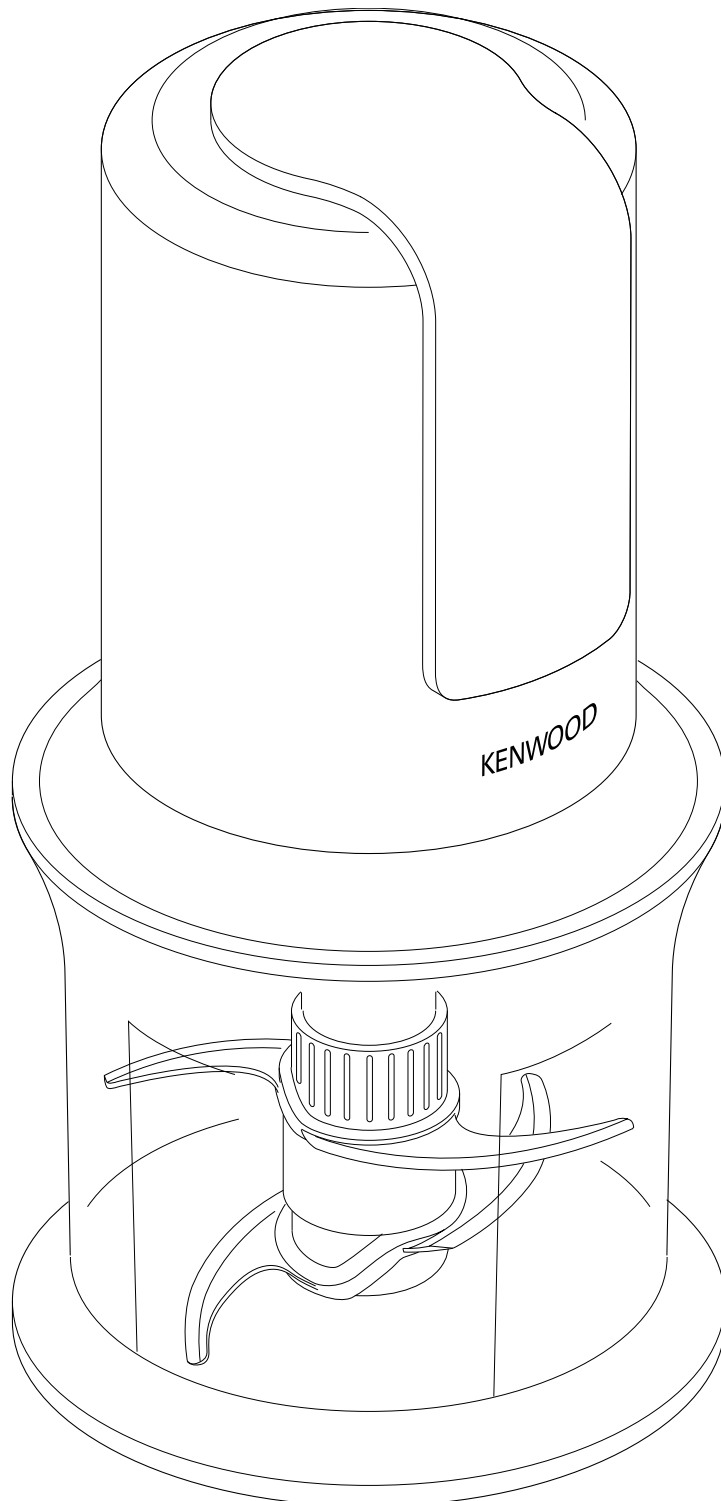
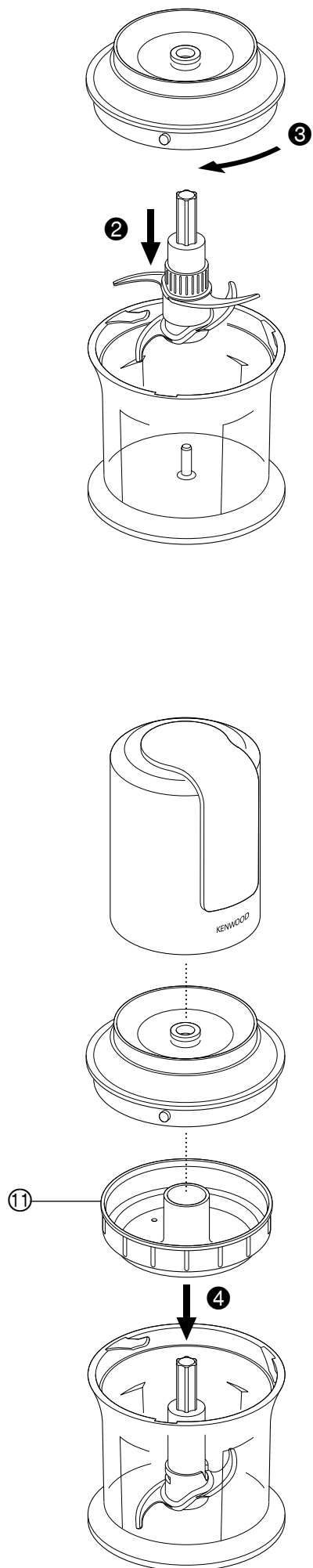
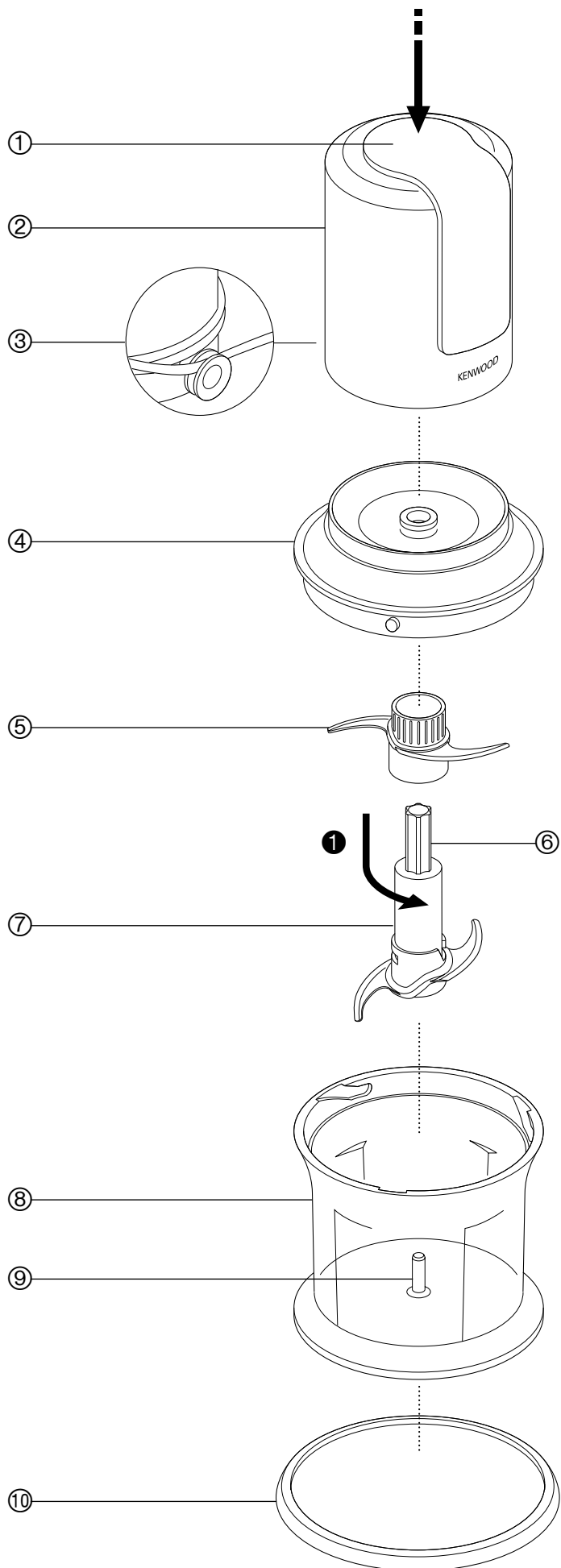


KENWOOD

CH580 series TYPE CH58

Instrucțiuni





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Lamele sunt ascuțite; umblați cu grijă cu ele. **Apucați întotdeauna lama cuțitului de mânerul pentru deget ⑥ din partea de sus, în partea opusă muchiei așchietoare, atât la manipulare, cât și la curățare.**
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese
 - o după utilizare
 - o înainte de curățare.
- Așteptați întotdeauna până ce lamele s-au oprit complet înainte de a scoate bolul de pe blocul de alimentare.
- Scoateți întotdeauna lama/lamele de cuțit înainte de a goli sau de a turna conținuturile din bol.
- 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 ștecărilor.
- Nu permiteți cablului electric să atârne peste margini de mese sau blaturi de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Utilizarea necorespunzătoare a tocătorului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- 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.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Folosiți aparatul numai în scopul intenționat de uz casnic. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Înainte de băgarea ștecărilor 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

- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete, inclusiv acoperitorile din plastic pt. lame de pe lama de cuțit. **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.
- Spălați piesele: vezi „curățare”.

Legendă

- ① selector de viteze
- ② bloc de alimentare
- ③ element de prindere pentru cablu
- ④ capac
- ⑤ lamă de cuțit superioară
- ⑥ mâner pentru deget
- ⑦ lamă de cuțit inferioară
- ⑧ bol
- ⑨ știft de montaj
- ⑩ bază bol
- ⑪ picurător maioneză (dacă este inclus)

Utilizarea tocătorului

Unitatea de lame de cuțit este livrată din 2 piese, cu o lamă inferioară și una superioară.

- Pentru tocare mai grosieră, folosiți numai lama inferioară.
- Pentru tocare mai fină sau pasare, folosiți ambele lame împreună. Va produce și rezultate mai rapide. Pentru utilizarea ambelor lame, montați lama superioară pe lama inferioară și rotiți în sens contrar acelor de ceas pentru blocare în poziție ❶. Aveți grijă, pentru că lamele sunt ascuțite.

Notă: După procesarea alimentelor, lama superioară se poate decupla de pe lama inferioară. Este ceva normal, pentru că ansamblul de lame este proiectat cu fixare lejeră, pentru a ușura separarea după utilizare.

- 1 Așezați baza bolului pe fundul bolului. (Aceasta împiedică alunecarea bolului pe blatul de lucru.)
- 2 Așezați unitatea pe o suprafață dreaptă și curată.
- 3 Montați ansamblul dorit de lame de cuțit în bol, peste știftul de montaj ❷.
- 4 Tăiați alimentele în bucăți de mărime adecvată și puneți-le în bol. Bucățile mai mari de alimente trebuie tăiate în bucăți de aproximativ 1 până la 2 cm.
- 5 Montați capacul și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare în poziție ❸.
- 6 Așezați blocul de alimentare pe capac.
- 7 Conectați la sursa de alimentare electrică și apăsați selectorul de viteze pentru selectarea vitezei dorite. La utilizarea blocului de alimentare, țineți-l ferm pe capac și bol.
- Apăsați ușor selectorul de viteze pentru obținerea vitezei 1.
- Apăsați selectorul de viteze ferm pentru obținerea vitezei 2.
- Alternativ, selectorul de viteze poate fi apăsat pe intervale scurte pentru a produce o acționare pulsată. Se poate utiliza pentru a evita procesarea excesivă a alimentelor.
- 8 Acționați tocătorul până ce obțineți rezultatul dorit.
- 9 Opriți aparatul și scoateți-l din priză după utilizare.
- 10 Efectuați procedura de mai sus în sens invers pentru demontarea unității.

Important

- Dacă preparați mâncare pentru bebeluși sau pentru copii mici, verificați întotdeauna dacă ingredientele sunt procesate foarte bine înainte de hrănire.
- Nu lăsați tocătorul în funcțiune în continuu pentru mai mult de 10 secunde. Lăsați-l să se răcească pentru 1 minut între fiecare acționare de 10 secunde.
- Nu utilizați tocătorul dacă are bolul gol.
- Nu utilizați tocătorul cu bolul plin cu lichide.
- Lăsați întotdeauna alimentele fierbinți să se răcească înainte de procesare.

Sfaturi

- Dacă tocătorul lucrează greu, scoateți o parte din amestec și continuați procesare pe computer pe grupe în mai multe loturi, altminteri veți suprasolicita motorul.
- Rețineți că tocare de alimente tari, precum boabe de cafea, condimente, ciocolată sau gheață va uza mai repede lamele de cuțit.
- Aveți grijă să nu prelucrați excesiv unele ingrediente. Opriți aparatul și verificați frecvent consistența.

- Diverse condimente, precum cuișoare, mărar și semințe de chimion pot avea efecte adverse asupra materialelor plastice ale tocătorului.
- Pentru asigurarea unei procesări uniforme, opriți aparatul și răzuiți alimentele de pe pereții bolului cu o spatulă din plastic.
- Cele mai bune rezultate se obțin prin tocare a unor cantități mici odată.
- Tăiați bucățile mai mari de alimente în bucăți de 1-2cm. O încărcare mare sau bucățile mari pot produce rezultate neuniforme.
- Înainte de tocat nuci, ierburi, pesmet de pâine etc., asigurați-vă că atât alimentele, cât și lama, bolul și capacul sunt foarte uscate.

Utilizarea picurătorului de maioneză (dacă este inclus)

Consultați rețeta de maioneză din secțiunea de rețete pentru informații despre asamblarea și utilizarea picurătorului de maioneză.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- **Umblați cu grijă cu lamele - 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.
- Nu scufundați blocul de alimentare în apă.
- Depozitați lungimea de cablu în exces în jurul blocului de alimentare, asigurând cablul în dispozitivul de prindere a cablului ❸.

Capac / bol / baza bolului / lamă de cuțit

Separați întotdeauna lama de cuțit superioară de pe lama de cuțit inferioară înainte de curățare. **Aveți grijă, pentru că lamele sunt foarte ascuțite.**

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le.
- Alternativ, pot fi spălate pe raftul de sus în mașina de spălat vase.
- Piesele nu sunt adecvate pentru utilizare în sterilizatoare cu abur. În schimb, folosiți o soluție de sterilizare conformă cu soluțiile de sterilizare din instrucțiunile producătorului.

Ghid de procesare

Alimente	Capacitate maximă	Preparare	Durață maximă/viteză
Carne	150g	Îndepărtați oasele, grăsimea și zgârciurile. Tăiați în cuburi de 1-2 cm.	5-10 sec/mare
Ierburi, de ex. pătrunjel	30g	Îndepărtați codițele. Ierburile se toacă cel mai bine când sunt curate și uscate.	10 sec/mică sau mare
Nuci și alune, de ex. migdale, alune de pădure, nuci, nuci pecan	100g	Îndepărtați cojile, procesați până la tocare. (Notă: Nu se va obține consistența de migdale tocate fin).	10 sec/mare
Brânză, de ex. Gruyere	100g	Tăiați în cuburi de 1-2cm	10 sec/mare
Pâine	40g	Îndepărtați crustele și tăiați în cuburi de 1-2 cm.	10 sec/mică
Biscuiți	100g	Rupeți-i în bucăți.	Operare pulsată, mică sau mare
Ouă fierte tari	3	Tăiate în jumătăți sau în sferturi, în funcție de mărime.	5 sec/mare
Ceapă sau șalotă	150g	Tăiați în bucăți de aproximativ 2 cm.	Pulsat / mică
Usturoi	150g	Separați cățeii.	5-10 sec/mică
Fructe moi, de ex. zmeură	130g	Îndepărtați codițele.	5-10 sec/mică
Fructe uscate, de ex. caise, prune	110g	Tăiate în bucăți de 1-2 cm.	5-10 sec/mare
Rădăcină de ghimbir	75g	Decojiți și tăiați în bucăți mici de aproximativ 1cm.	5-10sec/mare
Supe	0,4 l	Niciodată amestecați la blender mai mult de 0,4 l de supă. Pentru cele mai bune rezultate, scurgeți ingredientele de apă și introduceți solidele în bol cu o cantitate mică de lichid din rețetă. Procesați până la consistența dorită, apoi adăugați restul de lichide.	

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 site-ul web specific din țara dvs.
- 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.

Rețete

Montați ambele lame pe bol (dacă nu este precizat altminteri), la executarea următoarelor rețete.

Guacomole

½ ceapă mică
1 roșie, decojită și cu semințele scoase
1 ardei iute verde mic, cu semințele scoase
½ cățel de usturoi, câteva fire tocate de pătrunjel
1 avocado copt
15ml suc de lămâie
sare și piper

Tăiați ceapa, roșia și ardeiul iute în bucăți de aproximativ 1-2 cm. Introduceți-le în bol împreună cu usturoiul și pătrunjelul și procesați pulsant la viteză mare până ce sunt tocate fin. Transferați-le într-un bol de servire. Îndepărtați coaja și sâmburele fructului de avocado și tăiați-l în cuburi de 1-2 cm. Introduceți-l în bol împreună cu sucul de lămâie și procesați pulsant la viteză mare până ce obțineți un piure oarecum fin. Combinați piureul de avocado cu amestecul de roșii și condimentați după gust.

Marinată cu chilli

300g miere rece, limpede (pusă la frigider peste noapte)
15ml unt de arahide
1 ardei iute roșu (întreg)

Introduceți ingredientele în bol și procesați la viteză mare pentru 5 secunde.

Folosiți-le după nevoie.

Salsa de roșii

15g coriandru proaspăt
1 ceapă roșie mică
1 ardei iute verde, cu semințele scoase
4 roșii ferme, decojite și cu semințele scoase
suc de la 1 lime
sare și piper

Introduceți coriandrul în bol și procesați până ce este tocat fin. Transferați-l într-un bol de servire. Tăiați ceapa și ardeiul în bucăți de aproximativ 1-2 cm, apoi puneți-le în bol și procesați prin funcționare pulsantă la viteză mare până ce sunt tocate fin. Adăugați coriandrul. În final, tăiați roșiile în bucăți de aproximativ 2 cm, apoi tocați-le grosier la viteză mare. Adăugați amestecul de coriandru și combinați cu sucul de lime, sare și piper.

Slushie de căpșuni

4-5 cuburi de gheață
8 căpșuni, cojite și tăiate în jumătate
10ml zahăr pudră, aproximativ

Introduceți cuburile de gheață și căpșunile în bol și procesați la viteză mare, pulsant, până ce gheața este tocată grosier. Adăugați zahărul și continuați prelucrarea pulsantă până la incorporare. Transferați într-un pahar și serviți imediat.

Maioneză *(utilizați picurătorul de maioneză dacă este inclus)*

125ml ulei de măsline
1 ou întreg
2 picături suc de lămâie
sare și piper

Montați lama de cuțit inferioară în bol. Adăugați ouă, suc de lămâie și condimente. Montați picurătorul de maioneză ④, apoi adăugați uleiul în adâncitură. Montați rapid capacul și blocul de alimentare și procesați la viteza 2 până ce cea mai mare parte a uleiului a fost dozată și maioneza este groasă. Folosiți-le după nevoie.

Notă: Unele uleiuri vor rămâne în picurătorul de maioneză după utilizare, este ceva normal.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

CREATE MORE