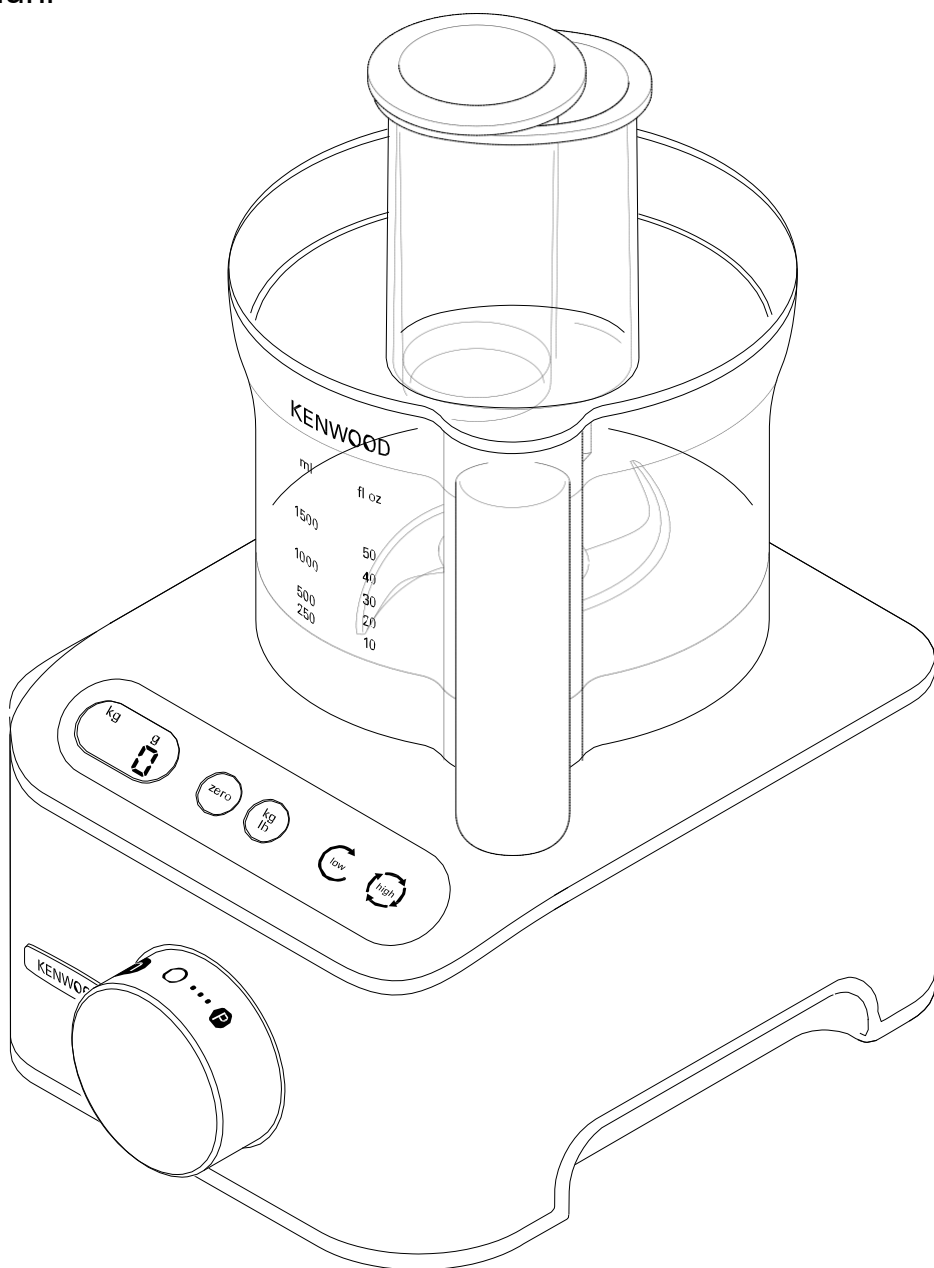


KENWOOD

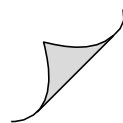
TYPE FHM15

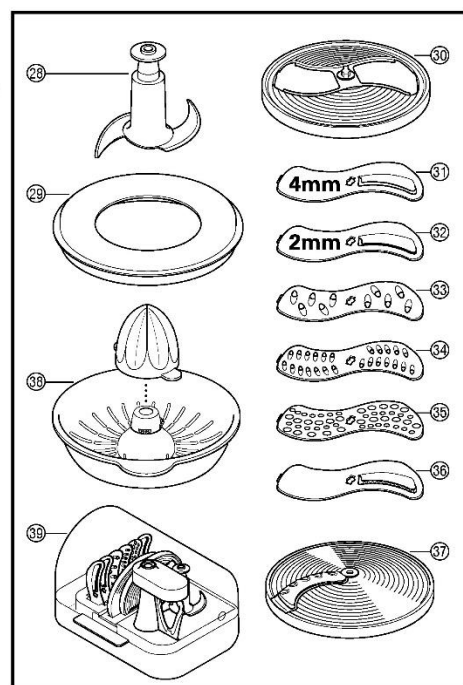
