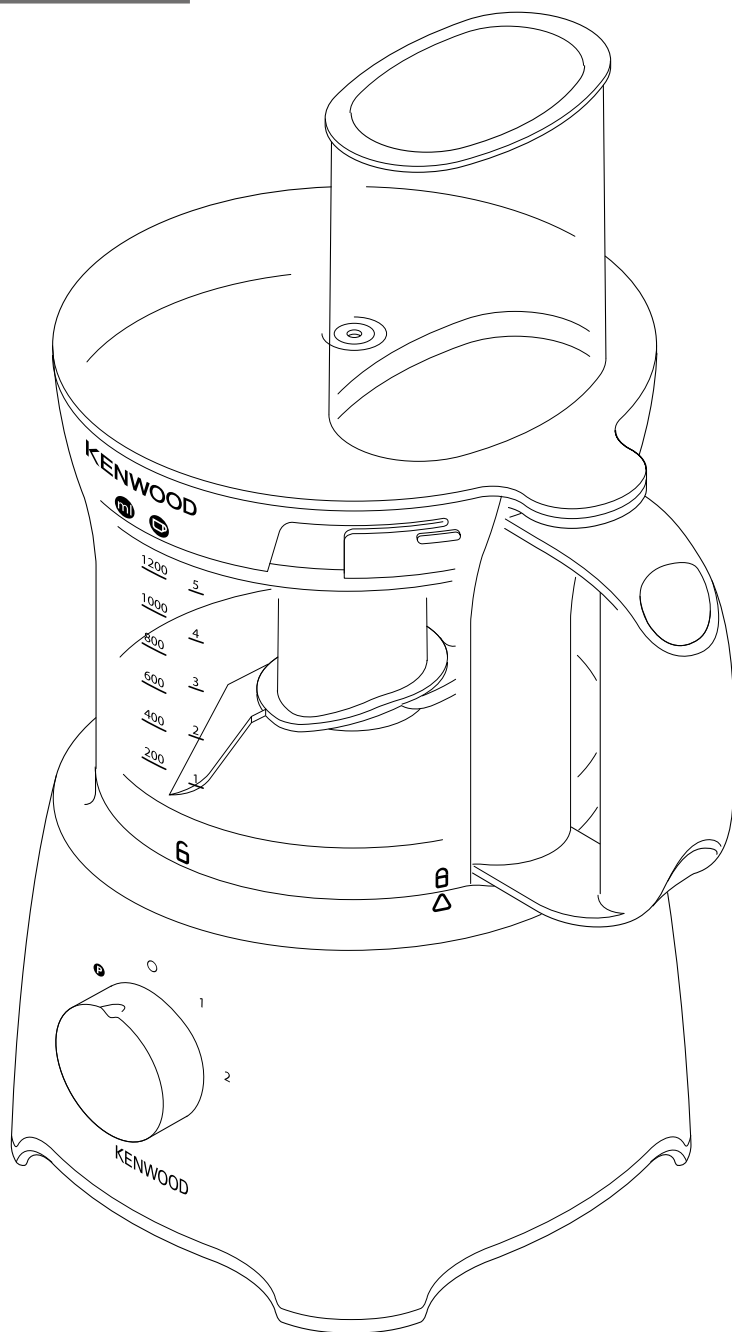
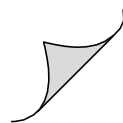


