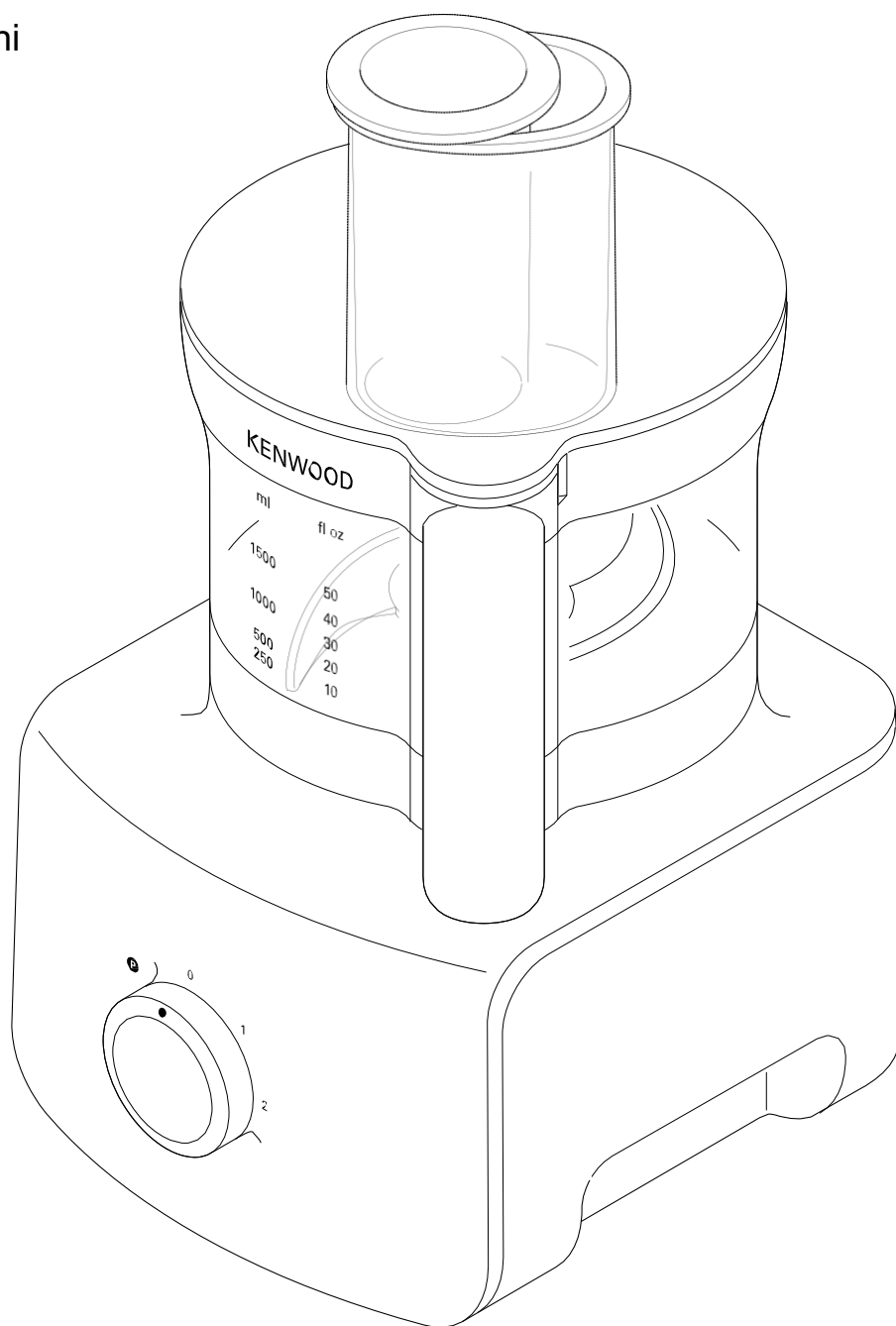


KENWOOD

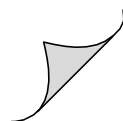
TYPE FDP64

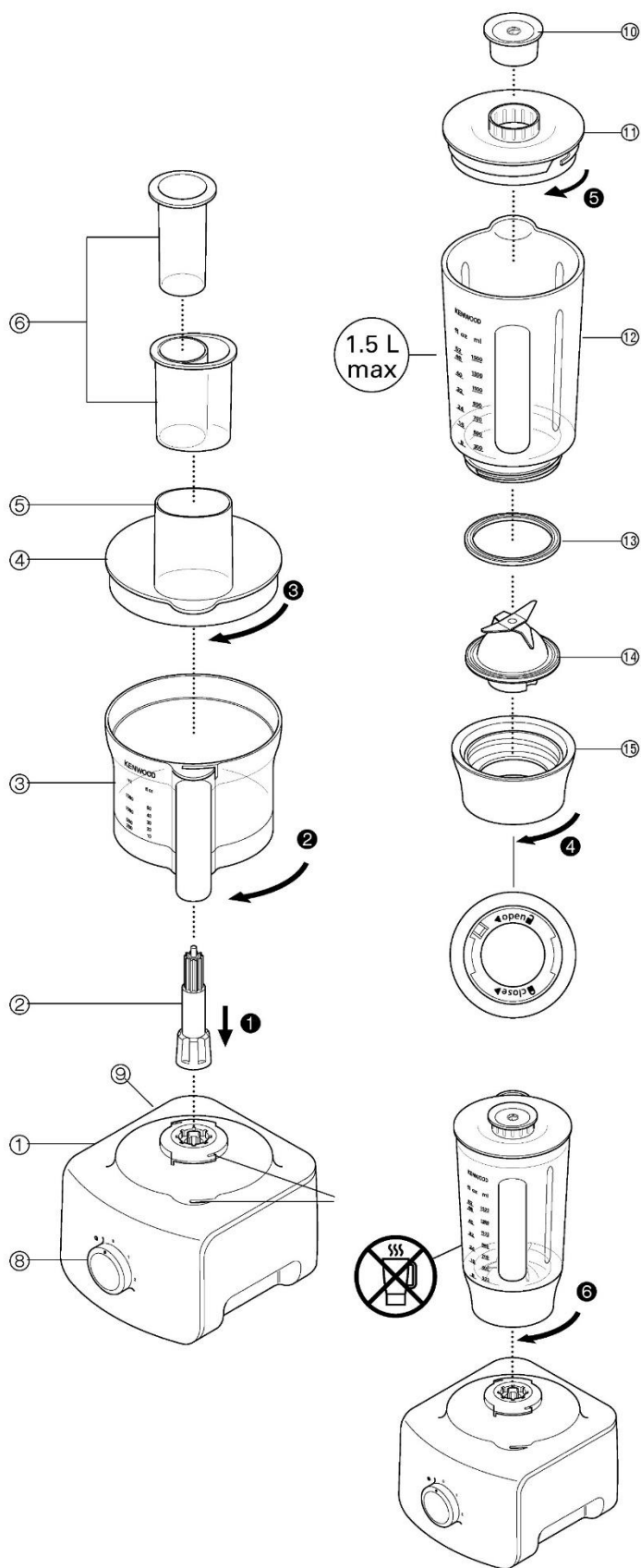
Instrucțiuni



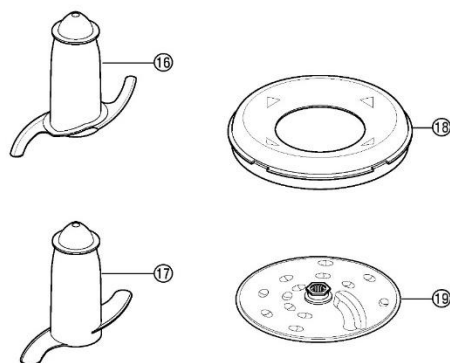
Română

2 - 10

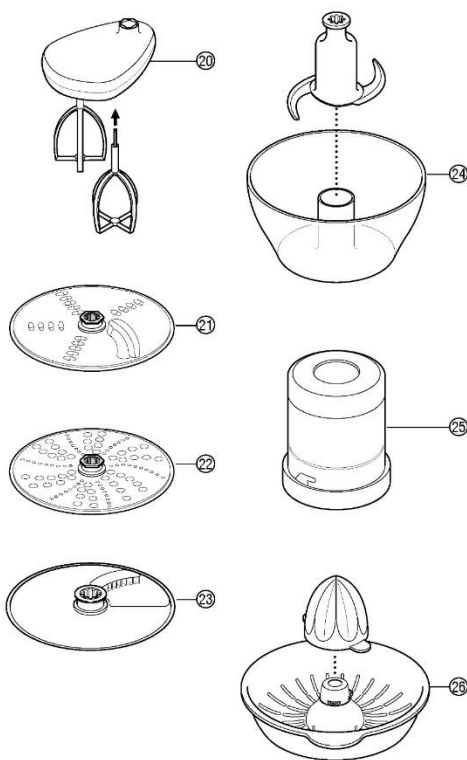




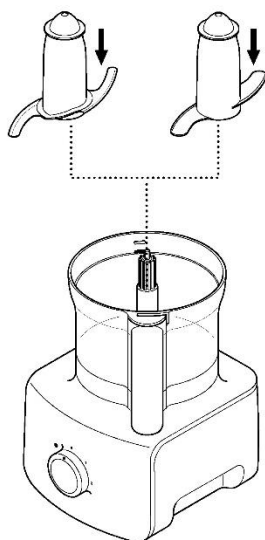
A - accesorii standard



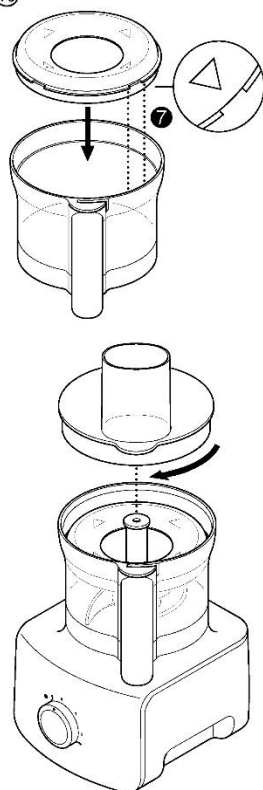
B - accesorii opționale



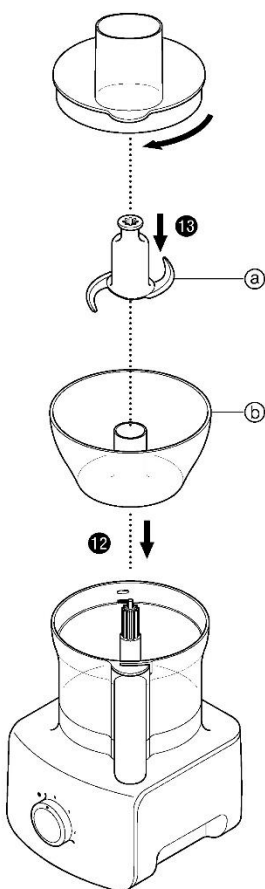
16 + 17



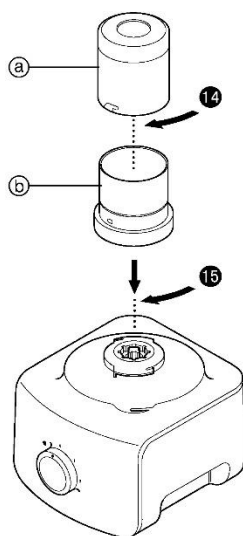
18



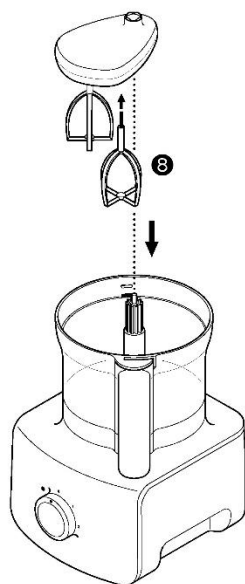
24



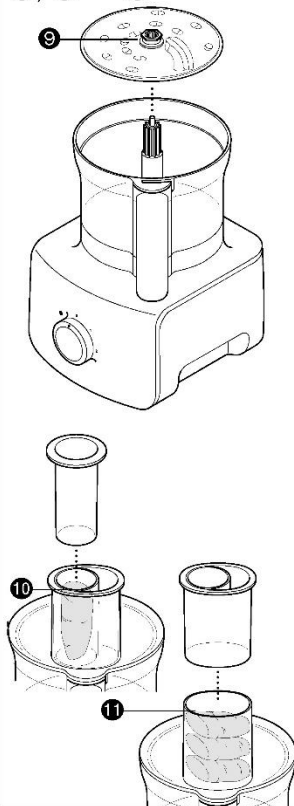
25



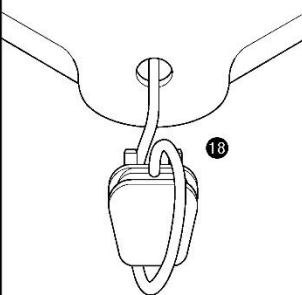
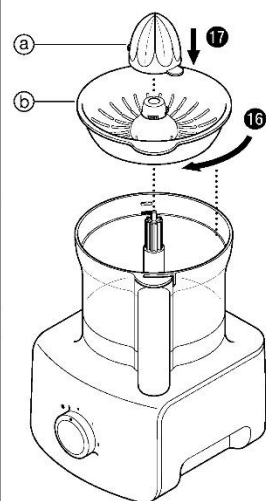
20



19, 21 → 23



26



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.
- Opriti aparatul și scoateți-l din priză:
 - înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - când aparatul nu este utilizat;
 - înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată degetele ca să împingeți alimentele pe tubul de alimentare. Folosiți întotdeauna împingătorul/împingătoarele livrate.
