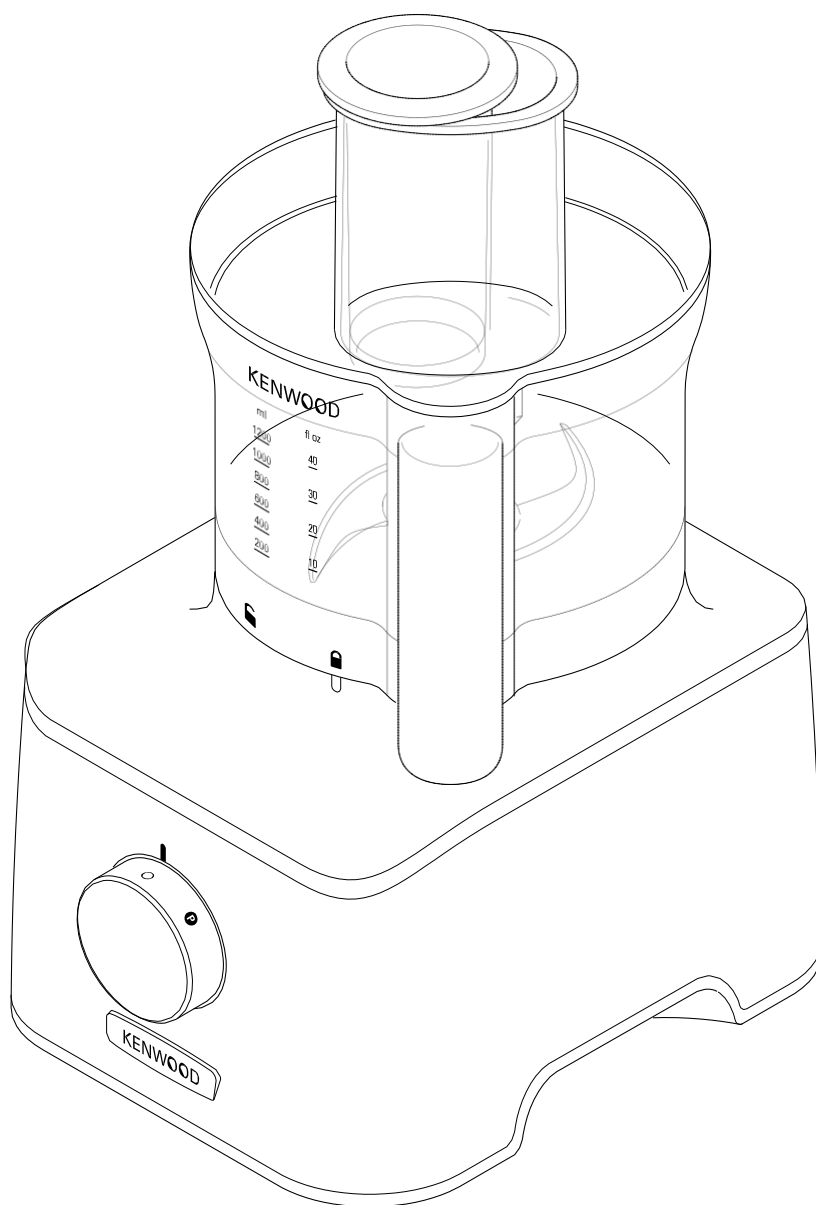
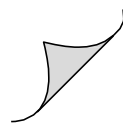


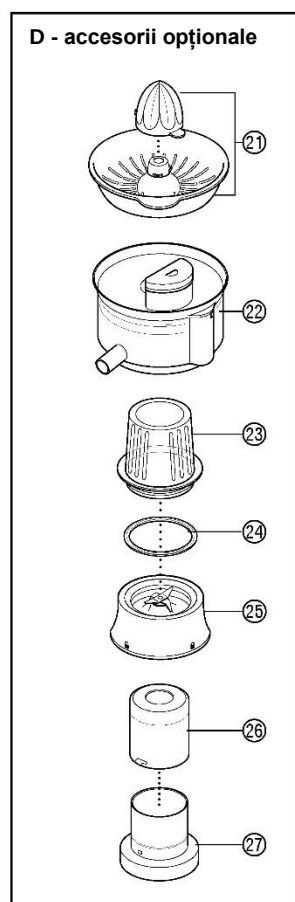
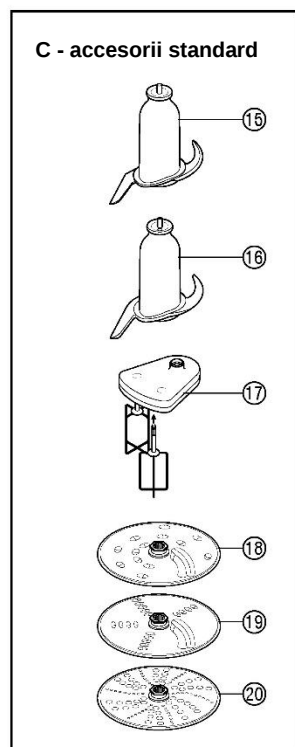
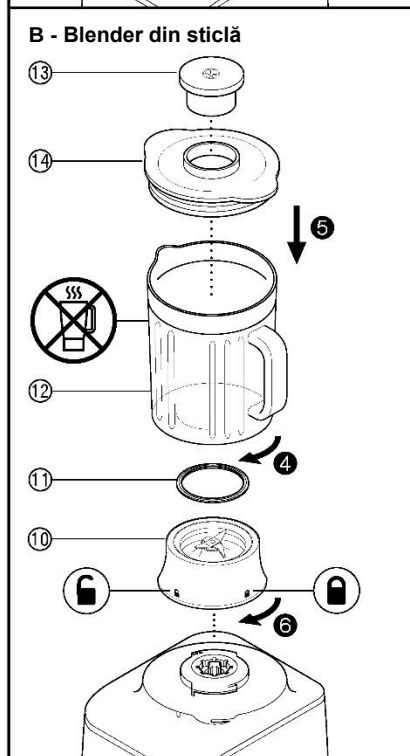
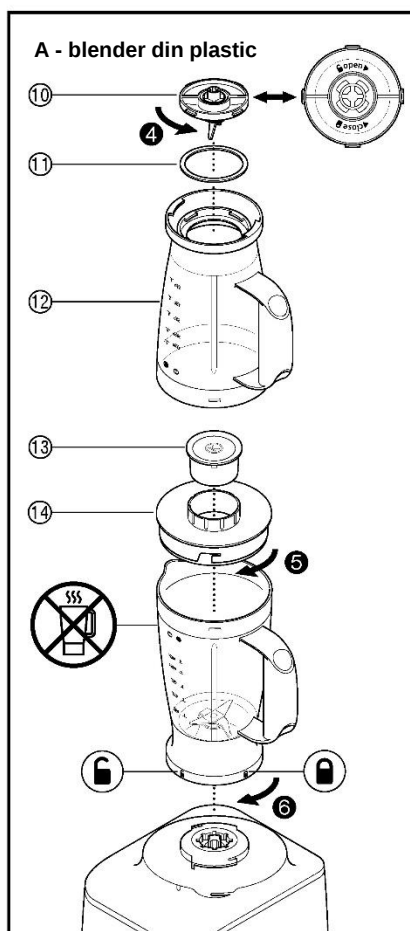
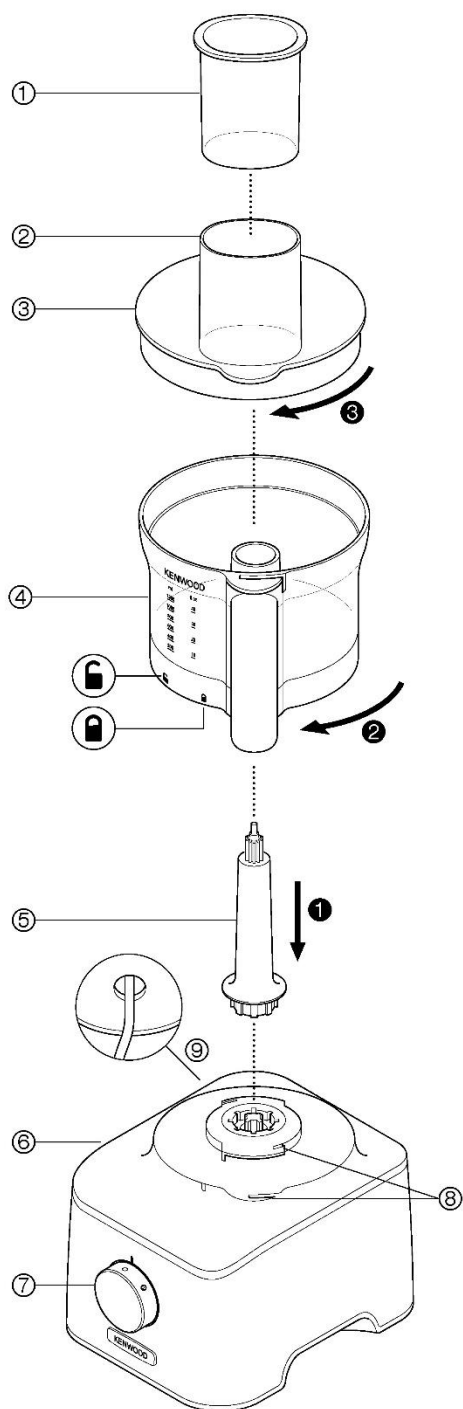
KENWOOD

TYPE FDM30

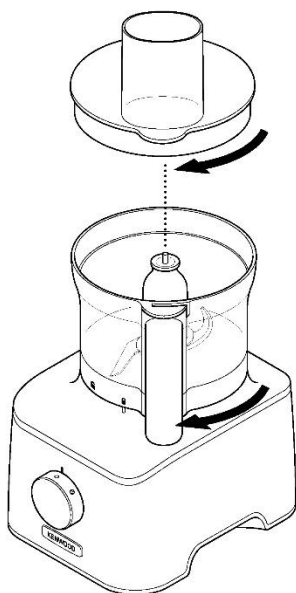
Instrucțiuni



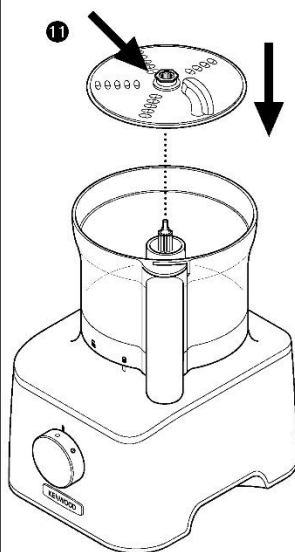




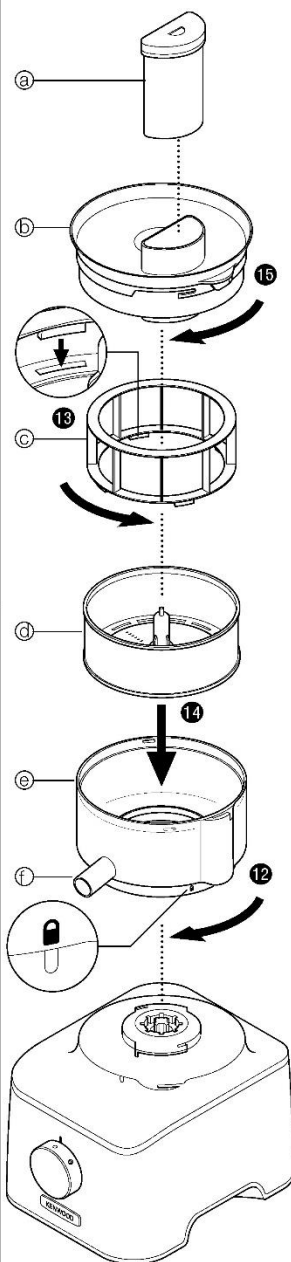
15 - 16



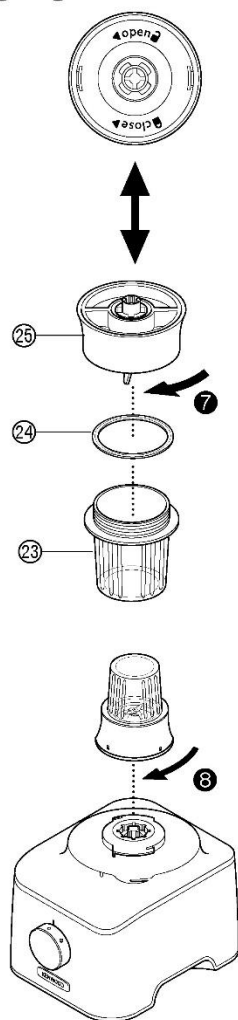
18 - 20



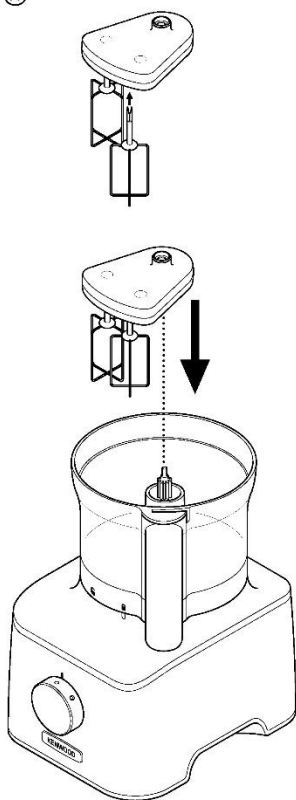
22



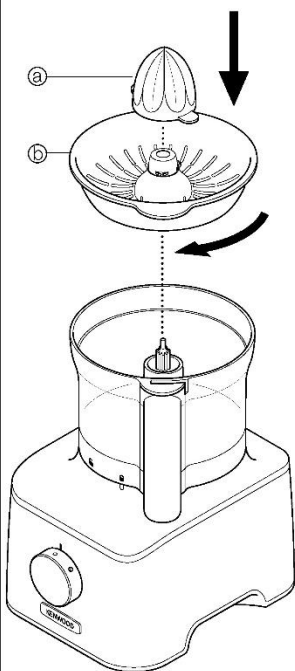
23 - 25



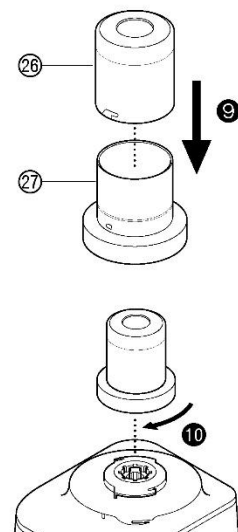
17



21



26 - 27



Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Lamele și discurile sunt foarte ascuțite; umblați cu grijă cu ele. **Apucați întotdeauna lama cuțitului de mânerul pentru deget din partea de sus, în partea opusă muchiei așchietoare, atât la manipulare, cât și la curățare.**
- **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- Nu ridicați sau nu duceți robotul de bucătărie de mâner - altminteri mânerul se poate rupe și poate produce vătămări corporale.
- Scoateți întotdeauna lama de cuțit înainte de a turna conținuturile din bol.
- Nu introduceți mâinile și ustensilele în bolul robotului de bucătărie și cana blenderului cât timp aparatul este conectat la o sursă de alimentare electrică.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - când aparatul nu este utilizat;
 - înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată degetele ca să împingeți alimentele pe tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul livrat.
- **Nu montați niciodată ansamblul de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalat(ă) cana de blender sau borcanul râșniței.**
- Înainte de a scoate capacul de pe bol, blenderul sau mini râșnița de pe blocul de alimentare:
 - opriți aparatul;
 - așteptați până ce accesoriile/lamele se opresc de tot;
 - aveți grijă să nu deșurubați cana blenderului sau borcanul râșniței de pe ansamblul de lame.
- Nu utilizați capacul pentru acționarea robotului de bucătărie, folosiți întotdeauna comanda de viteză și de pornire/oprire.
- **Aparatul se va avaria și poate produce vătămări corporale dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.**
- **Scoateți întotdeauna robotul de bucătărie din priză când nu este utilizat.**
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparați: 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 sau râșniței poate conduce la vătămări corporale.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.

Blender

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

Accesorii râșniță

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

Multi tocător

- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a multi tocător, nu o folosiți niciodată pentru mai mult de 30 de secunde. Opriți aparatul imediat ce obțineți consistența corectă.

- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.

Tocător

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

Disc de feliat/ras

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

Storcător de citrice centrifugal

- Nu folosiți storcătorul de fructe dacă filtrul este deteriorat.
- Lamele de tăiere de pe baza tamburului de filtru sunt foarte ascuțite; aveți grijă la manipularea și curățarea tamburului.
- Folosiți numai împingătorul livrat. Nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.
- Scoateți aparatul din priză înainte de deblocarea tubului de alimentare.
- Înainte de a scoate capacul, opriți aparatul și așteptați să se oprească filtrul.

Înainte de băgarea ștecărului în priză

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

Înainte de prima utilizare

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

B - blender din sticlă (dacă este inclus)

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

C - accesorii standard

- ⑮ lamă de cuțit
- ⑯ ustensilă de aluaturi
- ⑰ tel dublu
- ⑱ disc de feliat/ras 4mm
- ⑲ disc de feliat/ras 2mm
- ⑳ disc de ras extra fin

Accesorii

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

D - accesorii opționale

- ㉑ storcător de citrice (dacă este inclus)
- ㉒ storcător de fructe centrifugal (dacă este inclus)

Multi tocător (dacă este inclus)

- ㉓ borcan
- ㉔ inel de etanșare
- ㉕ ansamblu de lame

Râșniță (dacă este inclusă)

- ㉖ capac râșniță
- ㉗ ansamblu de lame râșniță

Legendă

Robot de bucătărie

- ① împingător
- ② tub de alimentare
- ③ capac
- ④ bol
- ⑤ arbore de acționare detașabil
- ⑥ bloc de alimentare
- ⑦ comandă de viteză/funcționare pulsată
- ⑧ dispozitive de interblocare pentru siguranță
- ⑨ spațiu de depozitat cablul (la spate)

A - blender din plastic (dacă este inclus)

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

Utilizarea robotului de bucătărie

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

❶ blender din plastic (dacă este inclus)

Utilizarea blenderului

- 1 Montați inelul de etanșare ❶ pe ansamblul de lame ❷ - 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 ❷ și introduceți lamele în cana de blender - rotiți în sens contrar acelor de ceas până la asigurarea în poziție ❶. 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 blenderului și rotiți-l în sensul acelor de ceas ❸ până ce se blochează în poziție cu declic. Montați capacul de umplere.
- 5 Așezați blenderul pe blocul de alimentare, aliniați ❹ de pe blender la ❺ de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas ❻ pentru blocare ❺.
 - **Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect pe dispozitivul de interblocare.**
- 6 Selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate) sau folosiți comanda de funcționare pulsată.

❷ blender din sticlă (dacă este inclus)

Utilizarea blenderului

- 1 Montați inelul de etanșare ❶ pe unitatea de lame ❷ - 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 ❶. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a unității 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 ❸. Montați capacul de umplere.
- 5 Așezați blenderul pe blocul de alimentare, aliniați ❹ de pe blender la ❺ de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas ❻ pentru blocare ❺.
 - **Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect pe dispozitivul de interblocare.**
- 6 Selectați o viteză (consultați graficul de viteze recomandate) sau folosiți comanda de funcționare pulsată.

Multi tocător (dacă este inclus)

Utilizați multi tocătorul la procesat nuci, boabe de cafea și piureuri.

- 1 Introduceți ingredientele în borcan ❷.
- 2 Montați inelul de etanșare ❸ pe ansamblul de lame ❹.
- 3 Întoarceți ansamblul de lame cu susul în jos. Coborâți-l în borcan, cu lamele în jos.
- 4 Înșurubați ansamblul de lame pe borcan până ce este strâns la mână ❺. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a ansamblului de lame după cum urmează:
 - poziție deblocată
 - poziție blocată
- 5 Așezați multi tocătorul pe blocul de alimentare, aliniați ❹ de pe mini multi tocător cu ❺ de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas ❸ pentru blocare ❺.
- 6 Treceți pe viteză maximă sau utilizați comanda de funcționare pulsată.

Râșniță (dacă este inclusă)

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

Utilizarea râșniței

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

Grafic de viteze recomandate

Ustensilă/ accesoriu	Funcție	Viteză recomandată	Durată de procesare (sec)	Capacități maxime	Sfaturi și ponturi
Lamă de cuțit	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	2	10	1.2kg/2lb 11oz greutate totală	- Pentru texturi mai grosiere, folosiți comanda de funcționare pulsată. - Tăiați alimentele precum carnea, pâinea, legumele, în cuburi de aproximativ 2cm. - Biscuiții trebuie ruți în bucăți și adăugați prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune. - Aveți grijă să nu prelucrați excesiv. - La preparat produse de patiserie, folosiți grăsime direct din frigider, tăiată în cuburi de 2cm³/in.
	Produse de patiserie - încorporare grăsimi în făină (folosiți grăsimea direct din frigider și tăiați în cuburi de 2cm)	2	10	300g/11oz greutate făină	
	Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie	1 – 2	10-20		
	Tocat pește și carne slabă	2	10-30	400g/14oz max carne slabă de vită	
	Pateuri și terine				
	Tocat legume	Pulsat	5-10	100g/4oz	
	Tocat nuci	2	30-60	100g/4oz	
	Pasare fructe moi, fructe și legume găte	2	10-30	500g/1lb 2oz	
Tel	Supe reci	Începeți la viteză mică și măriți viteza la maxim	30-60	1 litru/35 fl oz	Important Telul nu este adecvat pentru preparat prăjituri toate-în-unu, deoarece aceste amestecuri sunt prea grele și îl vor strica. Folosiți întotdeauna lama de cuțit. - Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle sunt la temperatura camerei. - Asigurați-vă că bolul și ustensila sunt curate și nu prezintă grăsime înainte de baterie. - Nu procesați pentru mai mult de 60 de secunde. - Puneți ingredientele uscate în bol și adăugați lichidele prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune. Procesați până ce se formează o minge de aluat elastic și fin. - Frământați din nou numai la mână. Nu se recomandă a doua frământare în bol pentru că poate face robotul de bucătărie instabil.
	Shake-uri cu lapte/aluaturi semilichide		15-30	500ml	
	Albușuri de ouă	2	60	6 (200g)	
Ustensilă de aluaturi	Frișcă	2	30	500ml/1pt	- Nu procesați pentru mai mult de 60 de secunde. - Puneți ingredientele uscate în bol și adăugați lichidele prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune. Procesați până ce se formează o minge de aluat elastic și fin. - Frământați din nou numai la mână. Nu se recomandă a doua frământare în bol pentru că poate face robotul de bucătărie instabil.
	Amestecuri dospite	2	60	340g/12oz greutate făină	
Discuri - ras	Folosiți-le pentru brânză, morcovi, cartofi și alimente cu textură similară.	2	–	Nu umpleți peste capacitatea maximă de 1,2L marcată pe bol	- 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. - La feliat sau ras: alimentele introduse vertical ies mai scurte decât cele introduse orizontal. - După procesare va exista întotdeauna o cantitate mică de resturi pe disc sau în bol.
Discuri - feliat	Folosiți-le pentru brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă roșie și ceapă.	2	–		
Discuri - ras extra fin	Rade brânză parmezan	2	–		
Storcător de citrice (dacă este inclus)	Folosiți-l la stors sucul din citrice, de ex. portocale, lămâi, lime și grele.	1	–	–	- 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, golii strecurătoarea periodic pentru a preveni acumularea de pulă și semințe.

Grafic de viteze recomandate

Grafic de viteze recomandate					
Utilizări/ accesorii	Funcție	Viteză recomandată	Durată de procesare (sec)	Capacități maxime	Sfaturi și ponturi
Blender	Lichide și băuturi reci	2	60	1,2 litri	• 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. • 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 1,2 litri - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.
	Nu procesați ingrediente fierbinți Shake-uri cu lapte/Amestecuri pe bază de lapte rece	2	15	1 litru	
Multi tocător (dacă este inclus)	Ierburi	2	10	10g/½ oz	• Ierburile se toacă cel mai bine când sunt curate și uscate. • Măncare pentru bebeluși/piureuri - lăsați alimentele găsite să se răcească și să ajungă la temperatura camerei înainte de procesarea în râșniță. • Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă bolul principal la tocarea ierburilor.
	Nuci	2	10 – 30	50g/2oz	
	Boabe de cafea	2	30	50g/2oz	
	Carne negătă (friptură de vită) tăiată în cuburi de 2cm	2	5	50g/2oz	
	Procesare condimente	2	30 – 60	50g/2oz	
Râșniță (dacă este inclusă)	Măcinare boabe de cafea	2		50g/2oz	• Pentru o performanță optimă la procesarea condimentelor, recomandăm să nu procesați mai mult de 50g odată la râșniță. • Condimentele întregi își păstrează aroma pentru mai mult timp decât condimentele măcinate, așa că este cel mai bine să măcinați o cantitate mică proaspătă odată pentru păstrarea aromei. • Pentru eliberarea savorii maxime și a uleiurilor esențiale, este cel mai bine să prăjiți condimentele integrale înainte de măcinare. • Nu procesați rădăcină de turmeric în râșniță, pentru că este prea dură și poate deteriora lamele. • Tăiați ghimbirul în bucăți mici înainte de procesare. • Pentru cele mai bune rezultate, se recomandă bolul principal la tocarea ierburilor.
	Tocat nuci	Pulsat	–	50g/2oz	
	Procesare căței de usturoi, ardei iuți proaspeți și rădăcină de ghimbir	Pulsat	–	30g/1oz	
Storcător de fructe centrifugal (dacă este inclus)	Fructe și legume tari, precum morcovi și mere	2		800g/1lb 12oz	• Înainte de procesare, îndepărtați sămburii și semințele (de ex. ardei, pepene, prune) • și coaja tare (de ex. pepene, ananas). Nu este nevoie să decojiți sau să scoateți cotorul la mere și pere. • Folosiți fructe și legume proaspete și ferme. • Citrice - decojiți și îndepărtați pielea albă, altminteri sucul va fi amar. Pentru cele mai bune rezultate, folosiți storcătorul de citrice.
	Fructe moi, de ex. roșii și struguri	1		500g/1lb 2oz	

Utilizarea accesoriilor

Consultați graficul de viteze recomandate pentru fiecare accesoriu.

15) lamă de cuțit

Urmați instrucțiunile din „utilizarea robotului de bucătărie”.

16) ustensilă de aluaturi

Pentru amestecuri de aluat dospit.

Urmați instrucțiunile din „utilizarea robotului de bucătărie”.

17) tel dublu

Folosiți-l numai pentru amestecuri ușoare, precum albușuri de ouă, creme, lapte condensat și la bătut ouă cu zahăr pentru pandișpan fără grăsimi. Amestecurile mai grele, precum grăsimi cu făină îl vor strica.

Utilizarea telului

- 1 Montați bolul pe blocul de alimentare, adăugați arborele de acționare detașabil.
- 2 Împingeți fiecare bățator și fixați-l în capul sistemului de acționare.
- 3 Montați telul prin rotire cu atenție până ce cade peste arborele sistemului de acționare.
- 4 Adăugați ingredientele.
- 5 Montați capacul - asigurați-vă că capătul arborelui se poziționează în centrul capacului.
- 6 Puneți aparatul în funcțiune.

Discuri 18) - 20)

Utilizarea discurilor

Urmați instrucțiunile din „utilizarea robotului de bucătărie”.

Utilizarea discurilor de tăiere

- 1 Montați bolul pe blocul de alimentare, adăugați arborele de acționare detașabil.
- 2 Ținând de mânerul central 11), așezați discul pe arborele de acționare cu partea corespunzătoare în partea de sus.
- 3 Instalați capacul.
- 4 Introduceți alimentele în tubul de alimentare.
- 5 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.**

21) storcător de citrice (dacă este inclus)

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

Ⓐ con

Ⓑ sită

Utilizarea storcătorului de citrice

- 1 Montați arborele de acționare și bolul pe blocul de alimentare.
 - 2 Montați sita în bol - asigurați-vă că mânerul sitei este blocat în poziție direct peste mânerul bolului.
 - 3 Așezați conul peste arborele de acționare și rotiți-l până ce cade în jos până la capăt.
 - 4 Tăiați fructele în jumătate. Apoi puneți aparatul în funcțiune și apăsați fructul pe con.
- **Storcătorul de citrice nu va funcționa dacă sita nu este blocată corect în poziție.**

22) storcător de fructe centrifugal (dacă este inclus)

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

Ⓐ împingător

Ⓑ capac centrifugal

Ⓒ dispozitiv de îndepărtat

Ⓓ pulpa tambur de filtru

Ⓔ bol

Ⓕ jgheab de suc

Utilizare storcător de fructe centrifugal

- 1 Așezați bolul storcătorului de fructe cu jgheabul 13) pe blocul de alimentare, aliniați 14) de pe bol la 15) de pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas 12) până ce se blochează în poziție 16).
 - 2 Așezați dispozitivul de îndepărtat pulpa 17) în tamburul filtrului 18) - asigurați-vă că aripioarele intră în fantele de pe fundul tamburului 19).
 - 3 Montați tamburul filtrului 20).
 - 4 Așezați capacul accesoriului 21) de pe bol și rotiți-l până ce se blochează în poziție 22) **Storcătorul de fructe nu va funcționa dacă bolul sau capacul nu este montat corect pe dispozitivul de interblocare 23).**
 - 5 Așezați un pahar sau o cană adecvat(ă) sub ieșirea de suc.
 - 6 Tăiați alimentele ca să încapă în tubul de alimentare.
 - 7 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.** Procesati 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 aparatul și goliți pulpa din tambur. (Storcătorul de fructe vibrează dacă pulpa nu este distribuită uniform).
- Capacitatea maximă care poate fi procesată odată este de 800g de fructe sau legume.
- Unele alimente foarte tari pot încetini sau opri storcătorul de fructe. În acest caz, opriți aparatul și deblocați filtrul.
- Opriți aparatul și goliți colectorul de pulpă periodic în timpul utilizării.

Îngrijire și curățare

- Oprii întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- **Umblați cu grijă cu lama și discurile 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 ⑨.

Blender și multi tocător

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

Rășniță

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

Tel dublu

- Detașați bățătoarele 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.

Toate celelalte piese

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

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase
bol principal, capac, împingător	✓
lamă de cuțit, ustensilă de aluturi	✓
arbore de acționare detașabil	✓
discuri	✓
bățătoare tel	✓
Nu scufundați capul sistemului de acționare în apă	✓
storcător de citrice	✓
storcător de citrice centrifugal	✓
cană de blender, capac, capac de umplere	✓
capac rășniță	✓
ansamblu de lame și garnitură de etanșare pentru blender și multi tocător	x
ansamblu de lame rășniță	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.

Ghid de depanare		
Problemă	Cauză	Soluție
Robotul de bucătărie nu funcționează.	Lipsă alimentare electrică. 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 colțul din dreapta față. 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. Dacă niciuna dintre cele de mai sus nu soluționează problema, verificați siguranța fuzibilă/disjunctorul din instalația electrică.
Blenderul sau râșnița nu funcționează.	Blenderul sau râșnița nu este blocat(ă) corect. Blenderul sau râșnița nu este asamblat(ă) corect.	Blenderul sau râșnița nu funcționează dacă este montat(ă) incorect în dispozitivul de interblocare. Verificați ansamblul de lame dacă este strâns complet în cana de blender/borcan.
Robotul de bucătărie se oprește în timpul procesării.	Robot de bucătărie în suprasarcină/capacități maxime depășite. Capac deblocat.	Verificați capacitățile maxime declarate în graficul de viteze recomandate. Verificați dacă capacul este blocat corect.
Blenderul sau multi tocătorul 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”.
Performanță slabă a ustensilelor/accesoriilor.	Consultați sfaturile din secțiunea relevantă „utilizarea 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