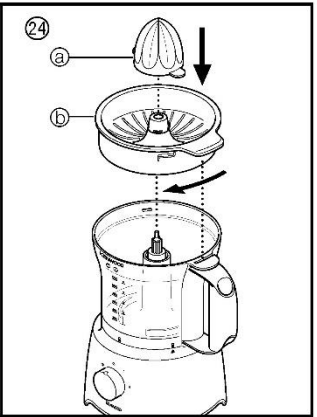
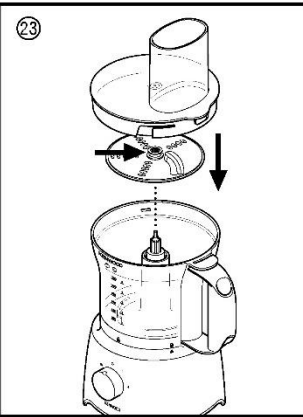
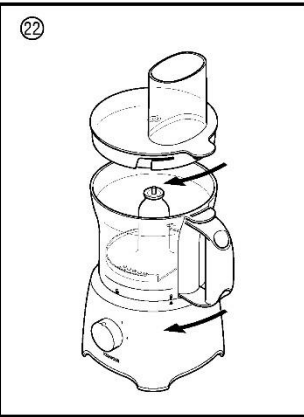
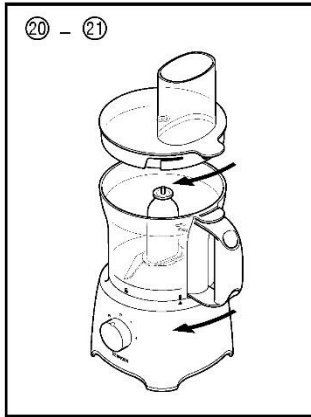
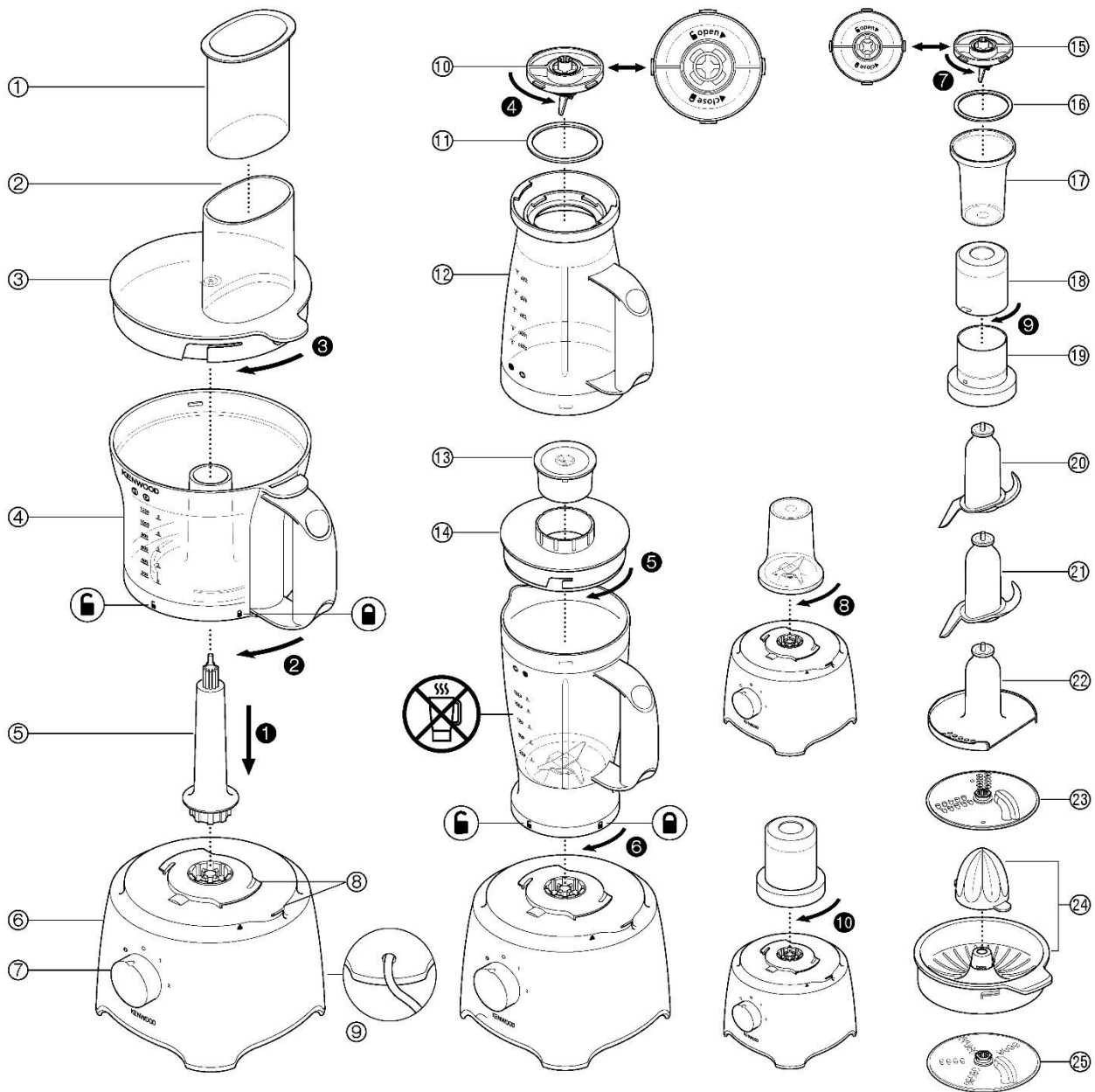
KENWOOD