- **Nu montați niciodată unitatea de lame pe blocul de alimentare fără să aveți instalată cana blenderului sau tocătorul compact/râșnița.**
- Înainte de a scoate capacul de pe bol sau blenderul ori tocătorul compact/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 tocătorul compact/râșnița 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 verificare sau la reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Nu permiteți cablului electric să atârne peste margini de mese sau blaturi de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți.

- Nu depășiți capacitățile maxime declarate în graficul de viteze recomandate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.
- Utilizarea necorespunzătoare a robotului de bucătărie/blenderului poate conduce la vătămări corporale.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere. Consultați secțiunea relevantă din „utilizarea accesoriilor” pentru avertismente suplimentare privind siguranța pentru fiecare accesoriu individual.

Siguranța 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 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.
- Nu procesați niciodată la blender o cantitate mai mare de nivelul 2 - 1,5 litri (53 fl oz).

Siguranța discului 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.**
- **Nu umpleți excesiv bolul - nu depășiți nivelul de capacitate maximă marcat pe bol.**

Siguranță mini bol și cuțit

- Nu scoateți niciodată capacul până ce lama de cuțit nu s-a oprit complet.
- Lama de cuțit este foarte ascuțită - umblați cu ea întotdeauna cu mare atenție.

Siguranță tocător compact/râșniță

- Nu montați niciodată unitatea de lame pe robotul de bucătărie fără să aveți capacul instalat.
- Nu deșurubați niciodată capacul cât timp tocătorul compact/râșnița este montat(ă) pe aparat.
- Nu atingeți lamele ascuțite - Păstrați unitatea de lame departe de copii.
- Nu scoateți niciodată tocătorul compact/râșnița până ce lamele nu s-au oprit complet.
- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a tocătorului compact/râșniței, nu le folosiți niciodată în continuu pentru mai mult de 60 de secunde. Opriti aparatul imediat ce obțineți consistența corectă.
- Aparatul nu va funcționa dacă tocătorul compact/râșnița este montat(ă) incorect.
- Nu procesați rădăcină de turmeric în tocătorul compact/râșniță, pentru că este prea dură și poate deteriora lamele.
- Nu procesați ingrediente fierbinți în râșniță. Lăsați-le să se răcească la temperatura camerei înainte de procesare.

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

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

Blender

- ⑩ capac de umplere
- ⑪ capac
- ⑫ cană de blender
- ⑬ inel de etanșare
- ⑭ unitate de lame
- ⑮ bază

A - accesorii standard

- ⑯ lamă de cuțit
- ⑰ ustensilă de aluaturi
- ⑱ disc de capacitate max
- ⑲ disc de feliat gros/ras grosier

B - accesorii opționale

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

- ⑳ tel dublu (dacă este inclus)
- ㉑ disc de feliat subțire/ ras fin (dacă este inclus)
- ㉒ disc de ras extra fin (dacă este inclus)
- ㉓ disc de cartofi prăjiți franțuzești (dacă este inclus)
- ㉔ mini bol și lamă (dacă sunt incluse)
- ㉕ râșniță (dacă este inclusă)
- ㉖ storcător de citrice (dacă este inclus)

Legendă

Robot de bucătărie

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

Utilizarea robotului de bucătărie

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare ❶.
- 2 Montați bolul pe blocul de alimentare. Poziționați mânerul înspre dreapta și rotiți-l înainte ❷ până ce se blochează în poziție.
- 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 asigurându-vă că partea de sus a arborelui de acționare/ustensilei se poziționează în centrul capacului ❸.
- **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.**
- 5 Băgați aparatul în priză. Selectați una dintre următoarele opțiuni:
Comandă de viteză – selectați manual viteza necesară (consultați graficul de viteze recomandate).
Pulse – folosiți funcția pulsată (P) pentru acționări scurte.
Funcționarea pulsată va merge atât timp cât comanda este menținută în poziție.
- 6 La sfârșitul procesării, rotiți comanda de viteză în poziția de închis (O).
- **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.

Utilizarea blenderului

- 1 Montați inelul de etanșare ❶ în ansamblul de lame ❷ asigurându-vă că garnitura de etanșare este poziționată corect. **Vor apărea scurgeri de lichide dacă garnitura de etanșare este deteriorată sau montată incorect.**
- 2 Prindeți unitatea de lame ❷ la interiorul bazei ❸.
- 3 Însurubați ansamblul de lame pe cana de blender - asigurați-vă că ansamblul de lame este strâns complet ❹. Consultați graficele de pe partea de dedesubt a bazei după cum urmează:

 - poziție deblocată

 - poziție blocată

Blenderul nu va funcționa dacă este asamblat incorect.

- 4 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 5 Montați capacul de umplere pe capacul căni de blender, apoi instalați capacul căni pe cana de blender și rotiți-o în sensul acelor de ceas ❺ pentru blocare.
- 6 Așezați blenderul pe blocul de alimentare și rotiți-l în sensul acelor de ceas ❻ pentru blocare.
- **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.

Sfaturi

- Când preparați maioneză, puneți în blender toate ingredientele, cu excepția uleiului. 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 căni de blender. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Zdrobire gheață - utilizați funcționarea pulsată în acționări scurte până la zdrobirea la consistența dorită.
- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.
- Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect.
- Pentru procesat la blender ingrediente uscate - tăiați-le în bucăți, scoateți capacul de umplere, apoi, cu aparatul în funcțiune, dați drumul bucăților una câte una. Țineți mâna peste deschidere. Pentru cele mai bune rezultate, goliți-l regulat.
- Nu folosiți blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- Nu procesați niciodată la blender mai mult de 1,5 litri (53 fl oz) - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.

Graficul de viteze recomandate

Ustensilă/accesoriu	Funcție	Viteză recomandată	Durată de procesare*	Capacități maxime
Lamă de cuțit	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	2	15-20 sec	1.5Kg/3lb 8oz greutate făină
	Produse de patiserie - încorporare grăsimi în făină	1 - 2	10 sec	340g/12oz greutate făină
	Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie		10-20 sec	
	Tocat pește și carne slabă Pateuri și terine	2	10-30 sec	600g/1lb 5oz 2 carne slabă de vită
	Tocat legume	Pulsat	5-10 sec	500g/1lb 2oz
	Tocat nuci	2	30-60 sec	200g/8oz
	Pasare fructe moi, fructe și legume gătit	2	10-30 sec	1Kg/2lb 4oz
	Sosuri, sosuri de salate și sosuri tip dip	2	2 min max	800g/1lb 12oz
Lamă de cuțit cu disc de capacitate max	Supe reci	Începeți de la viteza 1 și creșteți viteza la 2	30-60 sec	1,5 litri/53 fl oz
	Shake-uri cu lapte/aluaturi semilichide		15-30 sec	1 litru/2pts
Tel dublu	Albușuri de ouă	2	60-90 sec	6 (200g)
	Ouă și zahăr pentru pandispan fără grăsime	2	4-5 min	3 (150g)
	Cremă	2	30 sec	500 ml/1pt
	Spumare grăsimi și zahăr	2	2 min max	200g/8oz grăsimi 200g/8oz zahăr
Ustensilă de aluaturi	Amestecuri dospite	2	60 sec	1Kg/ 2lb 4oz greutate totală
	Făină pâine albă	2	60 sec	600g/1lb 5oz greutate făină
	Făină pâine integrală	2	60 sec	500g/1lb 2oz greutate făină
Discuri - feliat/ras	Alimentele ferme, precum morcovii, brânzeturile tari	1 - 2	–	Nu umpleți peste capacitatea maximă marcată pe bol
	Alimentele mai moi, precum castraveți, roșii	1 - 2	–	
Răzătoare extra fină	Brânză parmezan, cartofi pentru găluște germane de cartofi	2	–	
Disc de cartofi prăjiți franțuzești	Taie cartofii pentru cartofi prăjiți franțuzești subțiri și ingrediente pentru caserole și sosuri tip dip (de ex. castraveți, mere și pere).	2	–	
Blender	Lichide și băuturi reci	2	15-30 sec	1,5 litri/53 fl oz
	Supe pe bază de fierturi pre-preparate	2	30 sec	1.2 litri/42 fl oz
	Supe cu lapte	2	30 sec	1 litru/2pt
	RISC DE OPĂRIRE: Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de amestecare la blender.			
Mini bol și cuțit	Carne	2	20 sec + Pulsat	200g/8oz carne slabă de vită
	Tocat ierburi	2	30 sec	15g/½ oz
	Tocat nuci	2	30 sec	50g/2oz
	Maioneză	2	30 sec	2 ouă 300g/12oz ulei
	Piureuri	2	30 sec	200g/8oz
Storcător de citrice	Alimente mai mici, de ex. lime și lămâi Fructe mai mari, de ex. portocale și grefe	1	–	1Kg/2lb 4oz
Râșniță	Procesarea mai multor condimente	2	30-60 sec	50g/2oz
	Măcinare boabe de cafea		30 sec	
	Tocat nuci	Pulsat	10 sec	50g/2oz
	Procesare câței de usturoi, ardei iuți proaspeți și rădăcină de ghimbir	Pulsat	10 sec	30g/1oz

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

Utilizarea accesoriilor

Consultați graficul de viteze recomandate pentru fiecare accesoriu.

16 lamă de cuțit

Lama de cuțit este cel mai versatil dintre toate accesoriile. Durata 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 2cm³/4in înainte de procesare.
- Biscuiții trebuie ruți în bucăți și adăugați prin tubul de alimentare cu aparatul în funcțiune.
- La preparat produse de patiserie, folosiți grăsime direct din frigider, tăiată în cuburi de 2cm³/4in.
- Aveți grijă să nu prelucrați excesiv.

17 ustensilă de aluaturi

Pentru amestecuri de aluat dospit.

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

18 disc de capacitate max

La amestecarea de lichide în bol, trebuie folosit discul de capacitate max cu lama de cuțit. Împiedică scurgerile de lichide și îmbunătățește performanța de tocare a lamei.

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

20 tel dublu (dacă este inclus)

Folosiți-l pentru amestecuri ușoare, precum albușuri de ouă, creme, lapte condensat și la bătut ouă cu zahăr pentru pandișpan fără grăsimi.

Utilizarea telului

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare.
- 2 Montați bolul pe blocul de alimentare.
- 3 Împingeți fiecare bățator 8 și fixați-l în capul sistemului de acționare.
- 4 Montați telul prin rotire cu atenție până ce cade peste arborele sistemului de acționare.
- 5 Adăugați ingredientele.

- 6 Montați capacul - asigurați-vă că capătul arborelui se poziționează în centrul capacului.
- 7 Puneți aparatul în funcțiune.

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.**

Sfaturi

- Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle sunt la temperatura camerei.
 - Asigurați-vă că bolul și telurile sunt curate și nu prezintă grăsime înainte de baterie.
- Spumare grăsime și zahăr**
- Pentru cele mai bune rezultate, grăsimea trebuie lăsată să se înmoaie la temperatura camerei (20°C) înainte de spumare. **NU folosiți grăsime direct din frigider, pentru că veți strica telul.**
 - Ingredientele mai grele, precum făina și fructele uscate trebuie amestecate delicat la mână.
 - Nu depășiți capacitatea maximă sau durata de procesare declarată în graficul de viteze recomandate.

Discuri de feliat/ras

Discuri de feliat/ras inversabile 19, 21

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

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

Disc de ras extra fin 22 (dacă este inclus)

Rade brânză parmezan și cartofi pentru găluște germane de cartofi.

Disc de cartofi prăjiți franțuzești 23 (dacă este inclus)

Taie cartofii pentru cartofi prăjiți franțuzești subțiri și ingrediente pentru caserole și sosuri tip dip (de ex. castraveți, mere și pere).

Utilizarea discurilor de tăiere

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare.
- 2 Montați bolul pe blocul de alimentare.
- 3 Ținând de mânerul central, așezați discul pe arborele de acționare cu partea corespunzătoare în partea de sus 9.
- 4 Instalați capacul.
- 5 Introduceți alimentele în tubul de alimentare. Alegeți ce mărime a tubului de alimentare vreți să folosiți. Împingătorul conține un tub de alimentare mai mic pentru procesarea elementelor individuale sau a ingredientelor subțiri. Pentru utilizarea tubului mic de alimentare - introduceți mai întâi împingătorul mare la interiorul tubului de alimentare. Pentru utilizarea tubului mare de alimentare - folosiți ambele împingătoare împreună.
- 6 Porniți aparatul și împingeți în jos constant cu împingătorul - **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.**

Sfaturi

- Folosiți ingrediente proaspete.
- Nu tăiați alimentele în bucăți prea mici. Umpleți destul de complet pe lățime tubul de alimentare. Prin aceasta preveniți alunecarea alimentelor în laterală la procesare. Alternativ, folosiți tubul de alimentare mic.
- La utilizarea discului de cartofi prăjiți franțuzești, introduceți ingredientele orizontal.
- La feliat sau ras: alimentele introduse vertical ¹⁰ ies mai scurte decât alimentele introduse orizontal ¹¹.
- După procesare va exista întotdeauna o cantitate mică de resturi pe disc sau în bol.

²⁴ mini bol și cuțit (dacă sunt incluse)

Folosiți bolul mini robotului de bucătărie la tocat ierburi și la procesat cantități mici de ingrediente, de ex. carne, ceapă, nuci și alune, maioneză, legume, piureuri, sosuri și mâncare pentru bebeluși.

^a mini lamă

^b mini bol

Utilizare mini bol și cuțit

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare.
- 2 Montați bolul pe blocul de alimentare.
- 3 Montați mini bolul peste arborele de acționare detașabil - asigurați-vă că secțiunile decupate se aliniază la aripioarele de poziționare ¹² de pe bolul principal.
Notă: Capacul bolului principal nu poate fi montat dacă mini bolul nu este poziționat corect.
- 4 Așezați lama de cuțit peste arborele de acționare ¹³.
- 5 Adăugați ingredientele de procesat.
- 6 Montați capacul și puneți aparatul în funcțiune.

Siguranță

- Nu scoateți niciodată capacul până ce lama de cuțit nu s-a oprit complet.
- Lama de cuțit este foarte ascuțită - umblați cu ea întotdeauna cu mare atenție.

Important

- Nu procesați condimente - pot deteriora piesele din plastic.
- Nu procesați alimente dure, precum boabe de cafea, cuburi de gheață sau ciocolată - veți strica lama.

Sfaturi

- Ierburile se toacă cel mai bine dacă sunt curate și uscate.
- Adăugați întotdeauna puțin lichid la amestecat ingrediente gătite pentru a prepara mâncare pentru bebeluși.
- Tăiați alimentele precum carnea, pâinea, legumele, în cuburi de aproximativ 1-2cm ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ in) înainte de procesare.
- La preparat maioneză, adăugați uleiul prin tubul de alimentare.

²⁵ râșniță (dacă este inclusă)

Folosiți râșnița la procesat ingrediente uscate, precum nuci sau boabe de cafea și la măcinat condimente, 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.

^a capac râșniță

^b ansamblu de lame râșniță

Folosirea râșniței

- 1 Introduceți ingredientele în ansamblul de lame ^b.
- 2 Instalați capacul ^a și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ¹⁴.
- 3 Așezați râșnița pe blocul de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ¹⁵.
- 4 Selectați o viteză sau utilizați funcționarea pulsată (P).

Sfaturi

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

²⁶ storcător de citrice (dacă este inclus)

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

^a con

^b sită

Utilizarea storcătorului de citrice

- 1 Montați arborele de acționare detașabil pe blocul de alimentare.
 - 2 Montați bolul pe blocul de alimentare.
 - 3 Montați sita în bol - asigurați-vă că mânerul sitei este blocat în poziție direct peste mânerul bolului ¹⁶.
 - 4 Așezați conul peste arborele de acționare și rotiți-l până ce cade în jos până la capăt ¹⁷.
 - 5 Tăiați fructele în jumătate. Apoi puneți aparatul în funcțiune și apăsați fructul pe con.
- **Storcătorul de citrice nu va funcționa dacă sita nu este blocată corect în poziție.**
 - Pentru cele mai bune rezultate, păstrați și stoarceți fructele la temperatura camerei și rulați-le la mână pe un blat de lucru înainte de stoarcere.
 - Pentru asistență la extracția sucului, deplasați fructul dintr-o parte în alta la stoarcere.
 - La stoarcerea unor cantități mari de fructe, goliți sita periodic pentru a preveni acumularea de pulpă și semințe.

Îngrijire și curățare

- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- **Umblați cu grijă cu lamele 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 spațiul de depozitare de la spatele blocului de alimentare .

Blender

- 1 Goliți cana de blender, deșurubați unitatea de lame prin rotirea în poziția de deblocare  pentru decuplare. Apoi scoateți unitatea de lame prin împingere în sus de dedesubt.
- Trebuie avut grijă la scoaterea unității de lame de pe bază.
- 2 Spălați cana de blender la mână.
- 3 Scoateți și spălați garnitura 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.

Tel dublu

- Detașați bătătoarele 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.**

Râșniță

- Scoateți ansamblul de lame de pe borcan prin rotire în sens contrar acelor de ceas.
- Spălați borcanul 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 unitatea de lame în apă.**
- Lăsați-le să se usuce cu susul în jos.

Toate celelalte piese

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

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.

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase
bol principal, mini bol, capac, împingător	✓
lame de cuțit, ustensilă de aluaturi	✓
arbore de acționare detașabil	✓
discuri	✓
disc de capacitate max	✓
bătătoare tel	✓
Nu scufundați capul sistemului de acționare în apă	
cană de blender, capac, capac de umplere	✓
unitate de lame și garnitură de etanșare pentru blender	✗
ansamblu de lame râșniță	✗
borcan râșniță	✓
spatulă	✓

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 dreapta. Verificați dacă dispozitivul de interblocare al capacului este poziționat corect în zona mânerului. Robotul de bucătărie nu va funcționa dacă bolul și capacul sunt montate incorrect.
Tocătorul compact/râșnița nu funcționează.	Tocătorul compact/râșnița nu este blocat(ă) corect în poziție. Tocătorul compact/râșnița nu este asamblat(ă) corect.	Tocătorul compact/râșnița nu funcționează dacă este montat(ă) incorrect în dispozitivul de interblocare. Verificați unitatea de lame dacă este strânsă complet pe capacul toacătorului compact/râșniței.
Blenderul nu funcționează.	Blenderul nu este blocat corect în poziție. Blenderul nu este asamblat corect.	Blenderul nu funcționează dacă este montat incorrect în dispozitivul de interblocare. Verificați unitatea de lame dacă este strânsă complet în cana de blender.
Robotul de bucătărie se oprește sau își reduce viteza în timpul procesării.	Protecție la suprasarcină activată. Robot de bucătărie în suprasarcină sau supraîncălzit în timpul funcționării. Capacitate maximă depășită.	Opriti aparatul, scoateți-l din priză și lăsați-l să se răcească timp de aproximativ 15 minute. Consultați graficul de viteze pentru capacitățile maxime de procesare.
Blenderul prezintă scurgeri de lichide pe la baza ansamblului de lame.	Garnitură de etanșare absentă. Garnitură de etanșare montată incorrect. Garnitură de etanșare deteriorată.	Verificați dacă garnitura de etanșare este instalată corect și dacă nu este deteriorată. Pentru a obține o garnitură de etanșare de schimb, vezi „service și asistență pentru clienți”.
Garnitura de etanșare a blenderului lipsește de pe unitatea de lame la scoaterea din ambalaj.	Garnitura de etanșare este ambalată pre-montată pe unitatea de lame.	Deșurubați cana de blender și verificați dacă garnitura este montată pe unitatea de lame. Pentru a obține o garnitură de etanșare de schimb, vezi „service și asistență pentru clienți”.
Performanță slabă a ustensilelor/accesoriilor.	Consultați sfaturile din secțiunea relevantă „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