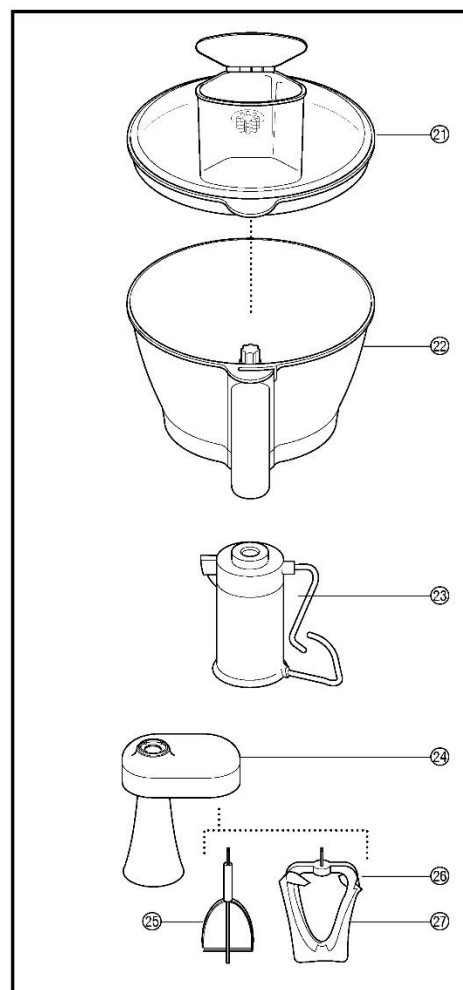
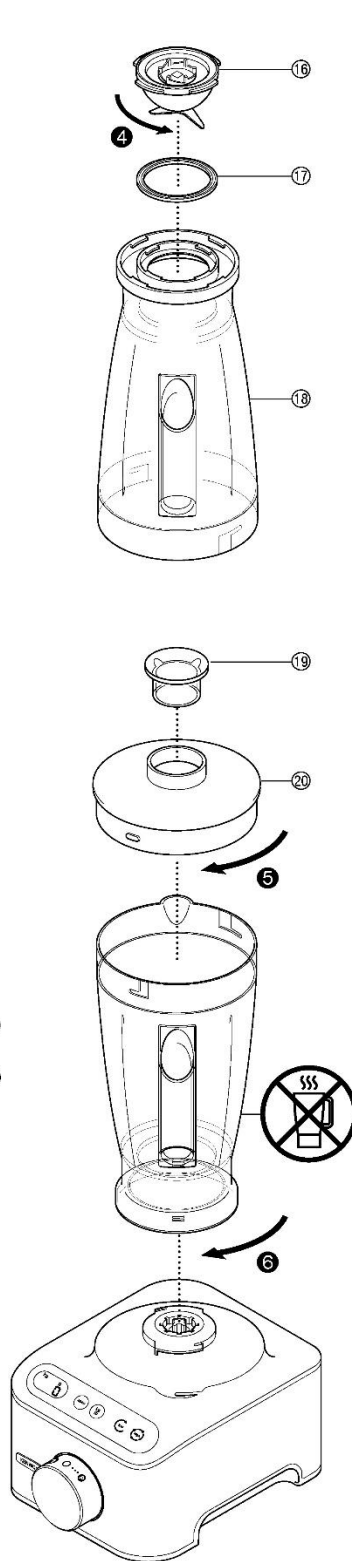
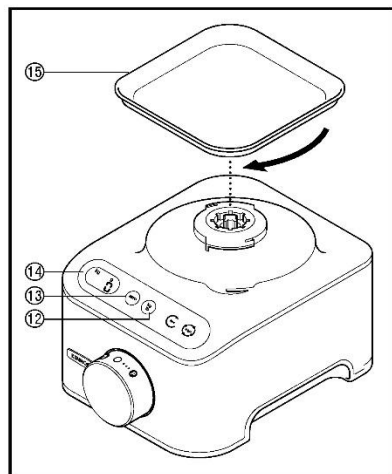
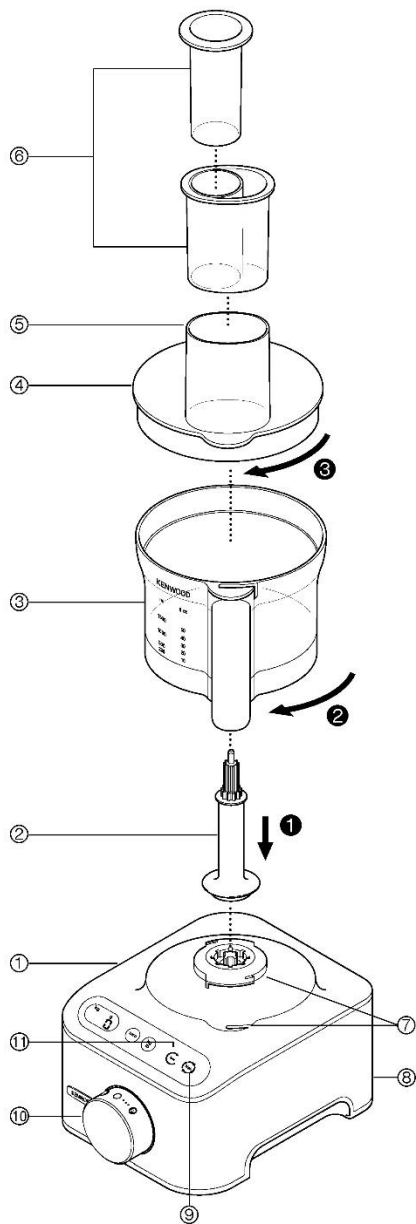
Instrucțiuni