TYPE FDP30

Instrucțiuni








Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare 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.
- Lamele și discurile sunt foarte ascuțite; umblați cu grijă cu ele. **Apucați întotdeauna lama cuțitului de mânerul pentru deget din partea de sus, în partea opusă muchiei așchietoare, atât la manipulare, cât și la curățare.**
- **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- Nu ridicați sau nu duceți robotul de bucătărie de mâner - altminteri mânerul se poate rupe și poate produce vătămări corporale.
- Scoateți întotdeauna lama cuțitului înainte de a turna conținuturile din bol.
- Nu introduceți mâinile și ustensilele în bolul robotului de bucătărie și cana blenderului cât timp aparatul este conectat la o sursă de alimentare electrică.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - când aparatul nu este utilizat;
 - înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată degetele ca să împingeți alimentele pe tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul livrat.
- **Nu montați niciodată ansamblul de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalat mini-tocătorul/borcanul râșniței.**
- Înainte de a scoate capacul de pe bol, blenderul sau mini-tocătorul/râșnița de pe blocul de alimentare:
 - opriți aparatul;
 - așteptați până ce accesoriile/lamele se opresc de tot;
 - aveți grijă să nu deșurubați cana blenderului sau borcanul mini-tocătorului/râșniței de pe ansamblul de lame.
- Nu utilizați capacul pentru utilizarea robotului de bucătărie, folosiți întotdeauna comanda de viteză și de pornire/oprire.
- **Aparatul se va avaria și poate produce vătămări corporale dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.**
- **Scoateți întotdeauna robotul de bucătărie din priză când nu este utilizat.**
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice 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 permiteți cablului electric să atârne peste margini de mese sau blaturi de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate în graficul de viteze recomandate.

- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- 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.
- 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.
- Utilizarea necorespunzătoare a robotului de bucătărie, blenderului sau râșniței poate conduce la vătămări corporale.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.

Blender

-  **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- **RISC DE OPĂRIRE:** Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de introducerea în cana de blender sau înainte de amestecare la blender.
- Aveți întotdeauna grijă la manipularea ansamblului de lame și evitați să atingeți muchia așchietoare a lamelor la curățare.
- Utilizați blenderul numai cu capacul instalat.
- Folosiți cana blenderului numai cu unitatea de lame livrată.
- Nu puneți niciodată blenderul în funcțiune gol.
- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a blenderului, nu îl folosiți pentru mai mult de 60 de secunde.
- Rețete de smoothie - nu amestecați niciodată la blender ingrediente congelate care au format o masă solidă la congelare, ci spargeți-le înainte de a le adăuga în cana blenderului.

Accesorii râșniță

- Nu montați niciodată ansamblul de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalat borcanul/capacul.
- Nu deșurubați niciodată borcanul/capacul cât timp râșnița este montată pe aparat.
- Nu atingeți lamele ascuțite - Păstrați ansamblul de lame departe de copii.
- Nu scoateți niciodată râșnița până ce lamele nu s-au oprit complet.
- Aparatul nu va funcționa dacă râșnița este montată incorect.
- Nu prelucrați ingrediente fierbinți în râșniță; lăsați-le să se răcească la temperatura camerei înainte de procesare.

