıkayınız.
Kavanozu bulaşık makinesinde
yıkayabilirsiniz.

bıçak birimi

- 1 Lastik contayı yerinden çıkarınız ve yıkayınız.
- 2 Bıçakları musluk suyunun altında fırçalayınız. Bıçak biriminin alt yüzünü ıslatmayınız ve kuru tutunuz.
- 3 Daha sonra bıçak birimini kurumaya bırakınız.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Univerzální mlýnek slouží k mletí koření a kávy, k sekání zeleného koření, ořechů sušenek a chleba, k mixování kojeneckých jídel a vařeného ovoce a k přípravě zálivek na salát.

- ① patice
- ② sekací jednotka s pryžovým těsněním
- ③ nádobka mlýnku (4x)
- ④ víčko (4x)

před prvním použitím

Všechny součásti umyjte: viz část "čištění"

bezpečnost

- Patice a sekací jednotka se samy bez namontované nádobky mlýnku nesmí nasadit na hnací jednotku.
- Nádobku neodšroubovávejte, pokud je mlýnek nasazen na hnací jednotce.
- Nedotýkejte se ostří sekacích nožů. Sekací jednotku skladujte mimo dosah dětí.
- Nádobku a sekací jednotku používejte pouze s dodanou paticí.
- V univerzálním mlýnku nikdy nemixujte velmi horké tekutiny.
- Mlýnek z hnací jednotky nesundávejte, dokud se sekací nože zcela nezastaví.

důležité

- Univerzální mlýnek nesmí bez přestávky běžet více než dvě minuty - hrozí přehřátí.
- Mlýnek vypněte okamžitě, jakmile

dosáhnete požadované jemnosti. Koření je umleto za necelou minutu.

- Koření kurkuma je příliš tvrdé a nedá se mlít.
- Suchý zázvor se musí před mletím rozdrobit na kousky.

postup použití univerzálního mlýnku

- 1 Do nádoby dejte příměsí určené ke mletí. Nepřekračujte maximální kapacitu nádoby.
- 2 Zkontrolujte, zda je pryžové těsnění správně nasazeno na sekací jednotce.
- 3 Sekací jednotku otočte a vložte ji do nádoby tak, aby nože směřovaly dolů.
- 4 Patici našroubujte na nádobku a pevně rukou utáhněte.
- 5 Sundejte kryt rychloběžného výstupu ① nebo ②.
- 6 Kroutivým pohybem upevněte mlýnek na rychloběžný výstup ③.
- 7 Spotřebič spusťte na maximální rychlost.

radý

- Při sekání zeleného koření dosáhnete nejlepších výsledků s čistým a suchým kořením.
- Při přípravě kojeneckých jídel z uvařených příměsí do mlýnku vždy přidejte trochu tekutiny.

péče a čištění

nádobky/víčka/patice

Umyjte je v horké vodě s

přípravkem na mytí nádobí.

Nádobky mlýnku se mohou také dát
do myčky na nádobí.

sekací jednotka

- 1 Sundejte a umyjte pryžové těsnění.
- 2 Sekací nože umyjte štětkou na
nádobí pod proudem tekoucí vody.
Spodek sekací jednotky musí zůstat
suchý.
- 3 Nechte uschnout.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

Az univerzális daráló fűszerek, zöldségek, főtt gyümölcsök és diófélék feldarabolására, bébiételek, salátaöntetek zsemle- és kekszmorzsa készítésére, valamint kávé darálására használható.

- ① alaplap
- ② daráló kés és tömítő gyűrű
- ③ daráló edény (4 db)
- ④ daráló edény fedele (tároláshoz, 4 db)

az első használat előtt

A daráló alkatrészeit mosogassa el (l. tisztítás).

első a biztonság

- A daráló edény nélkül soha ne szerelje fel az alaplapot és a daráló kést.
- Amíg a daráló a robotgépen van, ne csavarja le a daráló edényt.
- Ügyeljen arra, hogy ne érjen a daráló kés éleihez. A daráló kést mindig gyermekektől elzárva tárolja.
- A daráló edényt és a daráló kést csak a mellékelt alaplappal együtt használja.
- A daráló forró folyadékok feldolgozására nem alkalmas.
- A darálót csak akkor vegye le a robotgépről, ha a daráló kés forgása teljesen leállt.

fontos megjegyzések

- Ne használja a darálót egyhuzamban 2 percnél tovább, mert a motor túlmelegszik.
- Ha elérte a kívánt állagot, azonnal

állítsa le a készüléket. A fűszerek őrléséhez kevesebb, mint 1 percnyi darálás is elegendő.

- A sárga gyömbérgyökér túlságosan kemény a daráláshoz, ezért ehhez ne használja a készüléket.
- Darálás előtt a száraz gyömbért is törje darabokra.

az univerzális daráló használata

- 1 A feldolgozandó ételt tegye a daráló edénybe. Ne töltse az edényt a maximális szintnél tovább.
- 2 Ellenőrizze, hogy a tömítő gyűrű szorosan illeszkedik-e a daráló kés aljzatára.
- 3 A daráló kést fordítsa fejjel lefelé, és illessze a daráló edény szájára úgy, hogy a kés az edénybe érjen.
- 4 Csavarja az alaplapot az edényre, és kézzel szorítsa meg.
- 5 Vegye le a nagysebességű meghajtó csomagtartó fedelét (1) vagy (2).
- 6 Csavarja a darálót a meghajtó csomagra (3).
- 7 Kapcsolja a gépet maximális sebességfokozatra.

megjegyzések

- A fűszernövényeket lehetőleg tisztán és szárazon darálja.
- Ha bébiételt készít, a főtt hozzávalók összekeverésekor mindig adjon egy kevés vizet az ételhez.

tisztítás

daráló edények, fedelek, alaplapp

Meleg, mosogatószeres vízben kézzel mossa el.

A daráló edény mosogatógépben is tisztítható.

daráló kés

- 1 Vegye le a tömítő gyűrűt, és mossa el.
- 2 A késeket folyó víz alatt, mosogatókefével tisztítsa meg. Ügyeljen arra, hogy a kés aljzatának belső felülete száraz maradjon.
- 3 Hagyja megszáradni.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Używaj multi-młynka do mielenia i przerobu takich surowców, jak przyprawy, zioła, orzechy, papki dla niemowląt, sosy sałatkowe, gotowane owoce, biszkopty, chleb i kawa ziarnista.

- ① podstawka
- ② zespół ostrzy i uszczelka gumowa
- ③ słoik (4 szt)
- ④ wieczko słoika (4 szt)

przed użyciem

Umyj wszystkie części: patrz punkt "czyszczenie".

dla własnego bezpieczeństwa

- Nigdy nie zakładaj podstawki i zespołu ostrzy na korpusie bez uprzednio założonego słoika.
- Nigdy nie odkręcaj słoika, gdy młynek jest założony na korpusie.
- Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Trzymaj zespół ostrzy z dala od dzieci.
- Używaj wyłącznie słoika i zespołu ostrzy dostarczonych wraz z podstawką..
- Nigdy nie miksuj gorących płynów w multi-młynku.
- Nigdy nie zdejmuj multi-młynka, dopóki ostrza nie zatrzymają się całkowicie.

uwaga

- Nigdy nie włączaj multi-młynka na dłużej, niż jedną minutę, gdyż może się on przegrzać.
- Wyłącz natychmiast po uzyskaniu

żądaney konsystencji przerobu. Przyprawy wymagają mniej, niż minutę.

- Nie miel korzenia kurkumy (turmeric, haldi), gdyż jest on za twardy.
- Kłacz imbiru pokawałkuj przed mieleniem

jak używać multi-młynka

- 1 Umieść składniki w słoiku. Nie napełniaj powyżej poziomu maksymalnego.
- 2 Upewnij się, że gumowa uszczelka jest dobrze osadzona w gnieździe na zespole ostrzy.
- 3 Obróć zespół ostrzy spodem do góry. Włóż go do słoika, ostrzami do dołu.
- 4 Nakręć podstawkę na słoik, dobrze docinając w palcach.
- 5 Zdejmij pokrywę końcówki szybkoobrotowej ① lub ②.
- 6 Nakręć multi-młynek na końcówkę ③.
- 7 Przełącz prędkość na maksymalną.

wskazówki

- Zioła miele się najlepiej, gdy są one czyste i suche.
- Miksując ugotowane surowce na papkę dla niemowląt zawsze dodaj nieco płynu.

pielęgnacja i czyszczenie

słoiki/wieczka/podstawka

Mij w rękę w gorącej wodzie

mydlanej. Słoiki można również myć w zmywarce do naczyń.

zespół ostrzy

- 1 Zdejmij i umyj gumową uszczelkę.
- 2 Oczyszczyć ostrza szczoteczką pod kranem. Uważaj, aby spód zespołu ostrzy pozostawał suchy.
- 3 Zostaw do wyschnięcia na powietrzu.

См. иллюстрации на передней странице

Используйте универсальную мельницу для размалывания пряностей, трав, орехов, продуктов детского питания, приправ к салату, вареных фруктов, бисквитов, сухарей и кофейных зерен.

- ① основание
- ② ножевой блок и резиновая прокладка
- ③ банка (поставляется 4 шт.)
- ④ крышка для хранения (поставляется 4 шт.)

Перед использованием

Вымойте детали: см. «Очистка».

Меры безопасности

- Запрещается устанавливать на машину основание и ножевой блок, не установив банку.
- Запрещается снимать банку, если на машине установлена универсальная мельница.
- Не дотрагивайтесь до острых кромок ножей. Храните ножевой блок в недоступном для детей месте.
- Используйте банку и ножевой блок только с поставляемым в комплекте основанием.
- Запрещается смешивать в универсальной мельнице горячие жидкости.
- Запрещается снимать универсальную мельницу до полной остановки ножей.

Важная информация

- Запрещается включать универсальную мельницу более чем на две минуты – это приведет к ее перегреву.
- Выключите мельницу, как только получите нужную консистенцию. Для размалывания пряностей требуется менее одной минуты.
- Запрещается размалывать куркуму - она слишком твердая.
- Перед тем как размолоть имбирь, разделите его на куски.

Как пользоваться универсальной мельницей

- 1 Поместите продукты в банку. Не наполняйте банку выше максимального уровня.
- 2 Убедитесь в том, что резиновая прокладка плотно установлена на ножевом блоке.
- 3 Переверните ножевой блок верхней стороной вниз. Опустите его в банку ножами вниз.
- 4 Плотно наверхните рукой основание на банку.
- 5 Снимите крышку ① или ② с выходного отверстия привода высокой скорости.
- 6 Вверните универсальную мельницу в отверстие ③ привода.
- 7 Включите машину, установив максимальную скорость.

Советы

- Лучше всего молоть чистые и сухие травы.
- При смешивании ингредиентов,

прошедших тепловую обработку,
для приготовления продуктов
детского питания необходимо
добавить немного жидкости.

Уход и очистка

Банки/крышки/основание

Вымойте вручную банки, крышки
и основание горячей водой с
мылом.

Банки также можно мыть в
посудомоечной машине.

Ножевой блок

- 1 Снимите и промойте
уплотнительное кольцо.
- 2 Тщательно вымойте ножи щеткой
под краном. Не допускайте
попадания влаги в пространство
под ножевым блоком.
- 3 Просушите блок на воздухе.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιείτε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων για να αλέθετε μπαχαρικά, μυρωδικά, ξηρούς καρπούς, βρεφικές τροφές, σάλτσες για σαλάτες, μαγειρεμένα φρούτα, μπισκότα, ψωμί και κόκκους καφέ.

- ① βάση
- ② μονάδα λεπίδας και λαστιχένιος δακτύλιος
- ③ βάζο (παρέχονται 4)
- ④ καπάκι βάζου (παρέχονται 4)

πριν από τη χρήση

Πλύνετε τα μέρη της συσκευής:
βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'

ασφάλεια

- Ποτέ μην προσαρμόζετε τη βάση και τη μονάδα λεπίδας στη συσκευή σας χωρίς να έχετε προηγουμένως προσαρμόσει το βάζο.
- Ποτέ μην ξεβιδώνετε το βάζο ενώ ο μύλος πολλαπλών χρήσεων είναι προσαρμοσμένος στη συσκευή σας.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες. Κρατήστε τη μονάδα λεπίδας μακριά από τα παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε το βάζο και τη μονάδα λεπίδας μόνο με τη βάση που παρέχεται.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε καυτά υγρά μέσα στον μύλο πολλαπλών χρήσεων.
- Ποτέ μην αφαιρείτε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων πριν σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.

σημαντική πληροφορία

- Ποτέ μην αφήνετε τον μύλο

πολλαπλών χρήσεων σε λειτουργία για περισσότερο από δύο λεπτά - θα υπερθερμανθεί.

- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας μόλις επιτύχετε τη σωστή υφή. Τα μπαχαρικά χρειάζονται λιγότερο από ένα λεπτό.
- Μην αλέθετε κουρκούμη - είναι πολύ σκληρή.
- Τεμαχίστε την πιπερόριζα πριν την αλέσετε.

για να χρησιμοποιήσετε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων

- 1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. Μην γεμίζετε πάνω από το μέγιστο όριο.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σφικτά επάνω στη μονάδα λεπίδας.
- 3 Αναποδογυρίστε τη μονάδα λεπίδας. Κατεβάστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες προς τα κάτω.
- 4 Βιδώστε τη βάση επάνω στο βάζο ώστε να μη μπορείτε να την ξεβιδώσετε με τα δάχτυλά σας.
- 5 Αφαιρέστε το κάλυμμα της υποδοχής ① ή ②.
- 6 Βιδώστε τον μύλο πολλαπλών χρήσεων επάνω στην υποδοχή ③.
- 7 Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ανώτατη ταχύτητα.

πρακτικές συμβουλές

- Τα μυρωδικά αλέθονται καλύτερα όταν είναι καθαρισμένα και στεγνά.
- Πάντοτε προσθέτετε λίγο υγρό όταν αναμιγνύετε μαγειρεμένα υλικά για να φτιάξετε βρεφική τροφή.

φροντίδα & καθαρισμός

βάζα/καπάκια/βάση

Πλύνετε στο χέρι με ζεστό νερό και σαπούνι. Τα βάζα μπορούν εναλλακτικά να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων σας.

μονάδα λεπίδας

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο.
- 2 Καθαρίστε τις λεπίδες κάτω από τη βρύση με μία βούρτσα. Διατηρήστε το κάτω μέρος της μονάδας λεπίδας στεγνό.
- 3 Αφήστε να στεγνώσουν.

قبل القراءة، الرجاء فتح صفحة الغلاف التي تحتوي على الرسم التوضيحي

لاستعمال المطحنة المتعددة الأغراض

استعمل المطحنة المتعددة الأغراض لطحن مواد مثل التوابل والأعشاب والجوز وطعام الأطفال ومتبيلات السلطة والفاكهة المطبوخة والبسكويت والخبز وحبوب القهوة.

- ١ ضع المواد في الوعاء.
- لا تملأ أكثر من المستوى الأقصى.
- ٢ تأكد أن طوق إحكام السد مثبتاً بإحكام في محله على وحدة السكنين.
- ٣ اقلب وحدة السكنين رأساً على عقب. انزلها في الوعاء، مع جعل السكاكين نحو الأسفل.
- ٤ ابرم الوعاء على القاعدة يدويًا بإحكام.
- ٥ ازل غطاء منفذ السرعة المرتفعة ① أو ②.
- ٦ ابرم المطحنة المتعددة الأغراض على المنفذ ③.
- ٧ شغل على السرعة القصوى.

- ① القاعدة
- ② وحدة السكنين وطوق إحكام السد المطاطي
- ③ وعاء (زودت ٤)
- ④ غطاء للخرن (زودت ٤)

قبل الاستعمال

اغسل الأجزاء: انظر "التنظيف"

السلامة

- أبدا لا تثبت القاعدة ووحدة السكنين على الجهاز ما لم يكن الوعاء مثبتاً.
- أبدا لا تفك الوعاء عندما تكون المطحنة المتعددة الأغراض مثبتة على الجهاز.
- لا تلمس السكاكين الحادة. ابعد وحدة السكنين عن الأطفال.
- استعمل فقط الوعاء ووحدة السكنين مع القاعدة المزودة.
- أبدا لا تمزج سوائل ساخنة في المطحنة متعددة الأغراض.
- أبدا لا تزيل المطحنة متعددة الأغراض إلا بعد التوقف التام للسكاكين.

ملاحظات مفيدة

- تطحن الأعشاب بأفضل شكل عندما تكون نظيفة وجافة.
- دائماً اضع قليلاً من السائل عند مزج مواد مطبوخة لأعداد طعام الأطفال.

العناية والتنظيف

الوعاء/الغطاية/القاعدة

تغسل يدويًا بمحلول ماء وصابون ساخن. وكطريقة بديلة يمكن غسل الوعاء في غسالة صحن.

وحدة السكنين

- ١ ازل واغسل حلقة إحكام السد.
- ٢ نصف السكنين بفرشاة تحت ماء الحنفية.
- ابق أسفل وحدة السكنين جافاً.
- ٣ دعها تجف.

ملاحظات هامة

- أبدا لا تشغل المطحنة متعددة الأغراض لأكثر من دقيقتين - فسوف تتعرض لاحماء زائد.
- اوقف التشغيل حال الحصول على القوام المطلوب. تحتاج التوابل إلى أقل من دقيقة واحدة.
- لا تطحن الكركم - فهو صلب جداً.
- يكسر الزنجبيل قبل الطحن.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwood.co.uk

82772/9