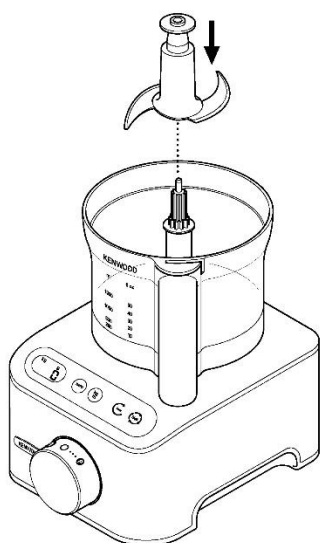
Română

2 - 11

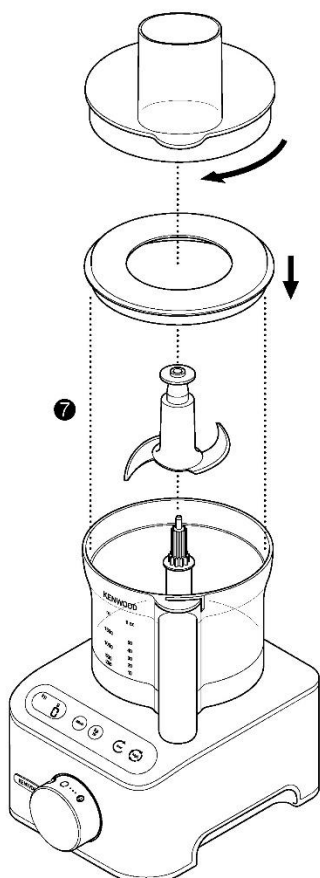




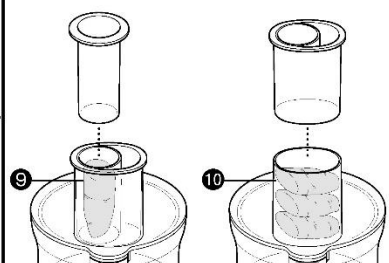
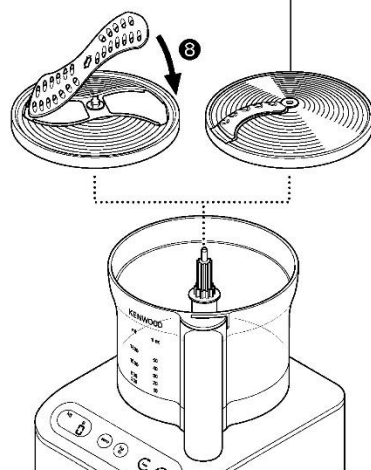
28



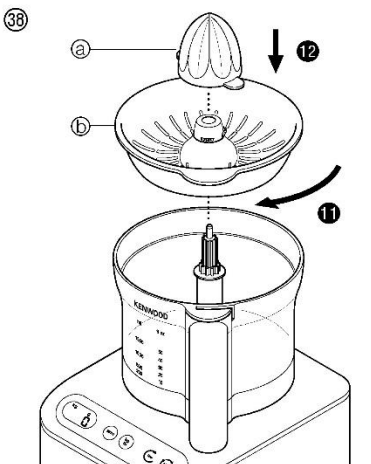
29



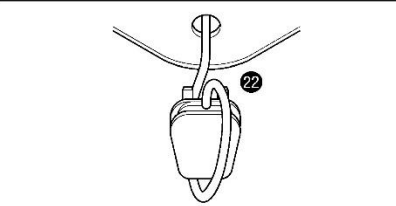
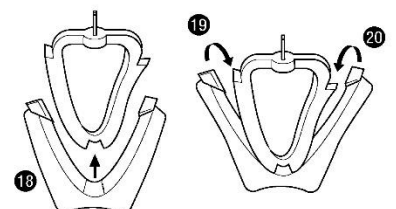
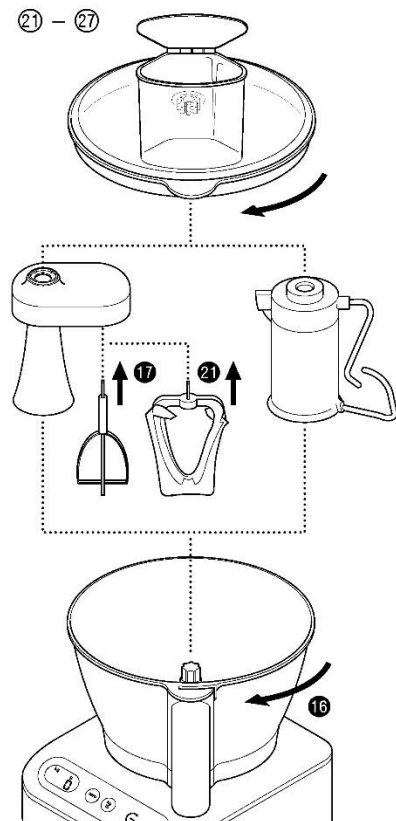
30 - 36