Mini-tocător/râșniță

- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a mini-tocătorului/râșniței, nu îl/o folosiți niciodată pentru mai mult de 30 de secunde. Opriți aparatul imediat ce obțineți consistența corectă.
- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.

Râșniță

- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a râșniței, nu o folosiți niciodată pentru mai mult de 60 de secunde. Opriti aparatul imediat ce obțineți consistența corectă.
- Nu procesați rădăcina de turmeric, pentru că este prea dură și poate deteriora lamele.

Disc de feliat/ras

- Nu scoateți niciodată capacul până ce discul de tăiere nu s-a oprit complet.
- Umblați cu grijă cu discurile de tăiere - sunt extrem de ascuțite.

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

- 1 Scoateți acoperitorile din plastic de pe lama cuțitului.
Aveți grijă, pentru că lamele sunt foarte ascuțite.
Acoperitorile trebuie aruncate, pentru că au numai scopul de a proteja lama în timpul fabricației și la transport.
- 2 Spălați piesele - vezi „Îngrijire și curățare”.

Legendă

Robot de bucătărie

- ① împingător
- ② tub de alimentare
- ③ capac
- ④ bol
- ⑤ arbore de acționare detașabil
- ⑥ bloc de alimentare
- ⑦ comandă de viteză/funcționare pulsată
- ⑧ interblocări de siguranță
- ⑨ depozitare cablu (la spate)

Accesorii

Este posibil ca nu toate accesoriile enumerate mai jos să fie incluse cu robotul de bucătărie. Accesoriile depind de varianta de model. Consultați secțiunea „service și asistență pentru clienți” pentru informații despre cum puteți cumpăra un accesoriu neinclus în pachet.

Blender (dacă este inclus)

- ⑩ ansamblu lame
- ⑪ inel de etanșare
- ⑫ cană blender
- ⑬ capac de umplere
- ⑭ capac

Mini-tocător /râșniță (dacă este inclus(ă))

- ⑮ ansamblu lamă
- ⑯ inel de etanșare
- ⑰ borcan

Râșniță (dacă este inclusă)

- ⑱ capac râșniță
- ⑲ ansamblu lame râșniță
- ⑳ lamă cuțit
- ㉑ ustensilă de aluat (dacă este inclusă)
- ㉒ ustensilă de emulsionare
- ㉓ disc de feliat gros/ras grosier
- ㉔ storcător de citrice (dacă este inclus)
- ㉕ disc de feliat subțire/ ras fin (dacă este inclus)

Utilizarea robotului de bucătărie

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare ①.
- 2 Apoi montați bolul prin alinierea ② de pe bol la ▲ de pe blocul de alimentare, rotiți în sensul acelor de ceas ② până ce se blochează în poziție ③.
- 3 Montați un accesoriu peste arborele de ▲ acționare al bolului.
 - Montați întotdeauna bolul și accesoriul pe robotul de bucătărie înainte de adăugarea ingredientelor.
- 4 Montați capacul ④ - asigurați-vă că partea de sus a arborelui de acționare/ustensilei se poziționează în centrul capacului.
 - **Nu utilizați capacul pentru utilizarea robotului de bucătărie, folosiți întotdeauna comanda de viteză și de pornire/oprire.**
- 5 Băgați ștecărul în priză, puneți aparatul în funcțiune și selectați o viteză. (Consultați graficul de viteze recomandate).
 - **Robotul de bucătărie nu va funcționa dacă bolul sau capacul nu este montat corect în dispozitivul de interblocare. Verificați dacă tubul de alimentare și mânerul bolului se află în colțul din dreapta față.**
 - Folosiți funcționarea pulsată (P) pentru acționări scurte. Funcționarea pulsată va merge atât timp cât comanda este menținută în poziție.
- 6 Efectuați procedura de mai sus în sens invers pentru scoaterea capacului, accesoriilor și a bolului.
 - **Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de scoaterea capacului.**
Important
 - Robotul de bucătărie nu este adecvat pentru zdrobit sau măcinat boabe de cafea sau pentru convertirea zahărului granulat în zahăr pudră.
 - Când adăugați esență de migdale sau arome în amestecuri, evitați contactul cu materialul plastic, pentru că pot produce marcaje permanente.

Utilizarea blenderului (dacă este inclus)

- 1 Montați inelul de etanșare ⑩ pe ansamblul de lame ⑩ - asigurându-vă că garnitura de etanșare este poziționată corect în zona canelată.
- **Vor apărea scurgeri de lichide dacă garnitura este deteriorată sau montată incorect.**
- 2 Țineți partea de dedesubt a ansamblului de lame ⑩ și inserați lamele în cana blenderului - rotiți-o în sens contrar acelor de ceas până ce se fixează în poziție ④. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a ansamblului de lame după cum urmează:
 - 🔒 - poziție deblocată
 - 🔒 - poziție blocată
- 3 **Blenderul nu va funcționa dacă este asamblat incorect.**
- 3 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 4 Montați capacul pe cana blenderului și rotiți-l în sensul acelor de ceas ⑤ până ce se blochează în poziție cu declic. Montați capacul de umplere.
- 5 Așezați blenderul pe blocul de alimentare, aliniați 🔒 de pe blender la 🔒 de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas ⑥ pentru blocare 🔒.
- **Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect pe dispozitivul de interblocare.**
- 6 Selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate) sau folosiți comanda de funcționare pulsată.

Sfaturi

- Când preparați maioneză, puneți toate ingredientele, cu excepția uleiului, în blender. Scoateți capacul de umplere. Apoi, cu aparatul în funcțiune, adăugați încet uleiul prin gaura din capac.
- Este posibil ca amestecurile groase, de ex. pateurile și sosurile tip dip, să necesite răzuire de pe pereții blenderului. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Zdrobire gheață - utilizați funcționarea pulsată în acționări scurte până la zdrobirea la consistența dorită.
- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.
- Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect.
- Pentru procesat la blender ingrediente uscate - tăiați-le în bucăți, scoateți capacul de umplere, apoi, cu aparatul în funcțiune, dați drumul bucăților una câte una. Țineți mâna peste deschidere. Pentru cele mai bune rezultate, goliți-l regulat.
- Nu folosiți blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- Nu procesați niciodată la blender mai mult de 1,2 litri - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.

Utilizarea mini-tocătorului/râșniței

(dacă este inclus(ă))

Utilizați mini-tocătorul /râșnița la procesat nuci și alune, boabe de cafea și piureuri.

- 1 Introduceți ingredientele în borcan ⑭.
- 2 Montați inelul de etanșare ⑮ pe ansamblul de lame ⑮.
- 3 Întoarceți ansamblul de lame cu susul în jos. Coborâți-l în borcan, cu lamele în jos.
- 4 Înșurubați ansamblul de lame pe borcan - strâns cu mâna foarte bine ⑦. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a ansamblului de lame după cum urmează:
 - 🔒 - poziție deblocată
 - 🔒 - poziție blocată
- 5 Așezați mini-tocătorul/râșnița pe blocul de alimentare, aliniați 🔒 de pe mini-tocător/râșniță cu 🔒 de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas ⑧ pentru blocare 🔒.
- 6 Treceți pe viteză maximă sau utilizați comanda de funcționare pulsată.

Sfaturi

- Ierburile se toacă cel mai bine când sunt curate și uscate.
- Mâncare pentru bebeluși/piureuri - lăsați alimentele gătite să se răcească și să ajungă la temperatura camerei înainte de procesarea în râșniță.
- Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă bolul principal la tocarea ierburilor.

Râșniță (dacă este inclusă)

Folosiți râșnița la procesat ingrediente uscate, precum boabele de cafea, și pentru măcinarea condimentelor, precum: boabe de piper negru, semințe de nucșoară, semințe de chimion, semințe de coriandru, semințe de fenicul, rădăcină proaspătă de ghimbir, căței de usturoi și ardei iuți proaspeți.

Folosirea râșniței

- 1 Introduceți ingredientele în ansamblul de lame ⑮.
- 2 Montați capacul ⑮ și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ⑨.
- 3 Așezați râșnița pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ⑩.
- 4 Selectați o viteză sau utilizați funcționarea pulsată (P).

Sfaturi

- Pentru o performanță optimă la procesarea condimentelor, recomandăm să nu procesați mai mult de 50g odată la râșniță.
- Condimentele întregi își păstrează aroma pentru mai mult timp decât condimentele măcinate, așa că este cel mai bine să măcinați o cantitate mică proaspătă odată pentru păstrarea aromei.
- Pentru eliberarea savorii maxime și a uleiurilor esențiale, este cel mai bine să prăjiți condimentele integrale înainte de măcinare.
- Nu procesați rădăcină de turmeric în râșniță, pentru că este prea dură și poate deteriora lamele.
- Tăiați ghimbirul în bucăți mici înainte de procesare.
- Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă bolul principal la tocarea ierburilor.

Grafic de viteze recomandate				
Ustensilă/accesoriu	Funcție	Viteză recomandată	Durată de procesare *	Capacități maxime
Lamă de cuțit	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	2	10 – 15 sec	1.2Kg/2lb 11oz Greutate totală
	Produse de patiserie – încorporare grăsimi în făină	2	10 sec	300g/11oz Greutate făină
	Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie	1 – 2	10 – 20 sec	
	Tocat pește și carne slabă	2	10 – 30 sec	400g/14oz Carne macră greutate totală
	Tocat legume	Pulsat	5 – 10 sec	250g/10oz
	Tocat nuci și alune	2	30 – 60 sec	100g/4oz
	Pasare fructe moi, fructe și legume găsite	2	10 – 30 sec	500g/1lb 2oz
	Amestecare în bol			
Nu procesați ingrediente fierbinți. Nu depășiți marcajul de maxim de pe bol.				
Amestecuri groase de supe (450ml de lichid la 750g de ingrediente)	Procesați legumele cu 200ml de apă până ce sunt măcinate fin. Adăugați restul de apă până ce este încorporată.	1 – 2	30 – 60 sec	1,2 litri
		1	5 sec	
		Începeți de la 1 și creșteți până la 2	30 – 60 sec	1 litru
			15 – 30 sec	500 ml
Amestecuri subțiri de supe (500ml de lichid la 500g de ingrediente)				
Rețete cu lapte și lichide				
Ustensilă de aluat (dacă este inclusă)	Amestecuri dospite	2	60 sec	340g/12oz Greutate făină
Ustensilă de emulsionare	Cremă	1 – 2	15 – 20 sec	250 ml
	Maioneză	2	30 – 60 sec	300 g ulei
Discuri - feliat/ ras	Alimentele ferme, precum morcovii și brânzeturile tari	2	–	Nu umpleți la capacitatea maximă marcată pe bol
	Alimentele mai moi, precum castraveți și roșii	1	–	
Storcător de citrice (dacă este inclus)	Citrice	1	–	–
Blender (dacă este inclus)	Supe și băuturi reci Nu procesați ingrediente fierbinți	2	60 sec	1,2 litri
Mini-tocător/râșniță (dacă este inclus(ă))	Ierburi	2	10 sec	10g/½ oz
	Nuci și alune	2	10 – 30 sec	50g/2oz
	Boabe de cafea	2	30 sec	50g/2oz
	Carne crudă (friptură de vită) tăiată în cuburi de 2cm	2	5 sec	100g/4oz
Râșniță (dacă este inclusă)	Procesare condimente	2	30 – 60 sec	50g/2oz
	Măcinare boabe de cafea	2		50g/2oz
	Tocat nuci și alune	Pulsat	–	50g/2oz
	Procesare căței de usturoi, ardei iuți proaspeți și rădăcină de ghimbir	Pulsat	–	30g/1oz

* Sunt numai cu titlu de ghid și vor varia în funcție de rețeta exactă și ingredientele de procesat.

Folosirea accesoriilor

Consultați graficul de viteze recomandate pentru fiecare accesoriu.

20 Lamă cuțit

Lama de cuțit este cel mai versatil dintre toate accesoriile. Lungimea timpului de procesare va determina textura obținută. Pentru texturi mai grosiere, folosiți comanda de funcționare pulsată.

Folosiți lama de cuțit la preparat prăjituri și produse de patiserie, la tocat carne crudă și gătită, legume, nuci și alune, pateuri, sosuri, pasare supe și, de asemenea, la făcut pesmet din biscuiți și din pâine.

Poate fi de asemenea utilizată la amestecuri de aluaturi dospite dacă nu aveți ustensila de aluaturi.

Sfaturi

- Tăiați alimentele precum carnea, pâinea, legumele, în cuburi de aproximativ 2cm³/in înainte de procesare.
- Biscuiții trebuie ruși în bucăți și adăugați prin tubul de alimentare cu mașina în funcțiune.
- La preparat produse de patiserie, folosiți grăsime direct din frigider, tăiată în cuburi de 2cm³/in.
- Aveți grijă să nu prelucrați excesiv.

21 Ustensilă de aluaturi (dacă este inclusă)

Pentru amestecuri de aluat dospit.

- Puneți ingredientele uscate în bol și adăugați lichidele prin tubul de alimentare cu mașina în funcțiune. Procesati până ce obțineți o minge de aluat elastic și fin; va dura 60 sec.
- Frământați din nou numai la mână. Nu se recomandă a doua frământare în bol pentru că poate face robotul de bucătărie instabil.

22 Ustensilă de emulsionare

Numai pentru amestecuri ușoare - de ex. creme, maioneză.

Sfaturi

- Asigurați-vă că bolul și ustensila sunt curate și nu prezintă grăsime înainte de utilizare.

Discuri de feliat/ras

Utilizarea discurilor

discuri inversabile de feliat/ras - gros 23, **subțire** 25

Folosiți partea de ras pentru brânză, morcovi, cartofi și alimente cu o textură similară.

Folosiți partea de feliat pentru brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă roșie și ceapă.

Folosirea discurilor de tăiere

- 1 Montați arborele de acționare și bolul pe blocul de alimentare.
- 2 Ținând de mânerul central, așezați discul pe arborele de acționare cu partea corespunzătoare în partea de sus.
- 3 Instalați capacul.
- 4 Introduceți alimentele în tubul de alimentare.
- 5 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.**

Sfaturi

- Folosiți ingrediente proaspete.
- Nu tăiați alimentele în bucăți prea mici. Umpleți destul de complet pe lățime tubul de alimentare. Prin aceasta preveniți alunecarea alimentelor în laterală la procesare.
- Alimentele introduse vertical ies mai scurte decât alimentele introduse orizontal.
- După procesare va exista întotdeauna o cantitate mică de resturi pe disc sau în bol.

24 Storcător de citrice (dacă este inclus)

Folosiți storcătorul de citrice la stors sucul din citrice (de ex. portocale, lămâi, lime și grefe).

- a con
- b sită

Utilizarea storcătorului de citrice

- 1 Montați arborele de acționare și bolul pe blocul de alimentare.
 - 2 Montați sita în bol - asigurați-vă că mânerul sitei este blocat în poziție direct peste mânerul bolului.
 - 3 Așezați conul peste arborele de acționare și rotiți-l până ce cade în jos până la capăt.
 - 4 Tăiați fructele în jumătate. Apoi puneți aparatul în funcțiune și apăsați fructul pe con.
- **Storcătorul de citrice nu va funcționa dacă sita nu este blocată corect în poziție.**
 - Pentru cele mai bune rezultate, păstrați și stoarceți fructele la temperatura camerei și rulați-le la mână pe un blat de lucru înainte de stoarcere.
 - Pentru asistență la extracția sucului, deplasați fructul dintr-o parte în alta la stoarcere.
 - La stoarcerea unor cantități mari de fructe, goliți sita periodic pentru a preveni acumularea de pulpă și semințe.


Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- **Umblați cu grijă cu lama și discul de tăiere - sunt extrem de ascuțiți.**
- Unele alimente pot decolora piesele din plastic. Este perfect normal și nu va deteriora materialele plastice sau nu va afecta aroma alimentelor. Frecați cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal pentru eliminarea decolorării.

Bloc de alimentare

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l. Asigurați-vă că nu ajung resturi de alimente în zona de interblocare.
- Nu scufundați blocul de alimentare în apă.
- Depozitați lungimea de cablu în exces în zona de depozitare de la spatele blocului de alimentare 9.

Blender și mini-tocător/râșniță

- 1 Goliți cana de blender/borcanul, deșurubați ansamblul de lame al blenderului prin rotirea în poziția de deblocare  pentru decuplare.
- 2 Spălați cana de blender/borcanul la mână.
- 3 Scoateți și spălați inelul de etanșare.
- 4 Nu atingeți lamele ascuțite - curățați-le cu o perie și apă fierbinte cu detergent, apoi clătiți-le bine sub jet de apă. **Nu scufundați ansamblul de lame în apă.**
- 5 Lăsați-le să se usuce cu fundul în sus.

Râșniță

- Scoateți capacul de pe ansamblul de lame prin rotire în sens contrar acelor de ceas.
- Spălați capacul la mână.
- Nu atingeți lamele ascuțite - curățați-le cu o perie și apă fierbinte cu detergent, apoi clătiți-le bine sub jet de apă. **Nu scufundați ansamblul de lame în apă.**
- Lăsați-le să se usuce cu fundul în sus.

Toate celelalte piese

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le.
- Alternativ, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase
Bol principal, capac, împingător	✓
Lamă de cuțit, ustensilă de aluaturi	✓
Ustensilă de emulsionare	✓
Arbore de acționare detașabil	✓
Discuri	✓
Storcător de citrice	✓
Cană de blender, capac, capac de umplere	✓
Capac râșniță	✓
Ansamblu de lame și garnitură de etanșare pentru blender și mini-tocător/râșniță	✗
Ansamblu de lame râșniță	✗
Spatulă	✓



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.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau 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.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Robotul de bucătărie nu funcționează.	<p>Lipsă alimentare electrică.</p> <p>Bolul nu este montat corect pe blocul de alimentare.</p> <p>Capacul bolului nu este blocat corect.</p>	<p>Verificați dacă robotul de bucătărie este băgat în priză.</p> <p>Verificați dacă bolul este instalat corect și dacă mânerul este poziționat înspre colțul din dreapta față.</p> <p>Verificați dacă dispozitivul de interblocare al capacului este poziționat corect în zona mânerului.</p> <p>Robotul de bucătărie nu va funcționa dacă bolul și capacul sunt montate incorect.</p> <p>Dacă niciuna dintre cele de mai sus nu soluționează problema, verificați siguranța fuzibilă/disjunctorul din instalația electrică.</p>
Blenderul sau râșnița nu funcționează.	<p>Blenderul sau râșnița nu este blocat(ă) corect.</p> <p>Blenderul sau râșnița nu este asamblat(ă) corect.</p>	<p>Blenderul sau râșnița nu funcționează dacă este montat(ă) incorect în dispozitivul de interblocare.</p> <p>Verificați ansamblul de lame dacă este strâns complet în cana de blender/borcan.</p>
Robotul de bucătărie se oprește în timpul procesării.	<p>Robot de bucătărie în suprasarcină/capacități maxime depășite.</p> <p>Capac deblocat.</p>	<p>Verificați capacitățile maxime declarate în graficul de viteze recomandate.</p> <p>Verificați dacă capacul este blocat corect.</p>
Blenderul sau mini-tocătorul/râșnița prezintă pierderi pe la baza ansamblului de lame.	<p>Garnitură de etanșare absentă.</p> <p>Garnitură de etanșare montată incorect.</p> <p>Garnitură de etanșare deteriorată.</p>	<p>Verificați dacă garnitura de etanșare este instalată corect și dacă nu este deteriorată. Pentru a obține o garnitură de etanșare de schimb, vezi „service și asistență pentru clienți”.</p>
Performanță slabă a ustensilelor/accesoriilor.	<p>Consultați sfaturile din secțiunea relevantă „folosirea accesoriilor”. Verificați dacă accesoriile sunt asamblate corect.</p>	<p>„folosirea accesoriilor”. Verificați dacă</p>



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE