

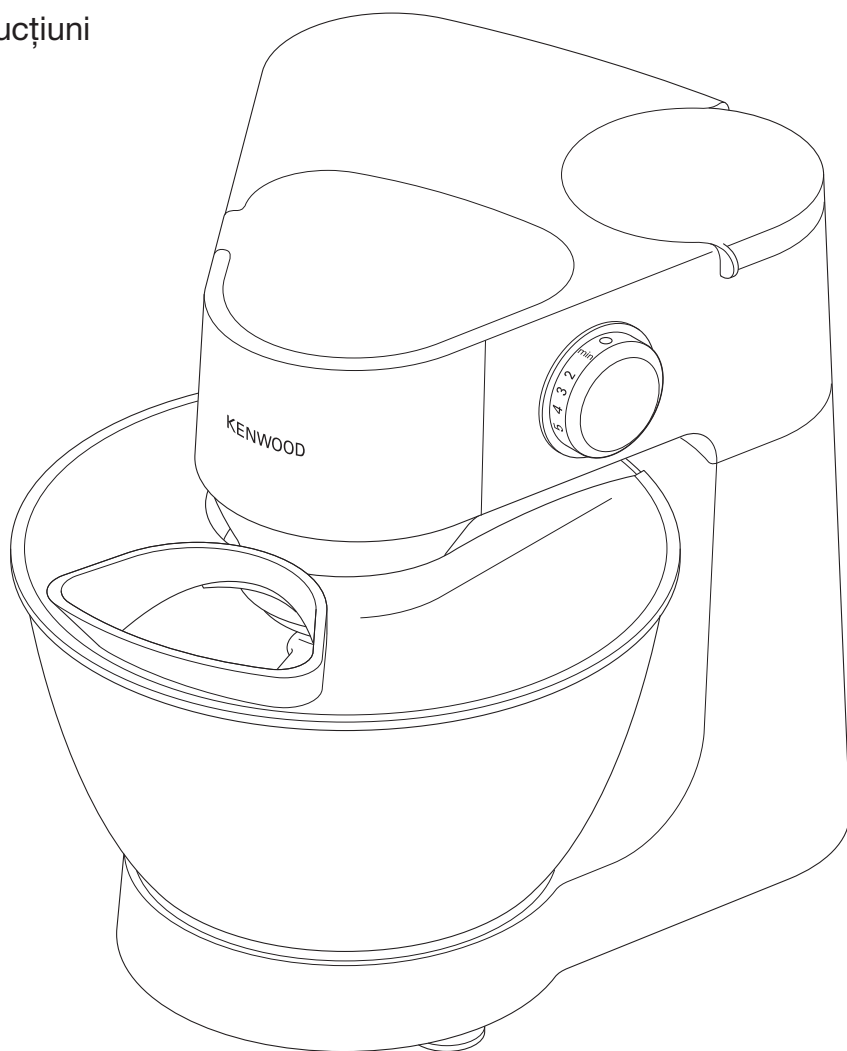
KENWOOD

Type KM28

KM240 series KM260 series

KM280 series

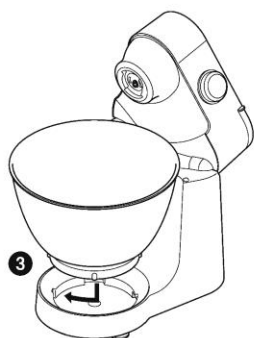
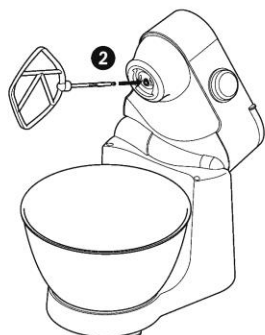
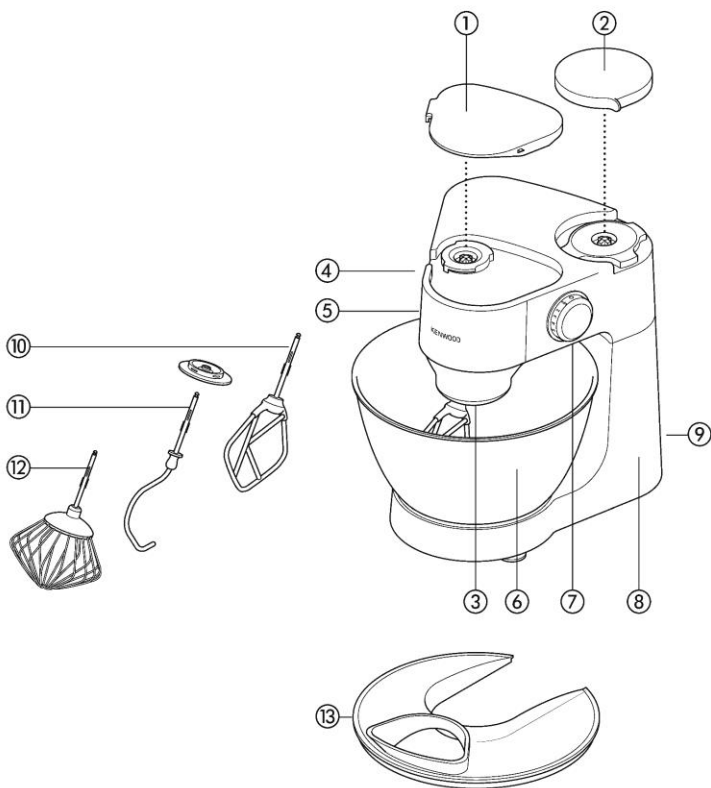
Instrucțiuni



Română

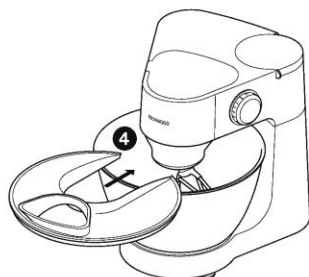
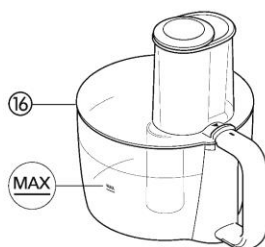
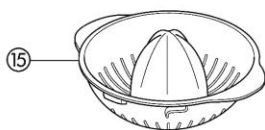
2 - 10





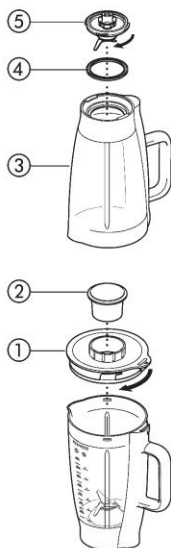
AT282

AT283

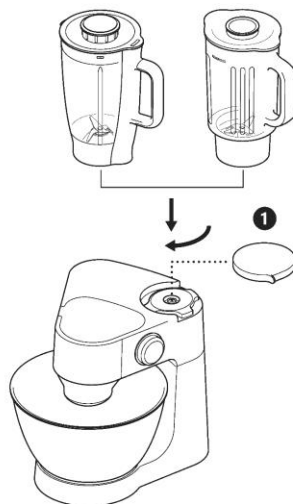
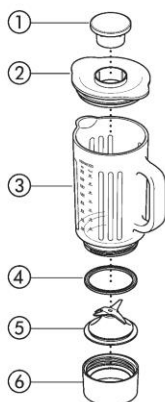


14

AT282

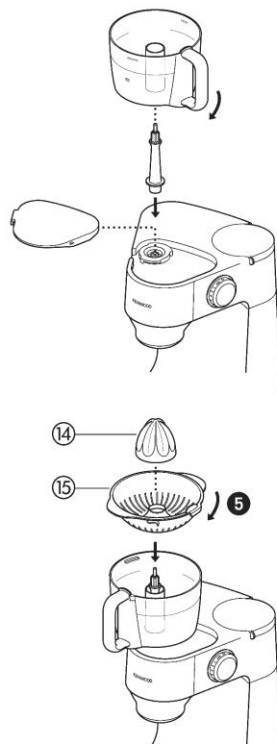
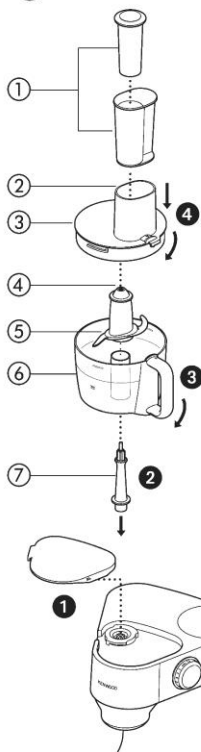


AT283



15 & 16

AT284



Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Opriti și scoateți aparatul din priză înainte de montarea sau scoaterea ustensilelor și accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Țineți degetele departe de piesele mobile și ustensilele/accesoriile montate. Nu introduceți niciodată degetele etc. în mecanismul articulat.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice sau accesorii deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate sau mai mult de un accesoriu odată.
- La utilizarea unui accesoriu, citiți și informațiile despre siguranță incluse în acest manual referitoare la produsul respectiv.
- Nu depășiți niciodată capacitatea maximă.
- Aveți grijă când ridicați acest aparat electric. Asigurați-vă că aparatul are capul blocat și că bolul, ustensilele și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Blendere AT282 și AT283