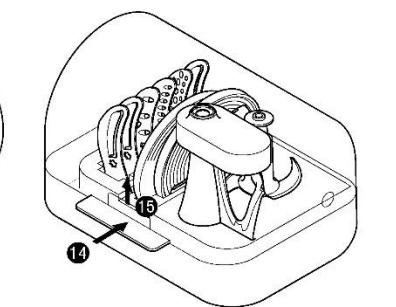
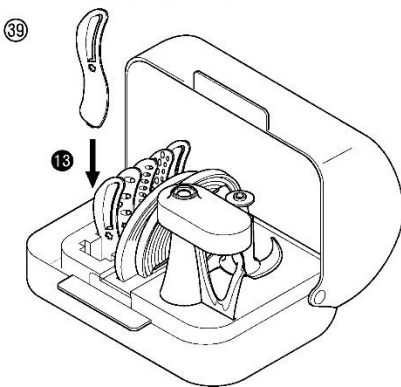
38



21 - 27



39



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 plăcile sunt foarte ascuțite; umblați cu grijă cu ele.
- 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, bolul metalic 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/împingătoarele livrate.
- **Nu montați niciodată unitatea de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalată cana blenderului.**
- Înainte de a scoate capacul de pe bol sau blenderul de pe blocul de alimentare:
 - opriți aparatul;
 - așteptați până ce accesoriile/lamele se opresc de tot;
 - aveți grijă să nu deșurubați cana blenderului de pe ansamblul de lame.
-  **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- 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 verificare sau la reparație: 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 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 poate conduce la vătămări corporale.

Siguranța blenderului

-  **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- 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, spargeți-le înainte de a le adăuga în cana blenderului.
- Nu procesați niciodată la blender o cantitate mai mare de nivelul max - 1,6 litri (56 fl oz).

Siguranța plăcilor de feliat/ras

- **Nu scoateți niciodată capacul până ce placa de tăiere nu s-au oprit complet.**
- **Umblați cu grijă cu plăcile de tăiere - sunt extrem de ascuțite.**
- **Nu umpleți excesiv bolul - nu depășiți nivelul de capacitate maximă marcat pe bol.**

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 secțiunea „Îngrijire și curățare”

Legendă

Robot de bucătărie

- ① bloc de alimentare
- ② arbore de acționare detașabil
- ③ bol robot de bucătărie
- ④ capac
- ⑤ tub de alimentare
- ⑥ împingătoare
- ⑦ interblocări de siguranță
- ⑧ spațiu de depozitat cablul (la spate)
- ⑨ lampă viteză mare
- ⑩ comandă de viteză/funcționare pulsată
- ⑪ lampă viteză mică

Funcție de cântărire/cronometru numărătoare în sus

- ⑫ buton kg/lb
- ⑬ buton de aducere la zero
- ⑭ ecran de afișare
- ⑮ tavă de cântărire

Accesorii robot de bucătărie

Nu toate accesoriile enumerate mai jos vor fi incluse cu modelul dvs. de robot de bucătărie. Accesoriile depind de varianta de model. Pentru mai multe informații sau pentru a comanda accesorii suplimentare, consultați secțiunea „service și asistență pentru clienți”.

Blender (dacă este inclus)

- ⑯ ansamblu de lame
- ⑰ inel de etanșare
- ⑱ cană blender
- ⑲ capac de umplere
- ⑳ capac

Bol metalic de amestecare (dacă este inclus)

- ㉑ capac bol de amestecare
- ㉒ bol de amestecare cu sistem de acționare în bol
- ㉓ ustensilă de aluaturi
- ㉔ cap sistem de acționare
- ㉕ tel
- ㉖ bătător de spumare
- ㉗ racletă bătător de spumare
- ㉘ lamă de cuțit
- ㉙ disc capacitate max
- ㉚ suport placă
- ㉛ placă de feliat 4mm (dacă este inclusă)
- ㉜ placă de feliat 2mm (dacă este inclusă)
- ㉝ placă de ras 4mm (dacă este inclusă)
- ㉞ placă de ras 2mm (dacă este inclusă)
- ㉟ placă de ras extra fină (dacă este inclusă)
- ㊱ placă fină julienne (dacă este inclusă)
- ㊲ placă de cartofi prăjiți franțuzești (dacă este inclusă)
- ㊳ storcător de citrice (dacă este inclus)
- ㊴ cutie de depozitat accesorii (dacă este inclusă)

Utilizarea robotului de bucătărie

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare ①.
 - 2 Apoi montați bolul prin aducerea mânerului înspre partea dreaptă și rotiți înainte ② până ce se blochează în poziție.
 - Montați întotdeauna bolul și accesoriul pe robotul de bucătărie înainte de adăugarea ingredientelor.
 - 3 Montați capacul asigurându-vă că partea de sus a arborelui de acționare/ustensilei se poziționează în centrul capacului ③.
 - **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.**
 - 4 Băgați ștecărul în priză și apoi rotiți comanda de viteză în poziția „O”. Va apărea ecranul de afișare pentru cântărire și se va aprinde lampa de viteză mică sau lampa de viteză mare, în funcție de ce bol/blender este instalat. Dacă nu este instalat niciun bol/blender, ambele lămpi de viteză vor rămâne stinse.

Comandă de viteză – selectați manual viteza necesară (consultați graficul de viteze recomandate).

Pulse – folosiți funcția pulsată (P) pentru acționări scurte. Funcționarea pulsată va merge atât timp cât comanda este menținută în poziție.
 - 5 La sfârșitul procesării, rotiți comanda de viteză în poziția „O” (oprit).
 - **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.

Lampă	Funcție/ Accesorii	Nicio Lampă	Lampă Intermitentă
Viteză mică	Bol metalic de amestecare și ustensile	• Niciun bol sau blender instalat sau interblocați pe blocul de alimentare. • Blocul de alimentare nu este băgat în priză. • Comanda de viteză nu este trecută în poziția „ON”.	• Indică una dintre următoarele: • Capac sau bol scos sau deblocat având o viteză selectată. • Pentru resetare – treceți pe „O”, apoi pe „ON” și selectați din nou o viteză.
Viteză mare	Bol robot de bucătărie și accesorii/ustensile sau blender		• Unitate lăsată în priză pentru mai mult de 30 de minute. • Blocul de alimentare nu va funcționa până ce comanda de viteză nu este rotită în poziția „O” și apoi readusă în poziția „ON”.

Funcție de cântărire/cronometru numărătoare inversă

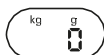
Robotul de bucătărie este prevăzut cu o funcție încorporată de cântărire pentru a permite cântărirea ingredientelor direct în bol sau în cana de blender.

- Capacitatea maximă de cântărire este de 3kg. Aceasta este greutatea totală a tuturor ingredientelor, inclusiv greutatea bolului sau a câinii de blender.

Utilizarea funcției de cântărire

- 1 Montați întotdeauna bolul, arborele de acționare detașabil și accesoriul sau cana de blender pe blocul de alimentare înainte de adăugarea ingredientelor.

- 2 La băgarea ștecărului în priză - ecranul de afișare va rămâne gol până ce comanda de viteză este adusă în poziția „ON”.

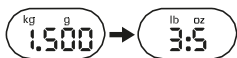


- 3 La trecerea pe „ON”, ecranul de afișare se aprinde.

- 4 Apăsăți butonul (kg/lb) pentru a selecta grame sau uncii. Afișajul va intra implicit pe kg/g la prima punere în funcțiune.



- Unitatea cântărește în incremente de 1g și măsurile de linguriță/lingură sunt recomandate pentru cântărirea cantităților mici.



- 5 Verificați dacă afișajul indică „0”; dacă nu, aduceți-l la zero prin apăsarea butonului ZERO. Apoi cântăriți ingredientele necesare direct în bol sau cana de blender. După afișarea greutății, apăsați butonul ZERO și afișajul va reveni la „0”. Adăugați următoarele ingrediente și va fi afișată greutatea lor. Repetați până ce cântăriți toate ingredientele.

- **Pentru aducerea la zero apăsați o dată butonul ZERO.**

- 6 Instalați capacul și selectați o viteză pentru acționarea robotului de bucătărie.

- În timpul funcționării, ecranul de afișare va indica timpul de numărătoare în sus.

- Pentru comutarea pe funcția de cântărire, treceți pe poziția „ON” și, cât timp cronometrul este în pauză, țineți apăsat butonul kg/lb pentru 2 secunde.

- Dacă afișajul nu revine la zero și ori scoateți ingredientele, ori scoateți bolul/accesoriile **afișajul va indica intermitent (----)** ca să reprezinte o citire pe minus. Apăsăți butonul ZERO pentru resetare.

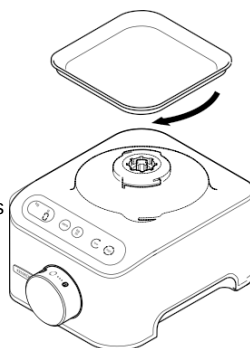
- Greutatea oricăror ingrediente suplimentare adăugate pe tubul de alimentare în timp ce robotul de bucătărie este în funcțiune nu va fi indicată pe ecranul de afișare.

15 tavă de cântărire

Este livrată o tavă de cântărire pentru cântărirea ingredientelor fără bol sau blender.

Pentru utilizare, așezați tava deasupra blocului de alimentare și rotiți-o în sensul acelor de ceas pentru asigurarea în poziție.

Pentru scoatere, pur și simplu rotiți-o în sens contrar acelor de ceas și ridicați-o.



Cronometru (numărătoare în sus)

- În timpul funcționării, ecranul de afișare va indica automat cronometrul de numărătoare în sus.
- Cronometrul va număra în sus în secunde până la 10 minute și va intra în pauză ori de câte ori comanda de viteză este rotită pe poziția „ON”.
- Pentru resetarea cronometrului la zero, apăsați butonul ZERO.

Oprire automată

- Ecranul de afișare se va aprinde ori de câte ori comanda de viteză este în poziția „ON”, dacă nu s-a activat oprirea automată.
- Oprirea automată se va activa dacă aparatul este lăsat în priză fără să fie utilizat pentru mai mult de 30 de minute. Pentru reactivare, apăsați ori butonul ZERO, ori treceți comanda de viteză pe „O” (oprit) și apoi din nou în poziția „ON”.

Important

- Nu puneți aparatul în suprasarcină prin depășirea capacității maxime de cântărire de 3kg. Afișajul va indica [o – Ld] dacă funcția de cântărire este suprasolicitată.
- Nu supuneți blocul de alimentare la o forță excesivă pentru că poate deteriora senzorul de cântărire.
- Așezați întotdeauna robotul de bucătărie pe o suprafață plană înainte de cântărire.
- Nu mutați blocul de alimentare cât timp este activă funcția de cântărire.

Utilizarea blenderului (dacă este inclus)

- 1 Montați inelul de etanșare 17 în ansamblul de lame 16 - 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 16 și introduceți lamele în cana de blender - rotiți în sens contrar acelor de ceas până la asigurarea în poziție 4.

- 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 prin așezarea mânerului pe partea dreaptă și rotiți înainte 6 până ce se blochează în poziție.

- **Blenderul nu va funcționa dacă nu este montat corect în dispozitivul de interblocare. Verificați dacă mânerul se află în colțul din dreapta față.**

Blenderul nu va funcționa dacă este asamblat incorect.

- 6 Selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate) sau folosiți comanda de funcționare pulsată.

Folosirea accesoriilor

Consultați graficul de viteze recomandate pentru fiecare accesoriu.

Bolul robotului de bucătărie

28 lamă de cuțit

Urmați instrucțiunile din „utilizarea robotului de bucătărie”.

29 disc de capacitate max

- 1 Montați arborele de acționare și bolul pe blocul de alimentare.
- 2 Montați lama de cuțit.
- 3 Adăugați ingredientele de procesat.
- 4 Montați discul de capacitate pe partea de sus a lamei asigurându-vă că stă pe bordura de la interiorul bolului 7.
- Nu apăsați în jos discul de capacitate.**
- 5 Montați capacul și puneți aparatul în funcțiune.

Plăcii de feliat/ras 30 – 37

- 1 Montați arborele de acționare detașabil și bolul robotului de bucătărie pe blocul de alimentare.
- 2 Selectați placa dorită și montați-o pe suport cu partea de tăiere în sus.
 - Poziționați un capăt al plăcii sub bordură și apăsați celălalt capăt în poziție 8.
- **Placa de cartofi prăjiți franțuzești nu poate fi scoasă de pe suport.**
- 3 Instalați capacul.
- 4 Introduceți alimentele în tubul de alimentare.

Alegeți ce mărime a tubului de alimentare vreți să folosiți. Împingătorul conține un tub de alimentare mai mic pentru procesarea elementelor individuale sau a ingredientelor subțiri.

Pentru utilizarea tubului mic de alimentare - introduceți mai întâi împingătorul mare la interiorul tubului de alimentare. Pentru utilizarea tubului mare de alimentare - folosiți ambele împingătoare împreună.
- 5 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.

38 storcător de citrice

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 detașabil și bolul robotului de bucătărie pe blocul de alimentare.
- 2 Montați sita în bol - asigurați-vă că mânerul sitei este blocat în poziție direct peste mânerul bolului 11.
- 3 Așezați conul peste arborele de acționare și rotiți-l până ce cade în jos până la capăt 12.
- 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.**

39 cutie de depozitat accesoriile

Robotul de bucătărie este prevăzut cu o cutie de depozitare pentru accesoriile bolului și plăci.

- 1 Montați lama de cuțit, plăcile, telul și bătătorul de spumare în cutia de depozitare când nu sunt utilizate 13.
- 2 Cutia de depozitare este prevăzută cu o încuietoare de siguranță - închideți capacul pentru blocare. Pentru deschidere - apăsați limba 14 și ridicați capacul 15.

Bol metalic de amestecare 21 – 27

- 1 Așezați bolul metalic de amestecare pe blocul de alimentare prin poziționarea mânerului înspire dreapta și rotiți înainte 16 până ce se blochează în poziție.
- 2 Montați ori telul 25, bătătorul de spumare 26 și 27 sau ustensila de aluaturi 23 peste arborele de acționare al bolului.

Folosirea telului

- 1 Apăsați bătătorul 17 și asigurați-l pe capul sistemului de acționare.
- 2 Montați telul pe sistemul de acționare al bolului.
- 3 Adăugați ingredientele.
- 4 Montați capacul și puneți aparatul în funcțiune.

Folosirea bătătorului de spumare

Montarea lamei de racletă

- Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna pentru curățare.

- 1 Montați cu atenție lama de racletă flexibilă pe ustensilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fantă 18 apoi montați o parte în șanț înainte de cuplarea ușoară a capătului în poziție 19.
- Repetăți operația cu cealaltă parte 20.

- 1 Împingeți bătătorul de spumare 21 și asigurați-l în capul sistemului de acționare.
- 2 Montați bătătorul pe sistemul de acționare al bolului.
- 3 Adăugați ingredientele.
- 4 Montați capacul și puneți aparatul în funcțiune.

Folosirea ustensilei de aluaturi

Montați ustensila de aluaturi pe sistemul de acționare de la interiorul bolului.

Grafic de viteze recomandate - bol robot de bucătărie

Utilizări/accesorii	Funcție	Viteză recomandată	Durață de procesare (sec)	Capacități maxime	Statuti și ponturi
Lamă de cuțit	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	Max	15-20	1.5kg/3lb 8oz greutate totală	- Lama de cuțit este cel mai versatil dintre toate accesoriile. Lungimea timpului de procesare va determina textura obținută. - Pentru texturi mai groasiere, folosiți comanda de funcționare pulsată. - Tăiați alimentele precum carnea, pâinea, legumele, în cuburi de aproximativ 2cm. - Biscuiți trebuie ruți în bucăți și adăugați prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune. - Aveți grijă să nu prelucrați excesiv.
	Produce de patiserie - încorporare grăsimi în făină (folosiți grăsimea direct din frigider și tăiați în cuburi de 2cm)	Max	10	340g/12oz greutate făină	
	Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie	Pulsat – Max	10-30	600g/1lb 5oz max carne slabă de vită	
	Tocat pește și carne slabă	Pulsat	5-10	500g/1lb 2oz	
	Pateuri și terine	Max	30-90	200g/8oz	
	Tocat legume	Max	10-30	1kg/2lb 4oz	
	Tocat nuci	Max	120	800g/1lb 12oz	
	Pasare fructe moi, fructe și legume gătit	Max	30-60	1.5 litri/53 fl oz	
	Sosuri, sosuri de salate și sosuri tip dip	Max	15-30	1 litru/35 fl oz	
	Supă reci	Incepeți de la viteza minimă și creșteți până la cea maximă			
Lamă de cuțit cu disc de capacitate max	Shake-uri cu lapte/aluaturi semilichide				- La amestecarea de lichide în bolul de blender, trebuie folosit discul de capacitate max cu lama de cuțit. Împiedică scurgerile de lichide și îmbunătățește performanța de tocare a lamei. - Nu procesați ingredientele fierbinți. - Nu depășiți marcajul de maxim de pe bol.
Plăci - ras	Folosiți-le pentru brânză, morcovi, cartofi și alimente cu textură similară.	Medie – Max	–		- Folosiți ingredientele 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. Alternativ, folosiți tubul de alimentare mic.
Plăci - feliat	Folosiți-le pentru brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă roșie și ceapă.	Medie – Max	–		La utilizarea plăcii de tăiat Julienne sau a plăcii de cartofi prăjiți franțuzești, introduceți ingredientele orizontal.
Placă - ras extra fin	Rade brânză parmezan	Max	–		Nu umpleți peste capacitatea maximă de 1,5L marcată pe bol
Placă - julienne fin	Folosiți-o la tăiat cartofi pai și la ras grosier pentru rețete de rosti, alimente prăjite la foc rapid și gamituri de legume.	Max	–		
Placă - cartofi prăjiți franțuzești	Tăiați cartofi pentru cartofi prăjiți franțuzești subțiri și ingrediente pentru caserole și sosuri tip dip (de ex. castraveți, mere și pere).	Max	–		
Storcător de citrice	Folosiți-l la stors sucul din citrice, de ex. portocale, lămâi, lime și grefe.	Min	–	1kg/2lb 4oz	- 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, goliiți acumulatorul periodic pentru a preveni acumularea de pulpă și semințe.

Grafic de viteze recomandate - bol metallic de amestecare

Ustensilă/accesoriu	Funcție	Viteză recomandată	Durață de procesare (min)	Capacități maxime	Sfaturi și ponturi
Tel	Albusuri de ouă	Max	2 – 3	6 (200g)	Important • Telul nu este adecvat pentru a prepara amestecuri de prăjituri toate-în-unu, deoarece aceste amestecuri sunt prea grele și îl vor strica. Folosiți întotdeauna lama de cuțit sau bătătorul de spumare. • Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle sunt la temperatura camerei. • Asigurați-vă că bolul și ustensila sunt curate și nu prezintă grășime înainte de batere.
	Ouă și zahăr pentru pandispan fără grășime	Max	8 – 10	3 (150g)	
	Frișcă	Medie – Max	2 – 3	125ml până la 500ml/1pt	
Ustensilă de aluaturi	Amestecuri dospite	Medie – Max	8 – 10	1kg/ 2lb 4oz greutate totală	• Nu procesați pentru mai mult de 10 minute. • Puneți ingredientele uscate în bol și adăugați lichidele prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune. Procesati până ce se formează o minge de aluat elastic și fin.
	Făină pâine albă		8 – 10	600g/1lb 5oz greutate făină	
	Făină pâine integrală		8 – 10	500g/1lb 2oz greutate făină	
	A doua frământare	Max	2 – 3	1 Kg/2lb 4oz greutate totală	
Bătător de spumare	Spumare grășime și zahăr	Medie – Max	2 – 3	250g/9oz grășime 250g/9oz zahăr	• Pentru cele mai bune rezultate, grășimea trebuie lăsată să se înmoaie la temperatura camerei (20°C) înainte de spumare. • Bătătorul de spumare este proiectat pentru spumarea și amestecarea ingredientelor moi. A nu se utiliza cu rețete dense, precum aluaturi sau ingrediente dure, de exemplu cele care conțin sămburi de fructe, oase sau carcase. • Adăugați ouăle încet în amestecul cremos pentru încorporare. • Amestecați delicat făină folosind funcționarea pulsată sau viteza minimă.
	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu (amestecuri de 7-8 ouă)	Max	1	1.5Kg/3lb 8oz greutate totală	
	Amestecuri prăjituri cu fructe (amestecuri cu 6 ouă)	Max	2 – 3	1.65Kg/3lb 10 oz greutate totală	

Grafic de viteze recomandate - blender

Ustensilă/accesoriu	Funcție	Viteză recomandată	Durată de procesare (sec)	Capacități maxime	Sfaturi și ponturi
Blender	Lichide și băuturi reci	max	60	1.6 litri/56 fl oz	- Când preparați maioneză, puneți toate ingredientele, în afară de ulei, 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. - 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 1,6 litri/56 fl oz - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.
	Supe reci	max	30		
	Nu procesați ingrediente fierbinți				
	Shake-uri cu lapte/Amestecuri pe bază de lapte rece				
	Maioneză	max	15	1 litru	
		max	60	3 ouă 150g ulei	

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- **Umblați cu grijă cu lamele și plăcile de tăiere - sunt extrem de ascuțite.**
- 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 **22**.

Blender

- Trebuie avut grijă la scoaterea unității de lame de pe bază.
- 1 Spălați cana de blender la mână.
- 2 Scoateți și spălați garnitura de etanșare.
- 3 Nu atingeți lamele ascuțite - curățați-le cu o perie și apă fierbinte cu detergent, apoi clătiți-le bine sub jet de apă. **Nu scufundați unitatea de lame în apă.**
- 4 Lăsați-le să se usuce cu fundul în sus.

Tel

- Detașați telul de pe capul sistemului de acționare prin tragere ușoară pentru decuplare. Spălați-le în apă caldă cu detergent.
- Ștergeți capul sistemului de acționare cu o cârpă umedă, apoi uscați-l. **Nu scufundați capul sistemului de acționare în apă.**

Bătător de spumare

- 1 Scoateți întotdeauna lama de racletă flexibilă de pe ustensilă înainte de curățare **18, 19, 20**.
- 2 Spălați lama de racletă flexibilă și ustensila în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le bine.

Toate celelalte piese

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

Articol	Adecvat pentru spălare la mașina de spălat vase
Bol principal, capac, împingătoare	✓
Lamă de cuțit	✓
Bol metalic și capac	✓
Ustensilă de aluaturi	✓
Arbore de acționare detașabil	✓
Plăci	✓
Disc de capacitate max	✓
Tel/bătător de spumare	✓
Nu scufundați capul sistemului de acționare în apă.	
Cană de blender, capac, capac de umplere	✓
Unitate de lame și garnitură de etanșare pentru blender	x
Storcător de citrice	✓
Tavă de cântărire	✓
Cutie de depozitat accesoriile	x
Spatulă	✓

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 Regatul Unit.
- 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.

Idei/sugestii de rețete supă de morcovi cu coriandru

Folosiți blenderul

25g unt

50g ceapă tocată

1 cățel de usturoi strivit

750g de morcovi tăiați în cuburi de 1½ cm

supă rece de pui

10-15ml (2-3 lingurițe) coriandru

măcinat, sare și piper

- 1 Topiți untul într-o tigaie, adăugați ceapă și usturoi 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 1,6 marcat pe cană. Montați capacul blenderului și capacul de umplere.
- 3 Procesati la viteză maximă 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 supa 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.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Robotul de bucătărie nu funcționează.	Lipsă alimentare electrică. Lampa de viteză nu se aprinde. Bolul nu este montat corect pe blocul de alimentare. Capacul bolului nu este blocat corect.	Verificați dacă robotul de bucătărie este băgat în priză. Verificați dacă bolul este instalat corect și dacă mânerul este poziționat înspre dreapta. Verificați dacă dispozitivul de interblocare al capacului este poziționat corect în zona mânerului. Robotul de bucătărie nu va funcționa dacă bolul și capacul sunt montate incorect.
Blenderul nu funcționează.	Blenderul nu este blocat corect în poziție. Blenderul nu este asamblat corect.	Blenderul nu funcționează dacă este montat incorect în dispozitivul de interblocare. Verificați unitatea de lame dacă este strânsă complet în cana de blender.
Robotul de bucătărie se oprește sau își reduce viteza în timpul procesării.	Protecție la suprasarcină activată. Robot de bucătărie în suprasarcină sau supraîncălzit în timpul funcționării. Capacitate maximă depășită.	Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 15 minute. Consultați graficul de viteze pentru capacitățile maxime de procesare.
Funcție de cântărire (---) intermitent pe ecran. Greutate modificată pe ecranul de afișare.	Ați scos ingredientele sau bolul/accesoriul/capacul și (- - -) reprezintă o citire pe minus. Cantitate cântărită prea mică. Bloc de alimentare deplasat în timpul funcționării.	Apăsăți butonul ZERO pentru resetare. Folosiți măsurile de linguriță și lingură pentru cantități foarte mici. Nu mișcați unitatea în timpul funcționării. Aduceți afișajul la zero înainte de cântărirea ingredientelor următoare.
Robotul de bucătărie nu funcționează și lampă de viteză intermitentă.	Aparat electric lăsat în priză fără să fie pus în funcțiune pentru mai mult de 30 de minute. Capac sau bol scos sau neblocați la selectarea vitezei.	Apăsăți ori butonul ZERO, ori treceți comanda de viteză pe „O” (oprit) și apoi din nou în poziția „ON”. Pentru resetare – treceți pe „O”, apoi treceți pe „ON” și selectați iar viteza.
Blenderul prezintă scurgeri de lichide pe la baza ansamblului de lame.	Garnitură de etanșare absentă. Garnitură de etanșare montată incorect. Garnitură de etanșare deteriorată.	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”.
Garnitura de etanșare a blenderului lipsește de pe unitatea de lame la scoaterea din ambalaj.	Garnitura de etanșare este ambalată premontată pe unitatea de lame.	Deșurubați cana de blender și verificați dacă garnitura este montată pe unitatea de lame. Pentru a obține o garnitură de etanșare de schimb, vezi „service și asistență pentru clienți”.
Performanță slabă a ustensilelor/accesoriilor.	Consultați sfaturile din secțiunea relevantă „folosirea accesoriilor”. Verificați dacă accesoriile sunt asamblate corect.	



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE