

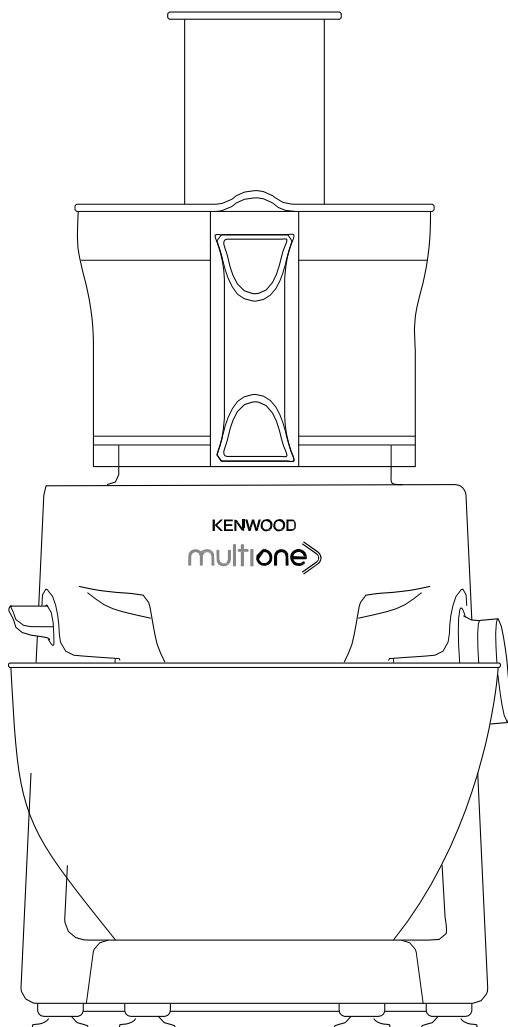
# KENWOOD

multione >

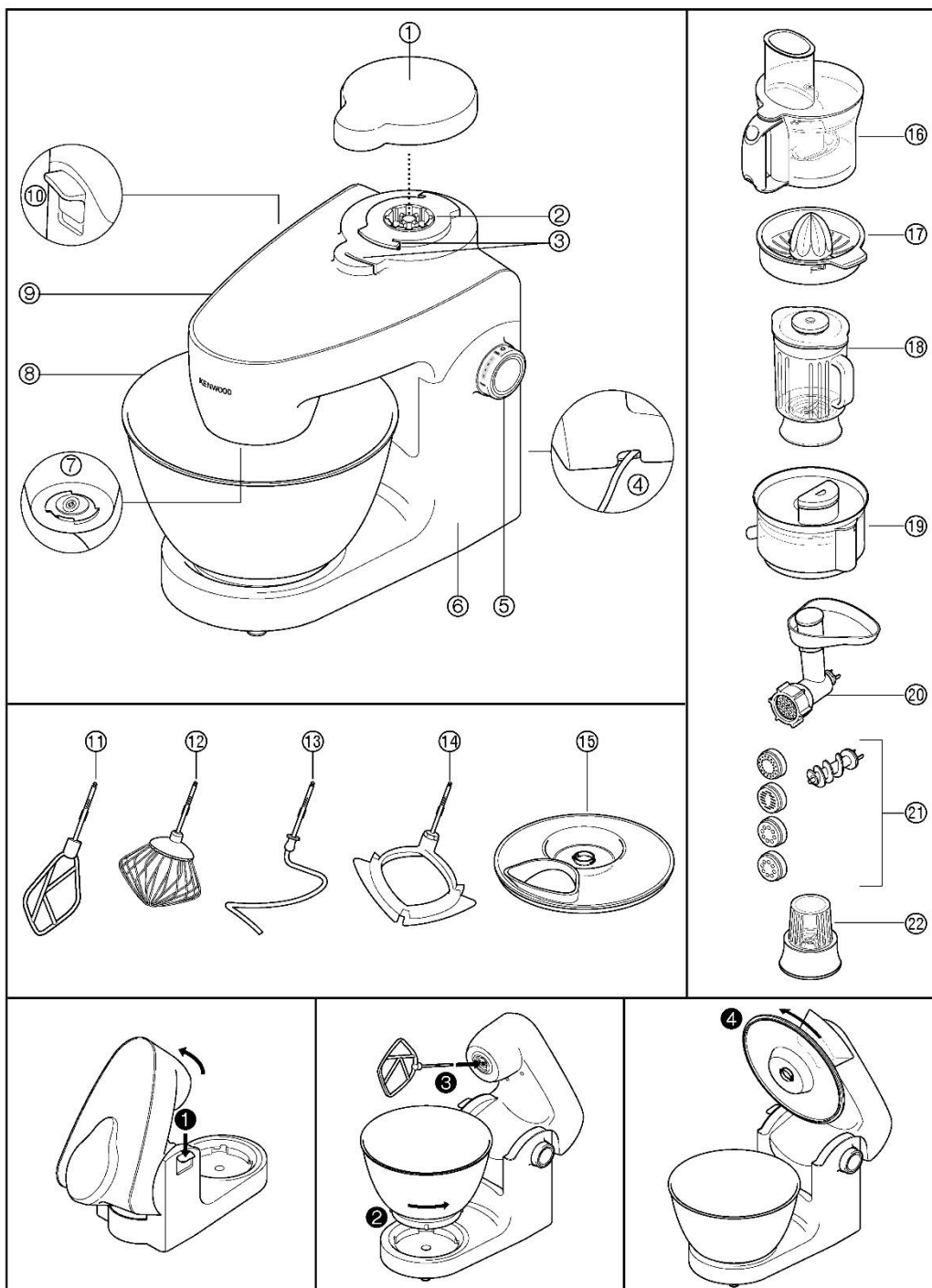
TYPE KHH30

---

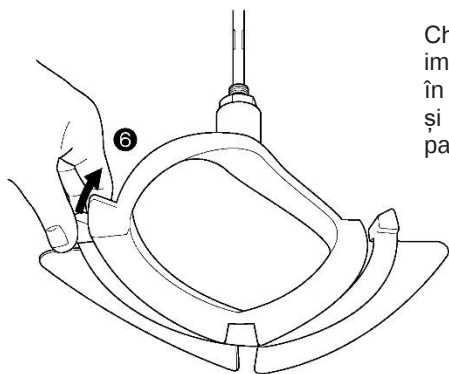
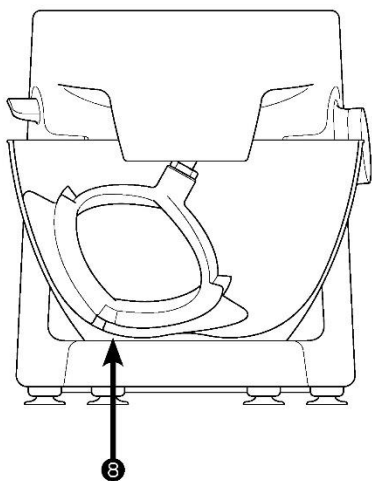
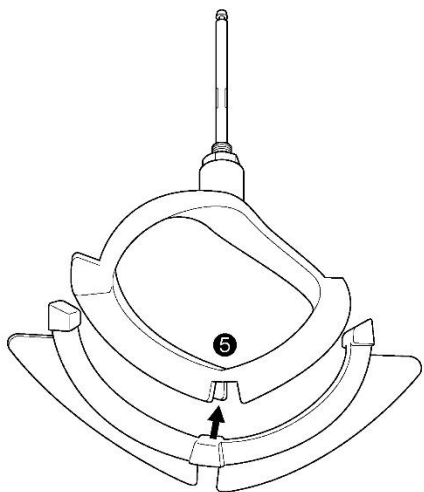
Instrucțiuni



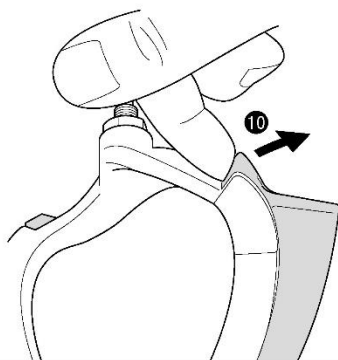
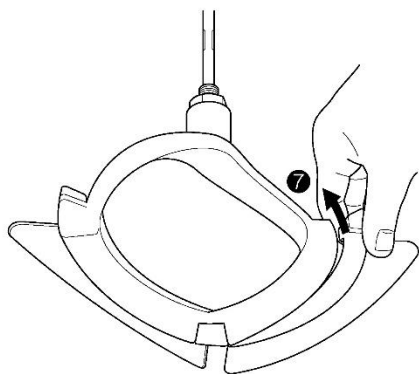
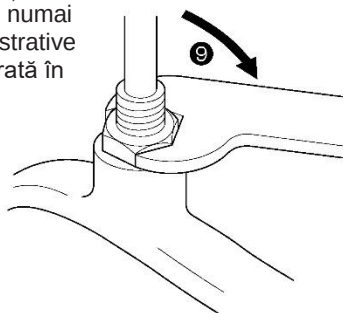




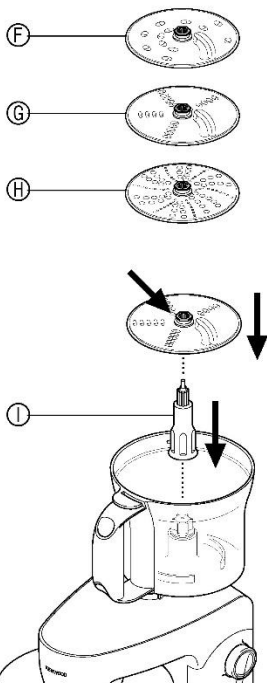
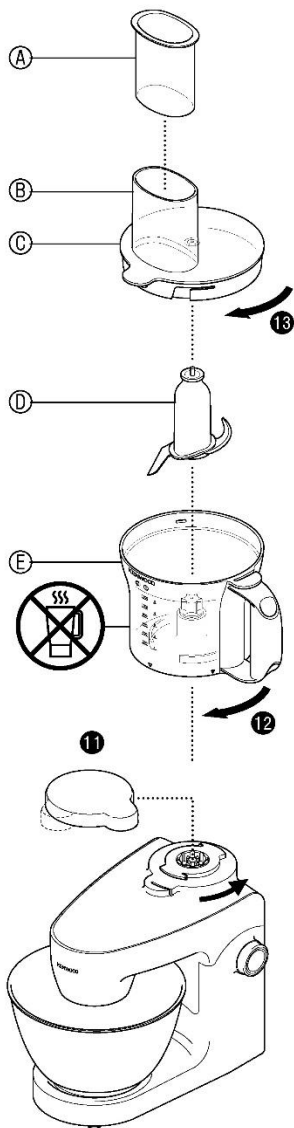
14



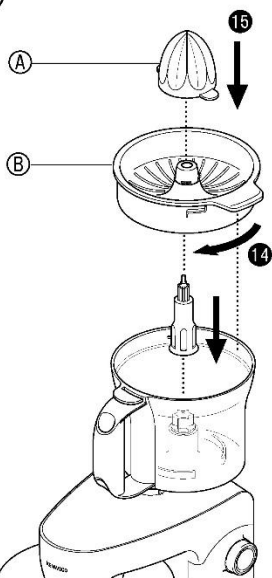
Cheia de piulițe din  
imagine este numai  
în scopuri ilustrative  
și nu este livrată în  
pachet.



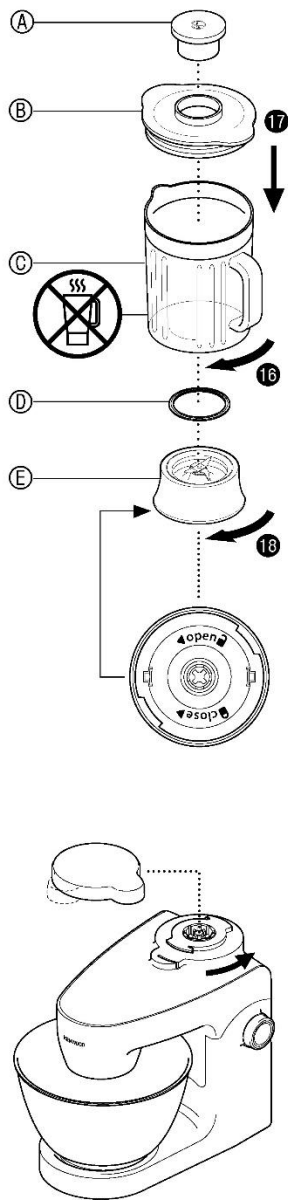
16



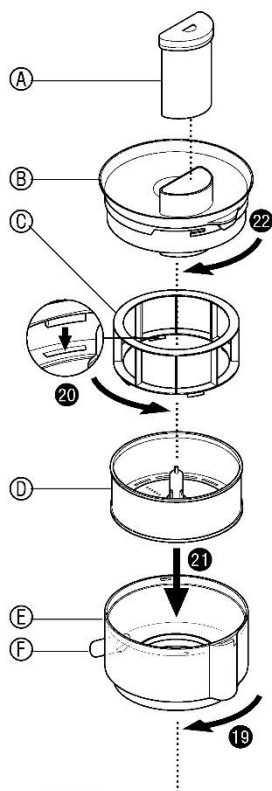
17



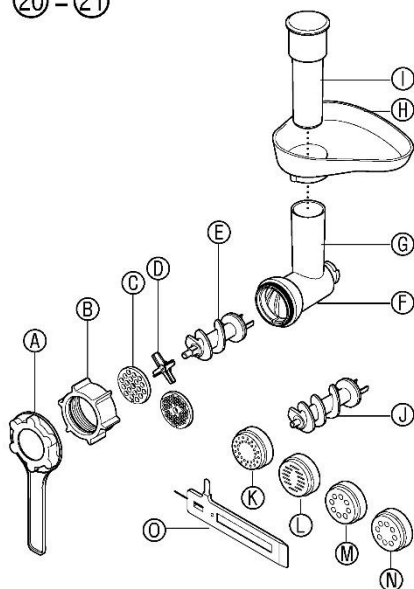
18



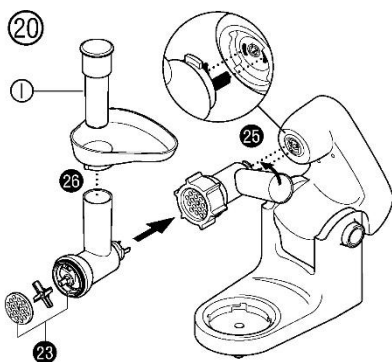
19



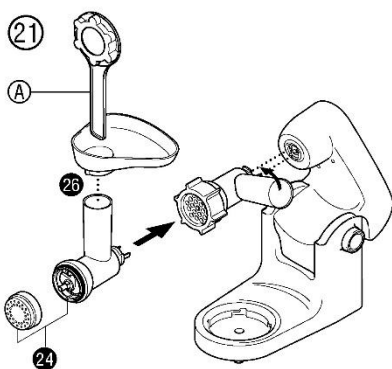
20 - 21



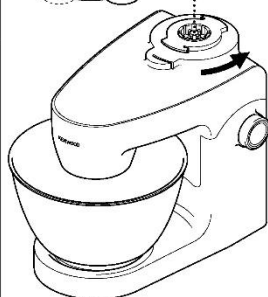
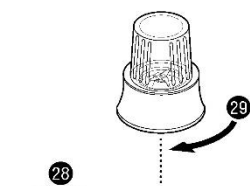
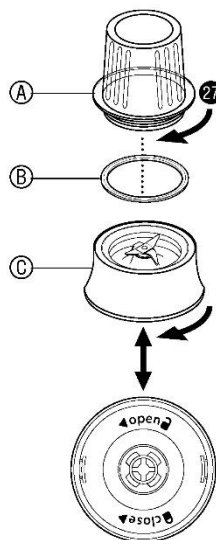
20



21



22



# 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 aparatul și scoateți-l din priză:
  - înainte de a monta sau de a scoate piese;
  - când aparatul nu este utilizat;
  - înainte de curățare.
- Treceți comanda de viteză în poziția „O” (oprit) și scoateți aparatul din priză înainte montarea sau scoaterea ustensilelor/accesoriilor, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți degetele departe de piesele mobile și accesoriile montate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau la reparat: vezi secțiunea „service și asistență pentru clienți”.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- **Asigurați-vă că nicio ustensilă pentru bol nu este montată sau depozitată în bol când utilizați soclul de accesorii cu acționare dublă.**
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate sau mai mult de un accesoriu odată.
- Nu depășiți niciodată cantitățile declarate în graficul de capacitate maximă.
- Aveți grijă când ridicați acest aparat electric. Asigurați-vă că are capul înzăvorât corect în poziția de jos și că bolul, ustensilele, capacele soclurilor de accesorii și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- Asigurați-vă că aparatul de bucătărie are cablul complet desfășurat din compartimentul de depozitare a cablului ④ înainte de folosire.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.

- Nu mutați sau nu ridicați capul mixerului având un accesoriu montat, pentru că aparatul de bucătărie poate deveni instabil.
- Nu utilizați aparatul la marginea unei suprafețe de lucru.
- 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.
- 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.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.
- **Accesoriile se vor avaria și pot produce vătămări corporale dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.**

### **Accesoriu robot de bucătărie**

- Lama de cuțit și discurile robotului de bucătărie sunt extrem de ascuțite; umblați cu grijă cu ele. **Apucați întotdeauna de mânerul pentru deget din partea de sus, în partea opusă tăișului, 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 livrat.
- Înainte de scoaterea capacului de pe bolul robotului de bucătărie:
  - opriți aparatul;
  - așteptați până ce accesoriiile/lamele se opresc de tot.
- **Nu scoateți niciodată capacul robotului de bucătărie până ce**



- **lamele de cuțit/discurile de tăiere nu s-au oprit complet;**
-  **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.
- Nu utilizați capacul pentru acționarea robotului de bucătărie; folosiți întotdeauna comanda de viteză/funcționare pulsată.

### **Accesorii blender**

- Nu introduceți mâinile și ustensilele în cana blenderului cât timp aparatul este conectat la o sursă de alimentare electrică.
- **Nu montați niciodată unitatea de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalată cana blenderului.**
-  **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 amestecare la blender.
- Utilizați blenderul numai cu capacul instalat.
- Folosiți cana blenderului numai cu ansamblul de lame livrat.
- Nu puneți niciodată blenderul în funcțiune gol.
- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a blenderului, nu îl folosiți niciodată pentru mai mult de 60 de secunde. Opriți aparatul imediat ce obțineți consistența corectă.
- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.
- 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.

### **Tocător și aparat de preparat paste**

- Asigurați-vă întotdeauna că ați scos oasele și pielițele etc. din carne înainte de tocare.
- La măcinarea de nuci și alune, alimentați numai o cantitate mică odată pentru a permite preluarea lor de către melc înainte de a mai adăuga alimente.
- Folosiți întotdeauna mânerul cheii de piulițe sau împingătorul tocătorului livrate.

Nu introduceți niciodată degetele sau ustensilele în tubul de alimentare.

- Avertisment - lama de tăiere este ascuțită; umblați cu grijă cu ea atât la utilizare, cât și la curățare.
- Asigurați-vă că accesoriul este asigurat în poziție înainte de punerea în funcțiune.
- Asigurați-vă întotdeauna că este folosit minim 45% de lichid în rețeta aluatului de paste. Amestecurile de paste prea uscate sau alimentate în aparat prea repede pot strica aparatul de preparat paste și/sau mașina.
- Folosiți mânerul cheii de piulițe numai ca să împingeți aluatul în tubul de alimentare și nu împingeți prea tare.
- Alimentați aluatul în cantități mici deodată și constant. Nu permiteți umplerea tubului de alimentare.

### **Accesoriu storcător de suc**

- **Nu folosiți storcătorul de fructe dacă filtrul este deteriorat.**
- Lamele de tăiere de pe baza filtrului sunt foarte ascuțite; aveți grijă la manipularea și curățarea filtrului.
- Nu utilizați capacul pentru acționarea storcătorului de fructe, folosiți întotdeauna comanda de viteză / funcționare pulsată.
- În caz de vibrații excesive la utilizarea acestui accesoriu, ori reduceți viteza, ori opriți mașina, o scoateți din priză și eliminați pulpa de pe tambur (storcătorul de fructe vibrează dacă pulpa nu este distribuită uniform).

### **Accesoriu tocător compact/râșniță**

- Nu atingeți lamele ascuțite. Păstrați unitatea de lame departe de copii.
- Înainte de scoaterea tocătorului compact/râșniței de pe mașină:
  - opriți aparatul;
  - așteptați până ce lamele se opresc de tot;
  - aveți grijă să nu deșurubați cana blenderului de pe ansamblul de lame.
- Utilizați borcanul și unitatea de lame numai cu baza livrată.
- Nu amestecați niciodată lichide fierbinți în tocătorul compact/râșniță.
- Nu încercați niciodată să montați unitatea de lame pe mașină fără să fie montat borcanul.
- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a tocătorului compact/râșniței, nu le 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.
- Aparatul nu va funcționa dacă tocătorul compact/râșnița este montat(ă) incorect.
- Folosiți numai ingrediente uscate.

#### 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

- Spălați piesele: vezi „Îngrijire și curățare”.

## Legendă

- ① soclu de accesorii
- ② soclu de accesorii cu acționare dublă (viteză medie și mare)
- ③ interblocări
- ④ compartiment de depozitare a cablului
- ⑤ comandă de viteză/funcționare pulsată
- ⑥ bloc de alimentare
- ⑦ soclul de ustensile pt. bol
- ⑧ bol
- ⑨ cap mixer
- ⑩ manetă de degajare a capului
- ⑪ bătător în K
- ⑫ tel
- ⑬ cârlig spiralat de frământat aluaturi
- ⑭ bătător de spumare (dacă este inclus)
- ⑮ apărătoare la împroșcare

#### Accesorii

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

- ⑯ robot de bucătărie (dacă este inclus)
- ⑰ storcător de citrice (dacă este inclus)
- ⑱ blender din sticlă (dacă este inclus)
- ⑲ storcător de fructe (dacă este inclus)
- ⑳ tocător (dacă este inclus)
- ㉑ aparat de preparat paste (accesoriu pentru tocător) (dacă este inclus)
- ㉒ tocător compact/râșniță (dacă este inclus(ă))

Consultați graficul de viteze recomandate pentru fiecare accesoriu.

## Ustensilele de amestecare și unele dintre utilizările lor

### ⑪ bătător în K

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

### ⑫ tel

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

### ⑬ cârlig spiralat de frământat aluaturi

- Pentru amestecuri dospite.

### ⑭ bătător de spumare (dacă este inclus)

- 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.

#### Montarea lamei de racletă

- Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna pentru curățare ⑩.
- 1 Montați cu atenție pe ustensilă lama de racletă flexibilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fantă ⑤, apoi montați o parte în canelură înainte de cuplarea ușoară a capătului în poziție ⑥. Repetați operația cu cealaltă parte ⑦.

#### Verificarea înălțimii bătătorului

- Înălțimea bătătorului a fost reglată din fabrică și nu trebuie să necesite ajustări. Dacă este necesară reglarea înălțimii, urmați procedura de mai jos.
- 1 Cu mixerul oprit, introduceți bătătorul de spumare și coborâți capul mixerului. Verificați poziția bătătorului în bol ⑧. Ideal, trebuie să intre în contact cu suprafața bolului astfel încât să ștergă ușor bolul la amestecare.
  - 2 Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul mixerului și scoateți bătătorul.
  - 3 Pentru desfacerea și introducerea accesoriului pe arbore ⑨, rotiți piulița în sensul acelor de ceas folosind o cheie de piulițe de 15mm (nu este livrată în pachet).
  - Pentru coborârea bătătorului mai aproape de fundul bolului, rotiți arborele bătătorului în sensul acelor de ceas.

- Pentru ridicarea bătătorului mai sus față de fundul bolului, rotiți arborele în sens contrar acelor de ceas.
- 4 Strângeți la loc piulița prin rotire în sens contrar acelor de ceas.
- 5 Montați bătătorul și coborâți capul mixerului. Verificați poziția (vezi punctul 2). Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până ce bătătorul este montat corect. Odată atins reglajul dorit, strângeți la loc și asigurați piulița.  
**Notă: Dacă mixerul vibrează puternic la selectarea vitezei, bătătorul a fost setat prea aproape de bol și trebuie reglat.**

## Utilizarea ustensilelor pentru bol

- 1 Apăsați maneta de degajare a capului ❶ în jos și ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Montați bolul pe bază și rotiți-l în sens contrar acelor de ceas pentru blocarea în poziție ❷.
- 3 Selectați o ustensilă și împingeți-o în soclul de ustensile până ce se fixează prin declic ❸.
- 4 Apăsați maneta de degajare a capului în jos și coborâți capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 5 Băgați ștecărul în sursa de alimentare electrică. Pentru punerea în funcțiune, rotiți comutatorul de viteze pe setarea dorită. Pentru oprire, treceți-l în poziția „O” (oprit).  
**În cazul în care capul mixerului este în poziția ridicată sau nu este montat capacul soclului de accesorii, lampa de alimentare electrică se va aprinde intermitent și mașina nu va funcționa.**
- Treceți pe ❶ amestecare pulsată pentru acționări scurte.
- 6 Scoateți ștecărul din priză.
- 7 Ridicați capul mixerului și, ținându-l nemișcat, scoateți ustensila din soclul de ustensile.

### Important

- Dacă ridicați capul mixerului în timpul funcționării, mașina se va opri imediat din funcționare. Pentru repornire, coborâți capul mixerului, treceți comutatorul de viteze în poziția „O” (oprit), așteptați câteva secunde și apoi selectați din nou viteza. Mașina trebuie să reintre imediat în funcțiune.
- Dacă din orice motive se întrerupe alimentarea electrică și mașina iese din funcțiune, rotiți comutatorul de viteze în poziția „O” (oprit), așteptați câteva secunde și apoi selectați din nou viteza. Va reintra imediat în funcțiune.
- **Mașina nu va funcționa dacă nu este montat corect capacul soclului de accesorii.**
- Dacă auziți mașina că lucrează greu, ori opriți mașina și scoateți o parte din amestec, ori măriți viteza.
- Scoateți întotdeauna accesoriile montate pe soclul de accesorii cu acționare dublă înainte de ridicarea capului mixerului.

- **Asigurați-vă că nicio ustensilă pentru bol nu este montată sau depozitată în bol când utilizați soclul de accesorii cu acționare dublă.**

### Sfaturi

- Opriți aparatul și răzuțiți 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 ouă, 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.
- Mașina a fost prevăzută cu o caracteristică de „pornire progresivă” pentru a minimaliza 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 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.
- **O 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 răzuțiți amestecul de pe cârligul de frământat aluaturi.
- 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.

## Montarea și utilizarea apărătorii la împrôșcare

- 1 Montați bolul pe bază și adăugați ingredientele.
- 2 Montați apărătoarea la împrôșcare ❶ prin alinierea limbilor la soclul de ustensile pt. bol ❷ și rotiți în sens contrar acelor de ceas pentru blocarea în poziție ❸.
- 3 Montați ustensila și apoi coborâți capul mixerului
- 4 Pentru scoaterea apărătorii la împrôșcare, efectuați procedura de mai sus în sens invers.
- În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin jgheab.

## 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.

### ⑫ robot de bucătărie (dacă este inclus)

- Ⓐ împingător
- Ⓑ tub de alimentare
- Ⓒ capac
- Ⓓ lamă cuțit
- Ⓔ bol cu arbore de acționare
- Ⓕ disc de feliat gros/ras grosier
- Ⓖ disc de feliat subțire/ras fin
- Ⓗ disc de ras extra fin
- Ⓘ arbore de acționare detașabil

## Utilizarea robotului de bucătărie

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii prin rotire în sens contrar acelor de ceas și ridicare ⑪.
- 2 Montați bolul ⑩ pe soclul de accesorii ② cu mânerul pe dreapta și rotiți în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție ⑫.
- 3 Adăugați lama de cuțit sau arborele de acționare detașabil cu accesoriul dorit.

**Notă: Arborele de acționare detașabil ① trebuie montat numai când folosiți discurile și storcătorul de citrice.**

- Montați întotdeauna bolul și accesoriul pe soclul de accesorii înainte de adăugarea ingredientelor.
- 4 Montați capacul ⑬ - asigurându-vă că partea de sus a lamei de cuțit/arborelui de acționare se poziționează în centrul capacului.
- **Nu utilizați capacul pentru acționarea robotului de bucătărie, folosiți întotdeauna comanda de viteză / funcționare pulsată.**
- 5 Băgați ștecărul în priză, porniți aparatul și selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate).
- **Robotul de bucătărie nu va funcționa dacă bolul sau capacul nu este montat corect în dispozitivele de interblocare. Verificați dacă tubul de alimentare și mânerul bolului se află în față.**
- Folosiți funcționarea pulsată ⑰ pentru acționări scurte. Acționarea pulsată va funcționa atât timp cât comutatorul este menținut în poziție.
- 6 Efectuați procedura de mai sus în sens invers pentru scoaterea capacului, accesorioilor și a bolului.
- **Opriți 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 materialele plastice, pentru că pot produce marcaje permanente.
- **Nu procesați ingrediente fierbinți.**

## Lamă de cuțit ①

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, pateuri, sosuri tip dip, pasat supe și, de asemenea, la făcut pesmet din biscuiți și din pâine.

### Sfaturi

- Tăiați alimentele precum carnea, pâinea, legumele, în cuburi de aproximativ 2cm/ ¾in 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 2cm/ ¾in.
- Aveți grijă să nu prelucrați excesiv.
- **Nu folosiți lama de cuțit la amestecat conținuturi grele, cum sunt alaturile de pâine.**
- Nu folosiți lama de cuțit la tocat cuburi de gheață sau alte alimente dure, cum ar fi condimente; pot strica accesoriul.

## Discuri de feliat/ras

Utilizarea discurilor

### Discuri de feliat/ras inversabile – gros ⑰, subțire ⑱

Folosiți partea de ras pentru brânză, morcovi, cartofi și alimente de o textură similară. Folosiți partea de feliat pentru brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, sfeclă roșie și ceapă.

### Disc de ras extra fin ⑲

Rade brânză parmezan și cartofi pentru găluște germane de cartofi.

## Utilizarea discurilor de tăiere

- 1 Montați bolul pe blocul de alimentare, adăugați arborele de acționare detașabil.
- 2 Ținând de mânerul pentru deget, așezați discul pe arborele de acționare cu partea corespunzătoare în partea de sus.
- 3 Instalați capacul.
- 4 Introduceți alimentele în tubul de alimentare.
- 5 Puneți aparatul în funcțiune, apoi apăsați în jos uniform 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.

## ⑰ storcător de citrice (dacă este inclus)

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

- ① con
- ② sită

## Utilizarea storcătorului de citrice

- 1 Montați bolul pe blocul de alimentare ②, adăugați arborele de acționare detașabil.
- 2 Montați sita în bol - asigurați-vă că mânerul sitei este blocate în poziție direct peste mânerul bolului ④.
- 3 Așezați conul peste arborele de acționare și rotiți-l până ce cade complet în jos ⑤.
- 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 stoarceti 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.

## ⑱ blender din sticlă (dacă este inclus)

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

## Utilizarea blenderului de sticlă

- 1 Montați inelul de etanșare ④ în unitatea de lame ⑤ - 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 Înșurubați cana de blender pe ansamblul de lame ⑥. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a ansamblului de lame după cum urmează:

 - poziție deblocată

 - poziție blocată

**Blenderul nu va funcționa dacă este asamblat incorect.**

- 3 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 4 Montați capacul pe cana de blender și apăsați în jos pentru fixare ⑦. Montați capacul de umplere.
- 5 Scoateți capacul soclului de accesorii cu acționare dublă prin rotire în sens contrar acelor de ceas și ridicare.
- 6 Așezați blenderul pe blocul de alimentare și rotiți-l în sensul acelor de ceas ⑧ până ce se blochează în poziție prin declic.
- **Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect pe dispozitivul de interblocare.**
- 7 Selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate) sau folosiți comanda de funcționare pulsată ⑨ pentru acționări scurte.

### Sfaturi

- Când preparați maioneză, introduceți în blender toate ingredientele, în afară de ulei. 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 câinii de blender. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Zdrobire gheață - utilizați funcționarea pulsată în acționări scurte până la zdrobirea la consistență 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 (42 fl oz) - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.

## 19 storcător de fructe (dacă este inclus)

Folosiți storcătorul de fructe centrifugal la preparat sucuri din fructe și legume ferme.

- Ⓐ Împingător
- Ⓑ capac storcător de fructe
- Ⓒ dispozitiv de îndepărtat pulpa
- Ⓓ tambur filtru
- Ⓔ bol storcător de fructe
- Ⓕ jgheab

## Utilizarea storcătorului de fructe

- 1 Montați bolul storcătorului de fructe Ⓔ peste soclul de accesorii cu acționare dublă ② cu jgheabul Ⓕ la stânga și rotiți în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție Ⓓ.
  - 2 Așezați dispozitivul de îndepărtat pulpa Ⓒ în tamburul filtrului Ⓓ – asigurați-vă că arpișoarele intră în fantele de pe fundul tamburului.
  - 3 Montați tamburul filtrului Ⓓ.
  - 4 Așezați capacul storcătorului de fructe Ⓑ pe bol și rotiți până ce se blochează în poziție Ⓓ.
- Storcătorul de fructe nu va funcționa dacă bolul sau capacul nu este montat corect în dispozitivul de interblocare.**
- 5 Așezați un recipient adecvat sub ieșirea pentru suc.
  - 6 Tăiați alimentele ca să încapă în tubul de alimentare.
  - 7 Comutați pe viteza maximă, apoi introduceți alimentele în tubul de alimentare. Apăsați alimentele în jos uniform cu ajutorul împingătorului - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.** Procesați complet înainte de a adăuga altele.
- După adăugarea ultimei bucăți de alimente, lăsați storcătorul de fructe în funcțiune încă 30 de secunde pentru a extrage tot sucul din tamburul filtrului.

### Important

- Dacă storcătorul de fructe începe să vibreze, opriți-l și goliți pulpa din filtru. (Storcătorul de fructe vibrează dacă pulpa nu este distribuită uniform).
- Capacitatea maximă care poate fi procesată odată este de 800g (1lb 12oz) de fructe sau legume.
- Unele alimente foarte tari pot încetini accesoriul sau îl pot opri. În acest caz, opriți aparatul și deblocați filtrul.

- Opriți aparatul și goliți recipientele de pulpă și de suc periodic în timpul utilizării.

### Sfaturi

- Introduceți încet alimente moi pentru a obține cea mai mare cantitate de suc.
- Vitaminele dispar - cu cât beți mai repede sucul, cu atât mai multe vitamine veți ingera.
- Dacă trebuie să păstrați sucul pentru câteva ore, puneți-l la frigider. Se va păstra mai bine dacă adăugați câteva picături de suc de lămâie.
- Nu beți mai mult de trei pahare de 230ml (8 fl.oz.) de suc pe zi dacă nu sunteți obișnuit cu el.
- Diluați sucul pentru copii cu o cantitate egală de apă.
- Sucul de la legume de culoare verde închis (broccoli, spanac etc.) sau roșu închis (sfeclă roșie, varză roșie etc.) este extrem de puternic, așa că diluați-l întotdeauna.
- Sucul de fructe este bogat în fructoză (zahăr de fructe), așa că persoanele care suferă de diabet sau de glicemie mică trebuie să evite să bea prea mult.

## 20 tocător (dacă este inclus)

Folosiți tocătorul de carne la tocat carne, carne de pasăre și pește.

- Ⓐ cheie de piulițe
- Ⓑ piuliță înel
- Ⓒ site: medie și grosieră
- Ⓓ tăietor
- Ⓔ melc tocător (metalic)
- Ⓕ corp
- Ⓖ tub de alimentare
- Ⓗ tavă
- Ⓘ împingător tocător

## 21 accesoriu aparat de preparat paste

- Ⓙ melc de paste (plastic)
- Ⓚ sită de spaghetti
- Ⓛ sită de tagliatelle
- Ⓜ sită de rigatoni
- Ⓝ sită de macaroni
- Ⓞ unealtă de curățare

Notă: sitele metalice ale tocătorului pot fi montate numai pe melcul metalic și sitele din plastic pentru paste se vor monta numai pe melcul din plastic; sitele nu sunt interschimbabile.

## Asamblarea tocătorului

- 1 Montați melcul tocătorului ⑩ la interiorul corpului tocătorului ⑨.
- 2 Montați tăietorul ⑪ - muchia tăietoare la exterior. Asigurați-vă că este poziționat corespunzător - altminteri puteți strica tocătorul.
- 3 Instalați o sită ⑫. Așezați creștătura peste aripioara de poziționare ⑬.
- 4 Montați piulița inelului nu foarte strâns ⑭.

## Asamblarea aparatului de preparat paste

Opțional: pentru o preparare mai ușoară a pastelor, încălziți, piesele în apă fierbinte înainte de asamblare. Apoi uscați-le foarte bine înainte de asamblare.

- 1 Montați melcul de paste ⑮ la interiorul corpului tocătorului ⑨.
- 2 Montați o sită ⑯, ⑰, ⑱ sau ⑲. Așezați creștătura peste limba de poziționare ⑳.
- 3 Montați piulița inelului nu foarte strâns ㉑.

## Montarea accesoriului pe mașină

- 1 Ridicați capul mixerului.
- 2 Cu accesoriul în poziția ilustrată, aliniați limbile de antrenare de la capătul melcului la fantele corespundente din soclul de accesorii pentru bol ㉒.
- 3 Împingeți accesoriul în soclu și rotiți în sens contrar acelor de ceas până ce se blochează în poziție.
- 4 Țineți în poziție tubul de alimentare și strângeți piulița inelului cu mâna.
- 5 Montați tava ㉓.

### Important

- Nu utilizați niciodată accesoriul mai mult de 10 minute, pentru că puteți avaria mixerul.
- **Accesorii nu va funcționa dacă nu este montat corect capacul soclului de accesorii de viteză dublă.**

## Utilizarea tocătorului

- **Dezghețați foarte bine alimentele congelate înainte de tocare.** Taiati carnea în fâșii late de 2,5cm (1").
- 1 Treceți pe viteza maximă. Cu ajutorul împingătorului ①, împingeți încet alimentele în tubul de alimentare, câte o bucată pe rând.  
**Nu împingeți tare** - puteți strica tocătorul.
- 2 Odată toate alimentele tocate, opriți aparatul și scoateți-l din priză.
- 3 Scoateți tocătorul. Folosiți cheia de piulițe ④ ca să scoateți piulița inelului dacă este prea strânsă.

## Utilizarea aparatului de preparat paste

- 1 Preparați aluatul de paste. – **amestecurile prea uscate pot strica aparatul de preparat paste.**
- 2 Treceți pe viteza maximă.
- 3 Introduceți o parte din amestec în cutia de alimentare. Alimentați o cantitate mică din amestec în tubul de alimentare odată. Lăsați melcul să se elibereze înainte de a continua. Dacă se înfundă tubul de alimentare, folosiți capătul mânerului cheii de piulițe ④ ca să împingeți amestecul în melc. **Nu împingeți prea tare sau nu utilizați împingătorul de tocat carne - puteți strica aparatul de preparat paste.** Nu lăsați niciodată să se umple tubul de alimentare.
- 4 Când pastele sunt suficient de lungi, tăiați-le la lungimea dorită.
- 5 Scoateți aparatul de preparat paste. Folosiți cheia de piulițe ④ ca să scoateți piulița inelului dacă este prea strânsă.
- Gătiți rigatonii în 4 ore. Altminteri, vor deveni casanți și se vor rupe.

## Gătirea pastelor

- 1 Fierbeți apă într-o tigaie plină pe trei sferturi. Adăugați sare după gust.
- 2 Adăugați pastele și fierbeți ușor pentru 3- 8 minute, agitați din când în când.

## ㉔ accesoriu tocător compact/ râșniță

- ④ borcan
- ⑤ inel de etanșare
- ⑥ unitate de lame

## Utilizare tocător compact/ râșniță

Utilizați tocătorul compact/râșnița la mărunțit ierburi, nuci și boabe de cafea.

- 1 Introduceți ingredientele în borcan ④.
- 2 Montați inelul de etanșare ⑤ pe unitatea de lame ⑥.
- **Vor apărea scurgeri de lichide dacă garnitura de etanșare este deteriorată sau montată incorect.**
- 3 Întoarceți unitatea de lame cu susul în jos. Coborâți-o în borcan, cu lamele în jos.
- 4 Înșurubați ansamblul de lame pe borcan până ce este strâns la mână ㉕. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a unității de lame după cum urmează:

- ㉕ - poziție deblocată
- ㉖ - poziție blocată



5 Scoateți capacul soclului de accesorii prin rotire în sens contrar acelor de ceas și ridicare 28.

6 Așezați tocătorul compact/râșnița pe soclul de accesorii și rotiți-l/o în sensul acelor de ceas 29 până ce se blochează în poziție prin declic.

7 Treceți pe viteză maximă sau utilizați comanda de funcționare pulsată.

#### **Sfaturi**

Ierburile se toacă cel mai bine când sunt curate și uscate.

## **Îngrijire și curățare**

- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Demontați complet accesoriile 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.
- Depozitați lungimea de cablu în exces în compartimentul de depozitare 4 de la spatele mașinii.
- Asigurați-vă că picioarele de pe baza mixerului sunt curate.

#### **Bol, ustensile, apărătoare la împroșcare**

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le foarte bine.
- 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-l de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

#### **Bătător de spumare**

1 Scoateți întotdeauna lama de racletă flexibilă de pe ustensilă înainte de curățare 10.

2 Spălați lama de racletă flexibilă și ustensila în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le foarte bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Notă: Verificați condiția corpului ustensilei înainte și după utilizare și, de asemenea, verificați periodic starea lamei de racletă și înlocuiți-o dacă prezintă orice semne de uzură.

#### **Robot de bucătărie**

- **Umblați cu grijă cu lamele și discurile - 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.

#### **Storcător de citrice**

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le foarte bine.

#### **Blender/tocător compact/râșniță**

1 Goliți cana de blender/borcanul înainte de deșurubarea de pe unitatea de lame.

2 Spălați cana de blender/borcanul la mână.

3 Scoateți și spălați garniturile 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 unitatea de lame în apă.**

5 Lăsați-le să se usuce cu susul în jos.

#### **Storcător de fructe**

- Pentru o curățare mai ușoară, spălați întotdeauna piesele imediat după utilizare.
- Unele alimente, de ex. morcovii, pot decolora piesele din plastic. Frecarea cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal poate ajuta la eliminarea decolorării.
- Curățați filtrul cu o perie moale.
- **Verificați periodic filtrul pentru semne de deteriorare. Nu folosiți filtrul dacă este deteriorat. Consultați „service și asistență pentru clienți”.**

#### **Tocător**

- Spălați toate piesele în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le foarte bine. Nu spălați nicio piesă la mașina de spălat vase. Nu folosiți niciodată soluție cu sodă.
- Ștergeți sitele cu ulei vegetal, apoi înfășurați-le în hârtie impermeabilă la unsoare pentru a preveni decolorarea/ruginirea.

#### **Aparat de preparat paste**

##### **Site**

- Folosiți unealta de curățare 11 pentru îndepărtarea aluatului de pe site.
- Lăsați aluatul să se usuce pe site înainte de utilizarea uneltei de curățare.
- Dacă aluatul este dificil de scos de pe site, așezați sitele în frigider pentru 10 minute și loviți ușor sitele de suprafața de lucru pentru îndepărtarea aluatului.
- Spălați-le sitele în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le.

#### **Melc din plastic pentru paste**

- **Nu îl scufundați în apă.**
- **Ștergeți-l, apoi uscați-l.**

## Toate celelalte piese

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le.
- Alternativ, consultați graficul pentru mașina de spălat vase pentru piesele care pot fi spălate în siguranță la mașina de spălat vase și pot fi spălate pe raftul de sus în mașina de spălat vase. Evitați așezarea articolelor pe raftul de jos, direct peste elementul de încălzire. Se recomandă un program scurt cu temperatură mică (maxim 50°C).

| Articol                                                                 | Adecvat pentru spălare la mașina de spălat vase |
|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Mixer</b>                                                            |                                                 |
| Bol                                                                     | ✓                                               |
| Tel, bătător și cârlig de frământat aluaturi                            | ✓                                               |
| Bătător de spumare și lamă de racletă                                   | ✓                                               |
| Apărătoare la împrăscare                                                | ✓                                               |
| Capac soclu de accesorii                                                | ✗                                               |
| <b>Robot de bucătărie</b>                                               |                                                 |
| Bol principal, capac și împingător                                      | ✓                                               |
| Lamă de cuțit                                                           | ✓                                               |
| Arbore de acționare detașabil                                           | ✓                                               |
| Discuri                                                                 | ✓                                               |
| <b>Storcător de citrice</b>                                             |                                                 |
| Con, sită                                                               | ✓                                               |
| <b>Blender</b>                                                          |                                                 |
| Cană de blender, capac și capac de umplere                              | ✓                                               |
| Unitate de lame și garnitură de etanșare                                | ✗                                               |
| <b>Storcător de fructe</b>                                              |                                                 |
| Bol, împingător, capac, tambur filtru și dispozitiv de îndepărtat pulpa | ✓                                               |
| <b>Tocător și aparat de preparat paste</b>                              |                                                 |
| Piuliță inel, site, tăietor, melci și corp                              | ✗                                               |
| Tavă și împingător                                                      | ✓                                               |
| Site de paste                                                           | ✓                                               |
| Cheie de piulițe                                                        | ✓                                               |
| <b>Tocător compact/râșniță</b>                                          |                                                 |
| Borcan                                                                  | ✓                                               |
| Unitate de lame și garnitură de etanșare                                | ✗                                               |

## 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) sau 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.

## Grafic de viteze recomandate și capacități maxime

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

| Ustensilă/ accesoriu            | Tip rețetă                                                                                    | Viteză               | Timp                    | Capacități maxime                                            |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Aparat de bucătărie             |                                                                                               |                      |                         |                                                              |
| Tel                             | Albușuri de ouă                                                                               | Min până la Max      | 2 min                   | 2-8 (70g-280g/2oz-10oz)                                      |
|                                 | Cremă                                                                                         | Min până la Max      | 1½ min                  | 125ml/4½ fl oz<br>600ml/21 fl oz                             |
| Bătător                         | Amestecuri de prăjituri toate-în-unu                                                          | Min până la Max      | 1½ min                  | 1.6kg /3lb 8oz greutate totală<br>8 amestec de ouă           |
|                                 | Încorporare grăsimi în făină                                                                  | Min până la Viteza 2 | 5 min                   | 450g/1lb făină                                               |
|                                 | Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie                                 | Min                  | 30 sec                  |                                                              |
| Cârlig de frământat aluaturi    | Aluat de pâine (tare, dospit)                                                                 | Min până la Viteza 2 | 4 min                   | 500g/1lb 2oz greutate făină<br>800g/1lb 12oz greutate totală |
| Bătător de spumare              | Prăjituri cu fructe                                                                           |                      |                         | 1.8Kg/4lb greutate totală<br>6 ouă                           |
|                                 | Spumare grăsimi și zahăr                                                                      | Viteza 4 - max       | 1½ – 3½ min             |                                                              |
|                                 | Adăugare ouă                                                                                  | Viteza 3             | 1 – 2 min               |                                                              |
|                                 | Amestecare delicată făină, fructe etc.                                                        | Min până la viteza 1 | 30 sec                  |                                                              |
| Robot de bucătărie              |                                                                                               |                      |                         |                                                              |
| Lamă de cuțit                   | Amestecuri de prăjituri toate-în-unu                                                          | Max                  | 15 sec                  | 600g/1lb 5oz greutate totală<br>3 amestec de ouă             |
|                                 | Încorporare grăsimi în făină<br>Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie | Max                  | până la 1 min<br>10 sec | 340g/12oz greutate făină                                     |
|                                 | Tocat/pasat/pateuri                                                                           | Max                  | până la 30 sec          | 400g/14oz tocare carne macră greutate totală                 |
| Discuri – feliat/ras            | Alimentele ferme, precum morcovii, brânzeturile tari                                          | Max                  | –                       | Nu depășiți capacitatea maximă marcată pe bol.               |
|                                 | Alimentele mai moi, precum castraveți, roșii                                                  | Viteza 3             | –                       |                                                              |
| Disc de ras extra fin           | Brânză parmezan, cartofi pentru găluște germane de cartofi                                    | Max                  | –                       |                                                              |
| Storcător de citrice            | Citrice                                                                                       | Viteza 2             | –                       | –                                                            |
| Blender                         | Toate procesare                                                                               | Max                  | până la 1 min           | 1.2 litri/42 fl oz                                           |
| Storcător de fructe centrifugal | Fructe și legume tari, de ex. morcovi și mere                                                 | Max                  | –                       | 800g/1lb 12oz                                                |
|                                 | Fructe și legume moi, de ex. roșii și struguri                                                | Max                  | –                       | 500g/1lb 2oz                                                 |

\* Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 53-63g)

## Grafic de viteze recomandate și capacități maxime

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

| Ustensilă/<br>accesoriu         | Tip rețetă                                                                                                              | Viteză         | Timp | Capacități maxime                                |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------|--------------------------------------------------|
| <b>Tocător</b>                  | Carne, carne de pui, pește, tăiate în fâșii late de 2,5cm (1").                                                         | Max            | –    | –                                                |
| <b>Aparat de preparat paste</b> | Aluaturi de paste și tăitei                                                                                             | Max            | –    | 500g făină<br>220g lichide<br>(Minim 45% lichid) |
| <b>Tocător Compact/</b>         | Ierburi                                                                                                                 | Max            | –    | 10g/½ oz                                         |
| <b>râșniță</b>                  | Nuci și alune, boabe de cafea                                                                                           | Max            | –    | 50g/2oz                                          |
|                                 | Marinată cu ardei iute:<br>Miere lichidă (dată la frigider peste noapte)<br>Unt de arahide corpolent<br>Ardei iute roșu | Max<br>(5 sec) | –    | 200g/8oz<br>20g/5oz<br>1                         |

\* Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 53-63g)

## Ghid de depanare

| Problemă                                                                         | Cauză                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mașina nu funcționează la folosirea ustensilelor de amestecare.                  | <p>Lipsă curent electric / lampă-martor neaprinsă.</p> <p>Capul mixerului nu este blocat corect.</p> <p>Capacul soclului de accesorii nu este montat corect.</p> <p>Capul mixerului a fost ridicat în timpul funcționării și coborât din nou fără resetarea comenzii de viteză pe „O” (oprit).</p> | <p>Verificați dacă mașina este băgată în priză.</p> <p>Verificați dacă capul mixerului este blocat în poziție corect.</p> <p>Verificați dacă capacul soclului de accesorii este poziționat corect.</p> <p><b>Mașina nu va funcționa dacă capacul soclului de accesorii este montat corect.</b></p> <p>Verificați dacă comanda de viteză este resetată în poziția „O” (oprit).</p>                                  |
| Mașina se oprește în timpul funcționării și lampa-martor se aprinde intermitent. | <p>Capacul soclului de accesorii sau accesorii s-a deblocat.</p> <p>Dacă accesoriul este poziționat corect, atunci mașina este în suprasarcină sau ați depășit capacitățile maxime.</p>                                                                                                            | <p>Verificați dacă accesoriile și/sau capacul soclului de accesorii sunt poziționate corect.</p> <p><b>Resetați comanda în poziția „O” (oprit), apoi reporniți mașina.</b></p> <p>Verificați capacitățile maxime declarate în graficul de viteze recomandate. Reduceți cantitățile procesate dacă este necesar.</p> <p>Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați mașina să se răcească pentru 30 minute.</p> |
| Accesorii cu dublă acționare nu funcționează.                                    | Accesorii cu dublă acționare nu este blocat corect în poziție.<br>Capacul robotului de bucătărie / storcătorului de citrice sau sita storcătorului de citrice nu este poziționat(ă) corect.                                                                                                        | Verificați dacă accesoriul cu dublă acționare este poziționat corect.<br>Verificați dacă accesoriul este montat corect.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Deplasare pe suprafața de lucru.                                                 | Picioarele de pe partea de dedesubt a mașinii sunt murdare sau ude.                                                                                                                                                                                                                                | Verificați periodic picioarele dacă sunt curate și uscate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Performanță slabă a ustensilelor/accesoriilor.                                   | Consultați sfaturile din secțiunea relevantă „folosirea accesoriiilor”.<br>Verificați dacă accesoriile sunt asamblate corect.                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Ghid de depanare

| <b>Problemă</b>                                                                                            | <b>Cauză</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Soluție</b>                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lampa de alimentare electrică se aprinde intermitent la frecvență mare.                                    | Funcționare normală.<br>Lampa se va aprinde intermitent dacă unul sau mai multe dispozitive de interblocare nu este/sunt cuplat(e) corect.                                                                                                                                                                      | Dacă folosiți un accesoriu, verificați dacă este poziționat corect.<br>Verificați dacă capul mixerului este complet în poziție coborâtă, dacă nu folosiți accesoriul tocător de carne.<br>Verificați dacă comanda de viteză este în poziția „O” (oprit). |
| Lampa de alimentare electrică se aprinde intermitent la frecvență mică.                                    | S-a activat modul de standby.<br>Dacă aparatul de bucătărie este lăsat în priză pentru mai mult de 30 de minute fără să fie utilizat, acesta va intra în modul de standby pentru a reduce consumul de curent electric.<br>Lampa se va modifica, și anume se va aprinde în continuu când este gata de utilizare. | Aparatul de bucătărie va reveni în modul normal de funcționare când comanda de viteză este rotită pe o viteză și apoi readusă în poziția „O” (pornit).                                                                                                   |
| Dacă niciuna din acțiunile de mai sus nu soluționează problema, vezi „service și asistență pentru clienți” |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |





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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

# KENWOOD

CREATE MORE