- **RISC DE OPĂRIRE:** Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de amestecare la blender.
- Nu atingeți lamele ascuțite. Păstrați unitatea cu lame departe de copii.
- Folosiți cana blenderului numai cu unitatea de lame livrată.
- Nu încercați niciodată să montați unitatea de lame la mașină fără să fie montată cana.
- Scoateți întotdeauna mașina din priză înainte de a introduce mâinile sau ustensile în cana de blender.
- Nu puneți niciodată blenderul în funcțiune gol.
- Utilizați blenderul numai cu capacul instalat.
- **Nu montați niciodată unitatea de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalată cana blenderului.**
- Aveți întotdeauna grijă la manipularea ansamblului de lame și evitați să atingeți muchia așchietoare a lamelor la curățare.
- La scoaterea blenderului de pe blocul de alimentare:
 - opriți aparatul;
 - așteptați până ce lamele se opresc de tot;
 - **model AT283** trebuie să aveți grijă să nu deșurubați cana de pe ansamblul bazei
- Utilizarea necorespunzătoare a blenderului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu folosiți niciodată blenderul mai mult de un minut - se va supraîncălzi. Opriți blenderul imediat ce obțineți consistența corectă.

Robot de bucătărie AT284

- Lamele și discurile sunt foarte ascuțite; umblați cu grijă cu ele. **Apucați întotdeauna lama cuțitului de mânerul cu degete din partea de sus, departe de muchia așchietoare, atât la manipulare, cât și la curățare.**
- Scoateți întotdeauna lama de cuțit înainte de a turna conținuturile din bol.
- Nu introduceți mâinile și ustensilele în bolul robotului de bucătărie cât timp este conectat la o sursă de alimentare electrică.

- Nu folosiți niciodată degetele ca să împingeți alimentele pe tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul/împingătoarele livrate.
- Înainte de a scoate capacul de pe bol sau accesoriul de pe blocul de alimentare:-
 - opriți aparatul;
 - așteptați până ce lamele/discurile se opresc de tot;
- **La feliat/mărunțit sau ras, nu permiteți umplerea bolului până la discul de tăiere: goliți-l periodic.**
- **Nu depășiți nivelul de capacitate „MAX” de pe bol.**
- În caz de vibrații excesive la utilizarea acestui accesoriu, ori reduceți viteza, ori opriți mașina și scoateți o parte din conținut.
- **Mașina se va avaria și poate produce vătămări corporale dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.**

Înainte de băgarea ștecărului în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe partea de dedesubt a aparatului.
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi „Îngrijire și curățare”.
- Împingeți lungimea de cablu în exces în compartimentul de depozitare a cablului, aflat la spatele aparatului.

Legendă

Aparat de bucătărie

- ① soclu de accesorii de viteză medie
- ② soclu de accesorii de viteză mare
- ③ soclu ustensile
- ④ manetă de degajare a capului
- ⑤ cap mixer
- ⑥ bol
- ⑦ buton de pornire/oprire și de viteze
- ⑧ bloc de alimentare
- ⑨ compartiment de depozitare a cablului
- ⑩ bătător
- ⑪ cârlig de frământat aluat cu apărătoare detașabilă
- ⑫ tel
- ⑬ apărătoare la împrôșcare

Accesorii

Nu toate accesoriile enumerate vor fi neapărat incluse în coletul de livrare a aparatului de bucătărie. Accesoriiile depind de varianta de model.

- ⑭ blender (AT282 și AT283)
- ⑮ storcător de citrice
- ⑯ robot de bucătărie (AT284)

Ustensilele de amestecare și unele dintre utilizările lor

Bătător

- Pentru prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, glazuri, umpluturi, eclere și piureuri de cartofi.

Tel

- Pentru ouă, creme, aluaturi semilichide, pandișpan, bezele, prăjituri cu brânză, creme spumă (mousse), sufleuri. Nu folosiți telul la amestecuri grele (de ex. la spumat grăsimi și zahăr) - se poate strica.

Cârlig de frământat

- Pentru amestecuri dospite.

Utilizarea mixerului

- 1 Apăsați maneta de degajare a capului ❶ și ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Selectați o ustensilă și împingeți-o în soclul de ustensile ❷.
- Asigurați-vă întotdeauna că apărătoarea este montată pe arborele cârligului de frământat înainte de a băga ștecărul în priză. Odată introdus, montați apărătoarea pe soclul de accesorii al mixerului pentru a preveni pătrunderea alimentelor.
- 3 Montați bolul pe bază și rotiți-l în sensul acelor de ceas pentru blocarea în poziție ❸.
- 4 Apăsați maneta de degajare a capului și coborâți capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 5 Băgați ștecărul în sursa de alimentare electrică, apoi porniți aparatul și rotiți comutatorul de viteze pe setarea dorită. Pentru oprire rotiți-l pe „0”.
- Treceți pe amestecare pulsată ❹ pentru acționări scurte
- 6 Scoateți ștecărul din priza de curent.
- 7 Ridicați capul mixerului și, ținându-l nemișcat, scoateți ustensila din soclu.

Important

- **O oarecare mișcare a capului mixerului este normală când amestecați conținuturi grele, cum sunt aluaturile de pâine.**
- Dacă ridicați capul mixerului în timpul funcționării, mașina se va opri imediat. Pentru repornirea mixerului, coborâți capul mixerului, rotiți comutatorul de viteze în poziția de oprit (OFF), așteptați câteva secunde și apoi selectați din nou viteza. Mixerul va reintra imediat în funcțiune.
- Dacă, din orice motive, se întrerupe alimentarea electrică a mixerului, mașina se oprește; rotiți comutatorul de viteze în poziția de oprit (OFF), așteptați câteva secunde și apoi selectați din nou viteza. Mixerul va reintra imediat în funcțiune.
- **Mixerul nu va funcționa dacă nu sunt montate corect pe mașină toate capacele soclurilor de accesorii.**
- Dacă auziți că mașina lucrează greu, ori opriți mașina și scoateți o parte din amestec, ori măriți viteza.
- Scoateți întotdeauna accesorii montate pe soclurile de accesorii de viteză medie și mare înainte de ridicarea capului mixerului.

Sfaturi

- Opriți aparatul și răzuiți pereții bolului cu o spatulă ori de câte ori este necesar.
- Ouăle se bat cel mai bine la temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușuri de ou, asigurați-vă că nu există grăsime sau gălbenuș de ou pe tel sau pe bol.
- Folosiți ingrediente reci pentru produse de patiserie dacă rețeta nu precizează altminteri.

- La spumarea de grăsime cu zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimile la temperatura camerei sau topiți-le mai întâi.
- Mixerul a fost prevăzut cu o caracteristică de „pornire progresivă” pentru a reduce la minim deversările. Cu toate acestea, dacă mașina este pusă în funcțiune cu un amestec greu în bol, cum ar fi aluatul de pâine, este posibil să observați că mixerului îi va lua câteva secunde să atingă viteza selectată.

Puncte pentru preparat pâine

Important

- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate - veți pune aparatul în suprasarcină.
- Oarecare mișcare a capului mixerului este normală când amestecați conținuturi grele, cum sunt aluaturile de pâine.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă le introduceți mai întâi pe cele lichide.
- Opriți mașina din când în când și răzuiți amestecul de pe cârligul de frământat.
- Loturile diferite de făină variază considerabil în ceea ce privește cantitățile de lichide necesare și adezivitatea aluatului poate avea un efect semnificativ asupra sarcinii de lucru la care este supusă mașina. Vi se recomandă să țineți mașina sub observație cât timp amestecă aluatul; operația nu ar trebui să dureze mai mult de 6-8 minute.

Comutator de viteze

Aveți mai jos indicații numai cu titlu de ghid; condițiile vor varia în funcție de cantitatea de amestec din bol și ingredientele amestecate.

Bătător

- **Spumare grăsime cu zahăr** porniți de la minim, crescând apoi treptat viteza
- **Bateria ouălor în amestecuri cremoase** folosiți o viteză de la medie la mare
- **Amestecare delicată făină, fructe etc.** folosiți o viteză de la mică la medie
- **Prăjituri toate-în-unu** începeți de la viteză mică, crescând treptat viteza
- **Încorporare grăsimi în făină** folosiți o viteză de la mică la medie

Tel

- Creșteți treptat viteza până la maxim
- **Cârlig de frământat**
- Folosiți o viteză de la mică la medie

Capacități maxime

produse de patiserie cu aluat fraged
pandișpan (amestec dintr-o etapă)
amestec prăjituri cu fructe
aluat de pâine
albușuri de ou

450g greutate făină
1,6 Kg amestec total
1,8 Kg amestec total
500g greutate făină
8

Comandă electronică a vitezei, cu senzor

Mixerul este prevăzut cu o comandă electronică a vitezei, cu senzor, care este proiectată să mențină viteza în condiții diferite de încărcare, cum ar fi atunci când frământați aluat de pâine sau când sunt adăugate ouă într-un amestec de prăjituri. Prin urmare, este posibil să auziți unele variații de viteză în timpul funcționării, pe măsură ce mixerul se adaptează la sarcină și viteza selectată - este ceva normal.

Montarea și utilizarea apărătorii la împroșcare

- 1 Montați bolul pe bază și adăugați ingredientele.
 - 2 Montați ustensila și apoi coborâți capul mixerului
 - 3 Montați apărătoarea la împroșcare pe bol prin glisarea secțiunii decupate în jurul capului mixerului **4**.
 - 4 Pentru scoaterea apărătorii la împroșcare, efectuați procedura de mai sus în sens invers.
- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin jgheab.

Îngrijire și curățare

- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.

Bloc de alimentare

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.
- Nu utilizați niciodată produse abrazive și nu-l scufundați în apă.

Bol, ustensile, apărătoare la împroșcare, apărătoare detașabilă pe cârligul de frământat

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le bine sau spălați-le în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.
- Feriți-le departe de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

Blendere AT282 și AT283 (dacă sunt incluse)

Folosiți blenderul pentru supe, băuturi, pateuri, maioneză, pesmet din pâine, pesmet din biscuiți, la tocat nuci și alune și la zdrobit gheață.

Important

Fusta de pe fundul câinii din acrilic AT282 este montată la fabricație și nu trebuie să încercați să o scoateți.

- **Accesorii nu va funcționa dacă este asamblat incorect sau montat incorect pe aparatul de bucătărie sau dacă nu este montat capacul soclului de accesorii de viteză medie.**
- Nu puneți ingrediente uscate în blender înainte de pornire. Tăiați-le în cuburi, apoi scoateți capacul de umplere și dați drumul cuburilor prin gaura din capac cu mașina în funcțiune.
- **Model AT282** nu procesați condimente, precum cuișoare, semințe de mărar și chimion - deteriorează materialul acrilic.
- Nu folosiți blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- Nu zdrobiți niciodată numai gheață - adăugați întotdeauna puțină apă.
- **Model AT282** nu procesați niciodată la blender mai mult de 1,5 litri (2 pints 12fl oz) - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.
- **Model AT283** nu procesați niciodată la blender mai mult de 1,2 litri (2 pints 2fl oz) - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.
- Rețete de smoothie - nu amestecați niciodată la blender ingrediente congelate care au format o masă solidă la congelare, ci trebuie să le spargeți înainte de a le adăuga în blender.

Legendă ⑭

Blender acrilic AT282

- ① capac
- ② capac de umplere
- ③ cană blender
- ④ inel de etanșare
- ⑤ unitate de lame

Blender din sticlă AT283

- ① capac de umplere
- ② capac
- ③ cană blender
- ④ inel de etanșare
- ⑤ unitate de lame
- ⑥ bază

Utilizarea blenderului din material acrilic AT282

- 1 Asigurați-vă că inelul de etanșare este montat corect pe unitatea de lame.
- 2 Țineți partea de dedesubt a unității de lame și introduceți lamele pe baza blenderului. Răsuciți pentru blocarea fermă a ansamblului în poziție.
- 3 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 4 Montați capacul pe cană și răsuciți-l în sensul acelor de ceas pentru blocarea în poziție, asigurați-vă că limba de pe fantele capacului intră în șanțul de pe mâner. Când este montat corect, marcajele  sunt aliniate.
- 5 Introduceți capacul de umplere în capacul câinii.
- 6 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză mare prin rotire în sens contrar acelor de ceas și ridicare .
- 7 Așezați blenderul peste soclul de accesorii, cu mânerul înspire partea din spate și rotiți-l în sensul acelor de ceas pentru blocarea fermă în poziție.
- 8 Treceți comutatorul pe viteză maximă.
- 9 Odată ce obțineți consistența dorită, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
- 10 Scoateți blenderul.
- 11 Montați la loc capacul soclului de accesorii de viteză mare după utilizare.

Folosirea blenderului din sticlă AT283

- 1 Asigurați-vă că inelul de etanșare este montat corect pe unitatea de lame.
- 2 Montați unitatea de lame la interiorul bazei.
- 3 Înșurubați cana de sticlă pe bază.
- 4 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 5 Montați capacul și apăsați în jos pentru fixare.
- 5 Introduceți capacul de umplere în capacul câinii și apăsați pentru fixare.
- 7 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză mare prin rotire în sens contrar acelor de ceas și ridicare .
- 8 Așezați blenderul peste soclul de accesorii, cu mânerul înspire partea din spate. Rotiți blenderul în sensul acelor de ceas pentru blocarea fermă în poziție până ce se aliniază cele două săgeți .
- 9 Treceți comutatorul pe viteză maximă.
- 10 Odată ce obțineți consistența dorită, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
- 11 Scoateți blenderul.
- 12 Montați la loc capacul soclului de accesorii de viteză mare după utilizare.

Sfaturi

- Pentru a preveni pierderile, asigurați-vă că baza este blocată ferm în cană.
- Când preparați maioneză, puneți toate ingredientele, în afară de ulei, în blender. Apoi, cu mașina în funcțiune, scoateți capacul de umplere și adăugați ulei încet și constant.
- La amestecurile groase, de ex. pateuri, sosuri: folosiți o viteză mică până la medie, răzuind ingredientele de pe pereții blenderului când este necesar. Dacă sunt dificil de procesat, adăugați mai mult lichid. Alternativ, folosiți setarea de amestecare pulsată pentru a face ingredientele să cadă peste lame.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriilor de pe aparatul de bucătărie.
- Demontați complet accesoriile înainte de curățare.
- Goliți cana de blender înainte de deblocarea de pe bază.

Unitate de lame

- 1 Scoateți și spălați inelul de etanșare.
- 2 Curățați lamele cu o perie, sub apă curentă. Păstrați partea de dedesubt a unității uscată.
- 3 Lăsați-le să se usuce.

Alte piese

Spălați-le la mână, în apă fierbinte cu detergent. Alternativ, capacul de umplere, capacul blenderului, baza și blenderul din sticlă pot fi spălate la mașina de spălat vase.

Supă de morcovi cu coriandru

Ingrediente

25g unt
1 ceapă tocată
1 cățel de usturoi strivit
750g morcovi tăiați în cuburi de 1,5 cm
(alternativ, pentru o supă mai ușoară, folosiți 600g morcovi tăiați în cuburi de 1,5 cm)
supă rece de pui
10-15ml coriandru măcinat
sare și piper

Metodă

- 1 Topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapa și usturoiul și căliți-le până ce se înmoaie.
- 2 Introduceți morcovii în blender, adăugați ceapa și usturoiul. Adăugați o cantitate suficientă de supă pentru a ajunge la nivelul de 1,5 marcat pe cană. Montați capacul blenderului și capacul de umplere.
- 3 Procesati pe setarea de amestecare pulsată timp de 5 secunde pentru o supă mai grosieră sau un timp mai lung pentru o supă mai fină.
- 4 Transferați amestecul într-o crăticioară, adăugați coriandru și condimente și fierbeți la foc scăzut supă timp de 30 până la 35 de minute sau până ce este gata.
- 5 Reglați din condimente după cum este necesar și adăugați lichid dacă este necesar.

Puteți găsi alte rețete pe site-ul web Kenwood:

www.kenwoodworld.com

Robot de bucătărie AT284

(dacă este inclus)

Folosiiți accesoriul robot de bucătărie la tocat, feliat, mărunțit și ras. Accesoriul storcător de citrice (dacă este livrat) poate fi utilizat la stors citrice și poate fi folosit numai cu robotul de bucătărie AT284.

Important

La scoaterea ambalajului, asigurați-vă că acoperitoarea din plastic a lamei este scoasă de pe lama cuțitului. **Aveți grijă, pentru că lamele sunt foarte ascuțite.** Acoperitoarea trebuie aruncată, pentru că are numai scopul de protejare a lamei în timpul fabricației și la transport.

Legendă 15 și 16

Robot de bucătărie

- ① împingătoare: mare și mic
- ② tub de alimentare
- ③ capac robot de bucătărie
- ④ mâner pentru deget
- ⑤ lamă cuțit
- ⑥ bol robot de bucătărie
- ⑦ arbore de acționare
- ⑧ disc gros de feliat/mărunțit
- ⑨ disc subțire de feliat/mărunțit
- ⑩ disc de ras

Discuri (dacă sunt incluse)

- ⑪ disc subțire de mărunțit (tip julienne)
 - ⑫ disc de mărunțit standard
 - ⑬ disc suplimentar de mărunțit grosier
- storcător de citrice (dacă este inclus)**
- ⑭ con
 - ⑮ sită

Nu toate piesele de mai sus vor fi neapărat incluse în pachet. Conținuturile depind de varianta de model.

Lamă de cuțit

Folosiiți lama de cuțit la tocat carne crudă și preparată, ouă preparate, legume, nuci, pateuri și sosuri și, de asemenea, pentru a face pesmet din pâine și biscuiți.

Utilizarea lamei de cuțit

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză medie prin ridicare ①.
- 2 Introduceți arborele de acționare în soclul de accesorii ②.
- 3 Montați bolul peste arborele de acționare cu mânerul deasupra comutatorului de viteze și de pornire/oprire și rotiți-l în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție ③.
- 4 Montați lama de cuțit peste arborele de acționare și rotiți-o până ce cade în jos până la capăt. **Lama de cuțit este foarte ascuțită; umblați cu ea întotdeauna cu mare atenție.**

5 Taiati alimentele și introduceți-le în bol; asigurați-vă că sunt distribuite uniform.

6 Montați capacul, tubul de alimentare deasupra comutatorului de viteze și rotiți în sensul acelor de ceas; asigurați-vă că limba de pe fantele capacului intră în șanțul de pe mânerul bolului ④. Când este montat corect, marcajele ⑤ sunt aliniate.

• **Accesorii nu va funcționa dacă este asamblat incorect sau montat incorect pe aparatul de bucătărie sau dacă nu este montat capacul soclului de accesorii de viteză mare.**

7 Montați împingătoarele.

8 Puneți aparatul în funcțiune și procesați până la atingerea consistenței dorite. Recomandăm o viteză mare pentru majoritatea funcțiilor de tocare.

• Folosiiți funcționarea pulsată ⑥ pentru acționări scurte. Operarea pulsată va funcționa atât timp cât comutatorul este menținut în poziție.

9 Opriți aparatul și scoateți-l din priză.

10 Scoateți accesoriul.

11 Montați la loc capacul soclului de accesorii de viteză medie după utilizare.

Sfaturi

- Taiati alimentele înainte de introducerea în bol. Carnea, pâinea, legumele și alte alimente de textură similară trebuie tăiate în cuburi de aproximativ 2cm/3/4 in. Biscuiții trebuie ruși în bucăți și adăugați prin tubul de alimentare cu mașina în funcțiune.
- Ierburile se toacă cel mai bine dacă sunt curate și uscate.
- Nu amestecați ingrediente lichide, pentru că se pot scurge pe la capac. În acest scop aveți la dispoziție un blender. Cu toate acestea, la pasare pentru supe-cremă etc., scurgeți solidele, amestecați și apoi reintroduceți lichidul.
- Aveți grijă să nu procesați excesiv la folosirea lamei de cuțit.
- Nu folosiți lama de cuțit la amestecarea conținuturilor grele, cum sunt aluaturile de pâine, altminteri puteți strica mixerul. Folosiți cârligul de frământat din bolul de amestecare pentru a prepara pâinea și bătătorul din bol pentru prăjituri și produse de patiserie.
- Nu folosiți lama de cuțit ca să zdrobiți cuburi de gheață sau alte alimente dure, cum ar fi semințe de condimente, pentru că pot deteriora accesoriul.
- Dacă adăugați esență de migdale sau arome în amestecuri, evitați contactul cu materialul plastic, pentru că pot produce marcaje permanente.

Capacitate maximă

- carne 400g (14oz)
Tocați carne prin curățarea cărnii crude de orice grăsime în exces și tăiați-o în cuburi de 2 cm/¾, introduceți-o în bolul robotului de bucătărie și puneți-l în funcțiune pentru aproximativ 20 de secunde sau până ce obțineți textura dorită. Cu cât va funcționa mai mult mașina, cu atât mai fină va fi textura.

Disc de feliat/tocat și ras

Folosiți feliatorul/tocătorul la feliat sau mărunțit fructe, legume și brânză și discul de ras pentru ras brânză Parmesan și cartofi pentru găluște germane de cartofi.

Utilizarea feliatorului/tocătorului/răzătorii

Ce fac discurile de tăiere

Feliator/tocătoare

Discurile ⑧ și ⑨ sunt inversabile: o parte feliază, cealaltă mărunțește. Puteți felia brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă roșie, ceapă. Puteți toca brânză, morcovi, cartofi și alimente cu textură similară. **Partea de tăiere aleasă trebuie să fie în partea de sus.**

discul de ras ⑩ rade brânză Parmesan și cartofi pentru găluște germane de cartofi.

Tocător subtire (tip julienne) ⑪

Acest disc taie cartofii pentru cartofi prăjiți franțuzești tip julienne și ingrediente ferme pentru salate, garnituri și alimente prăjite la foc rapid (de ex. morcovi, nap, dovlecei și castraveți).

Tocător standard ⑫ taie cartofi pentru cartofi prăjiți franțuzești subțiri și ingrediente ferme pentru salate și sosuri (de ex. nap, castraveți).

Tocător extra grosier ⑬ toacă grosier brânză și morcovi.

Folosirea discurilor de tăiere

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză medie prin ridicare.
 - 2 Introduceți arborele de acționare pe soclul de accesorii.
 - 3 Montați bolul peste arborele de acționare cu mânerul deasupra comutatorului de viteze și de pornire/oprire și rotiți-l în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție.
 - 4 Introduceți discul de tăiere pe arborele de acționare. Partea de tăiere aleasă trebuie să fie în partea de sus.
Umblați cu grijă cu discurile de tăiere - sunt extrem de ascuțite. Apucați discurile de zona de apucare centrală.
 - 5 Montați capacul, tubul de alimentare deasupra comutatorului de viteze și rotiți-l în sensul acelor de ceas; asigurați-vă că limba de pe fantele capacului intră în șanțul de pe mânerul bolului. Când este montat corect, marcajele  sunt aliniate.
- **Accesorii nu va funcționa dacă este asamblat incorect sau montat incorect pe aparatul de bucătărie sau dacă nu este montat capacul soclului de accesorii de viteză mare.**
- 6 Alegeți tubul de alimentare pe care doriți să îl utilizați. Împingătorul conține un tub de alimentare mai mic pentru procesarea elementelor individuale sau a ingredientelor subțiri.

Utilizarea tubului de alimentare mic

- Introduceți mai întâi împingătorul mare în tubul de alimentare.

Utilizarea tubului de alimentare mare

- Folosiți ambele împingătoare împreună.
- 7 Introduceți alimentele în tubul de alimentare.
 - 8 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.** Recomandăm o viteză medie pentru procesarea alimentelor moi, cum ar fi castraveți și o viteză medie/înaltă pentru procesarea alimentelor mai ferme, cum sunt morcovii și brânza tare.
- **La feliat/mărunțit sau ras, nu permiteți umplerea bolului până la discul de tăiere: goliți-l periodic.**
 - **Nu depășiți nivelul de capacitate „MAX” de pe bol.**
- 9 Opriți aparatul și scoateți-l din priză.
 - 10 Scoateți accesoriul.
 - 11 Montați la loc capacul soclului de accesorii de viteză medie după utilizare.

Sfaturi

- Folosiți ingrediente proaspete.
- Nu tăiați alimentele în bucăți prea mici. Umpleți destul de complet pe lățime tubul de alimentare mare. Prin aceasta preveniți alunecarea alimentelor în laterală la procesare. Alternativ, folosiți tubul de alimentare mic.
- La feliat sau mărunțit: alimentele introduse vertical ies mai scurte decât alimentele introduse orizontal.
- După folosirea unui disc de tăiere, există întotdeauna o cantitate mică de resturi pe disc sau în alimentele rezultate.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriilor de pe aparatul de bucătărie.
- Demontați complet accesorii înainte de curățare.

Bol, capac și accesorii

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le. Aveți grijă, pentru că lamele și discurile de tăiere sunt ascuțite.
- Alternativ, pot fi spălate pe raftul de sus al mașinii de spălat vase. Se recomandă un program scurt cu temperatură mică.
- După utilizare, depozitați lama de cuțit în bolul robotului de bucătărie.

Storcător de citrice

Notă:

Acest accesoriu poate fi utilizat numai împreună cu robotul de bucătărie AT284.

Folosiți storcătorul de citrice pentru a stoarce sucul din citrice, de ex. portocale, lămâi, lime, grefe.

Legendă

- ⑭ con
- ⑮ sită

Utilizarea storcătorului de citrice

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză medie prin ridicare ①.
- 2 Introduceți arborele de acționare pe soclul de accesorii.
- 3 Montați bolul pe arborele de acționare cu mânerul deasupra comutatorului de viteze și de pornire/oprire și rotiți-l în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție.
- 4 Montați sita în bol, asigurați-vă că ochiul de pe margine se blochează în fanta corespundentă din mânerul bolului ⑤.
- **Accesorii nu va funcționa dacă este asamblat incorect sau montat incorect pe aparatul de bucătărie sau dacă nu este montat capacul soclului de accesorii de viteză mare.**
- 5 Așezați conul pe arborele de acționare și rotiți-l până ce cade în jos până la capăt.
- 6 Taiati fructele în jumătate. Comutați pe viteza 3 și apăsați fructul pe con.
Notă
Goliți bolul periodic și nu lăsați niciodată sucul să ajungă la partea de dedesubt a sitei.
- 7 Opiți aparatul și scoateți-l din priză.
- 8 Ridicați conul. Deblocați și scoateți sita.
- 9 Deblocați bolul și turnați sucul într-un recipient.

Îngrijire și curățare

- Opiți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea accesoriilor de pe aparatul de bucătărie.
- Spălați conul, sita și bolul la mână, apoi uscați-le bine. Alternativ, spălați-le în mașina de spălat vase (numai pe raftul de sus).

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.

- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau pe site-ul web specific din țara dvs.

- Proiectare și inginerie de Kenwood în UK.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse. Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE