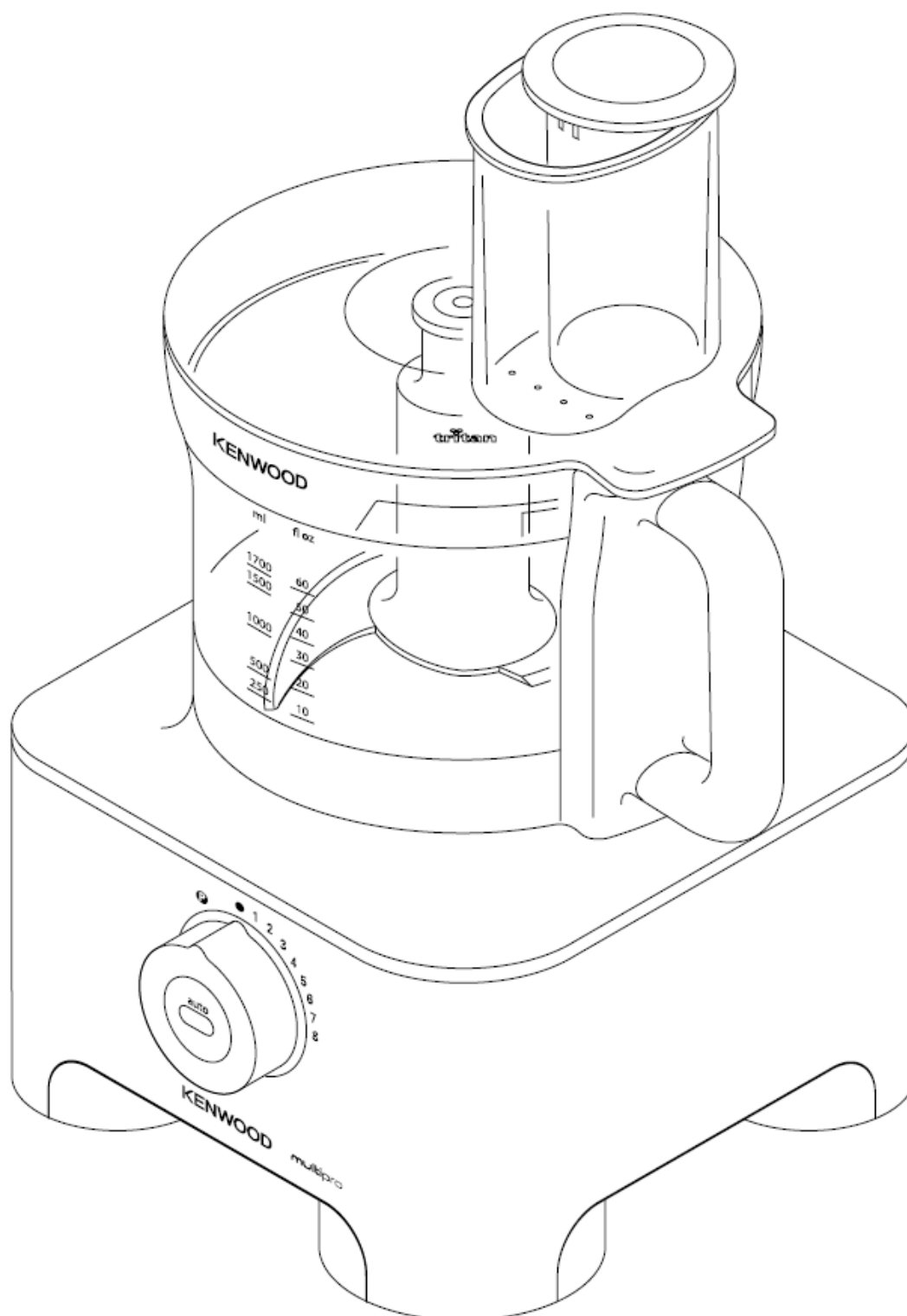


KENWOOD

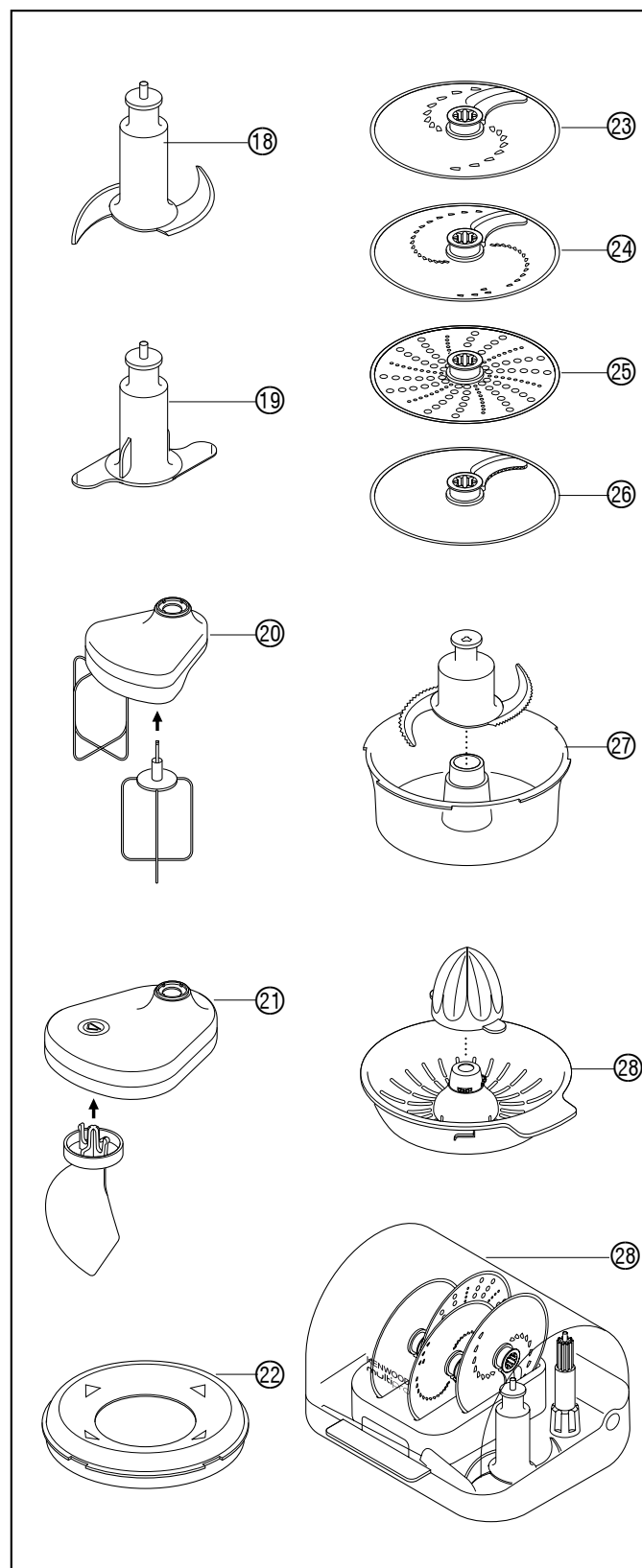
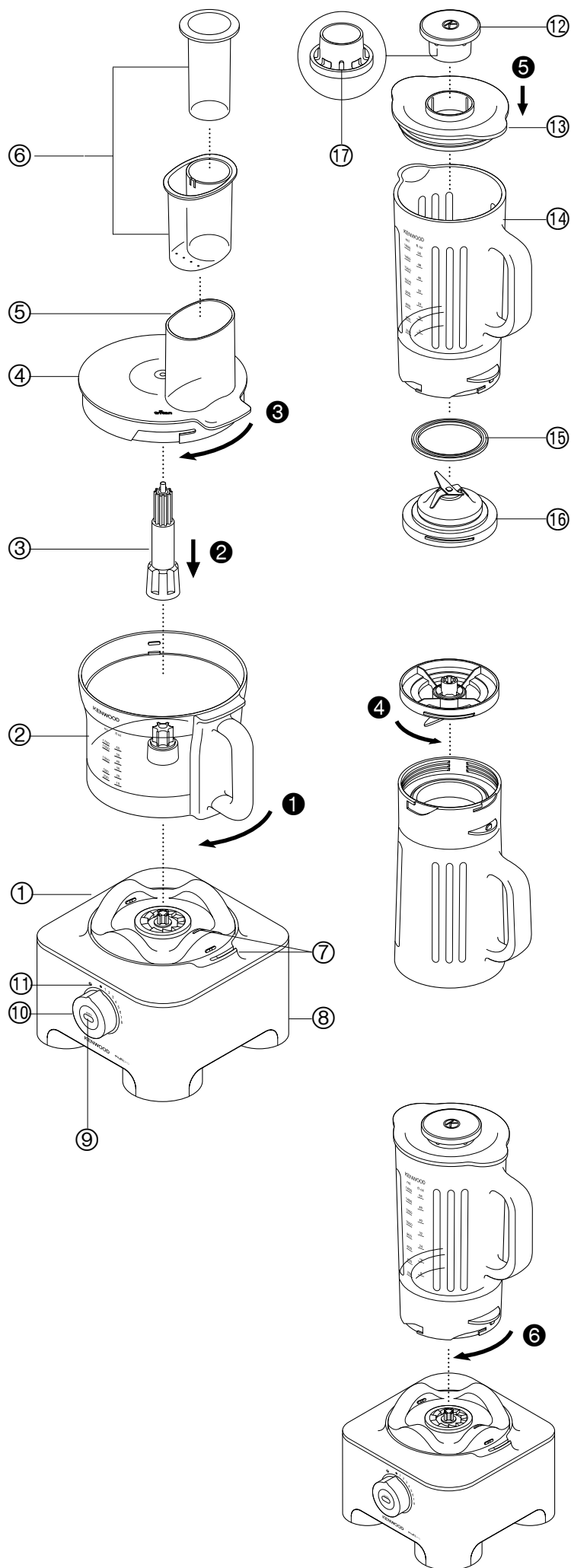
FPM800 Series

Instrucțiuni

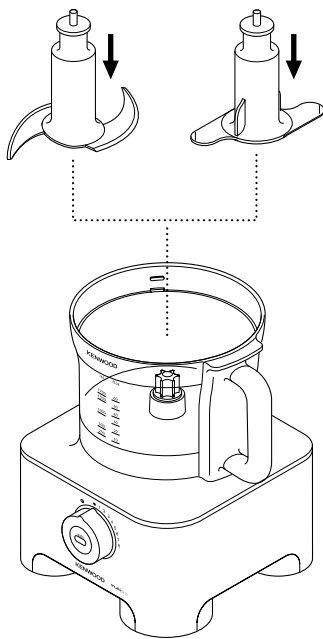


Română

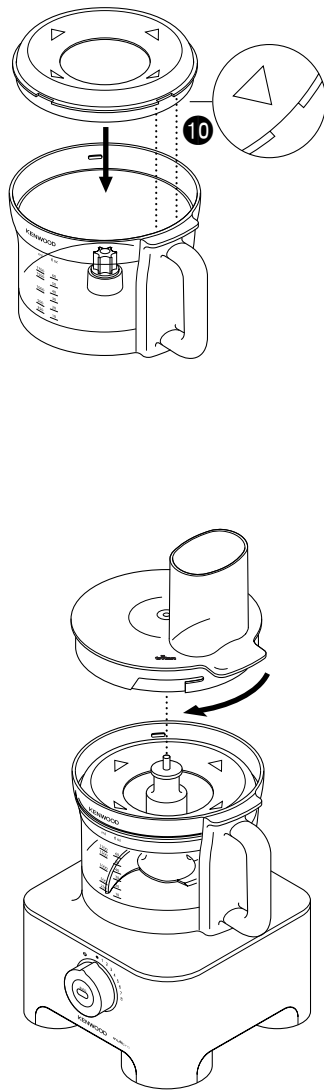
2 - 10



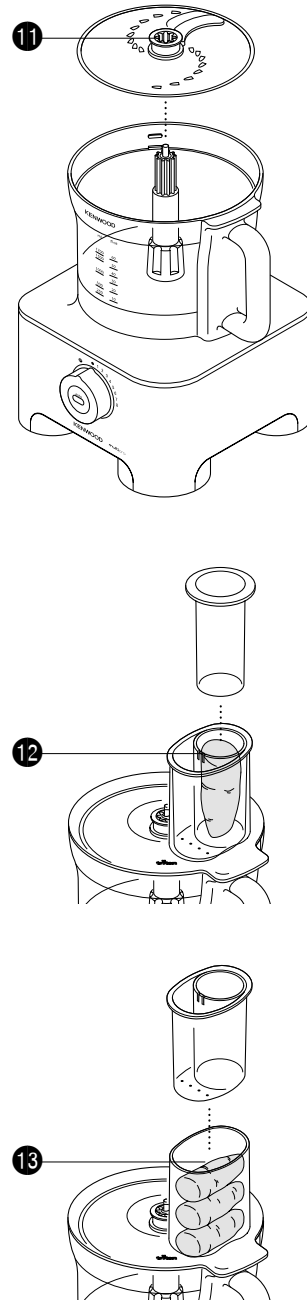
18 + 19



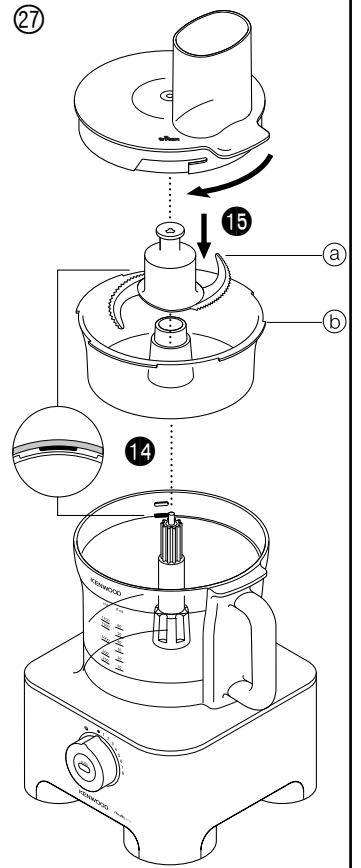
22



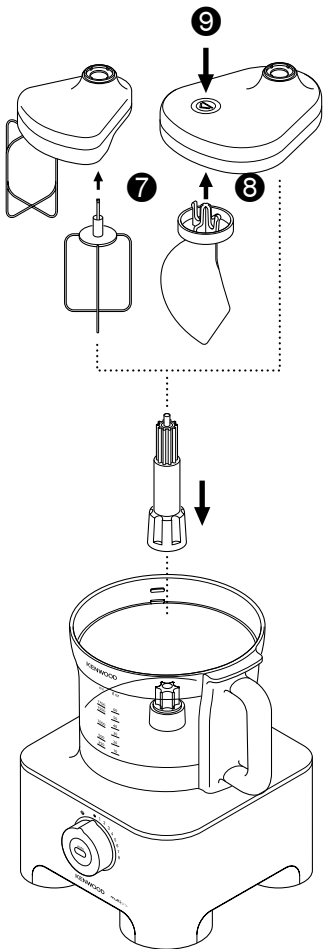
23 → 26



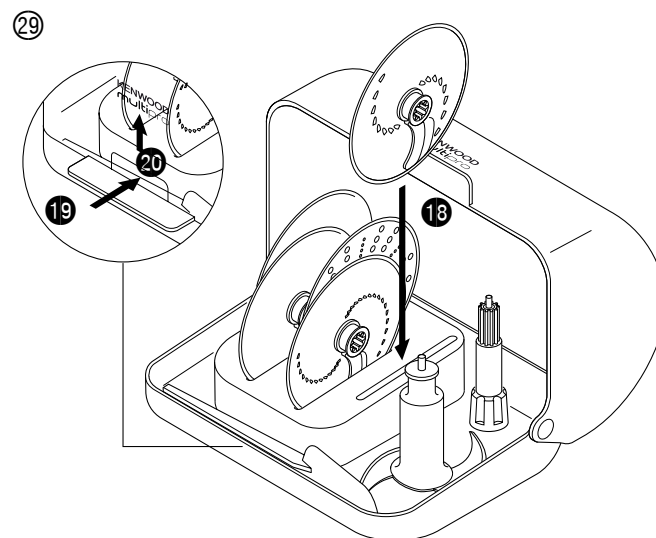
27



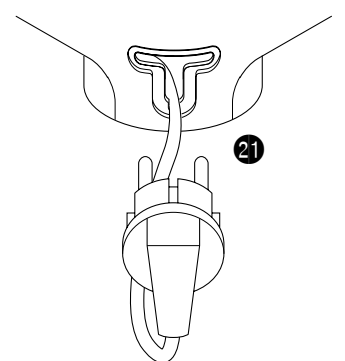
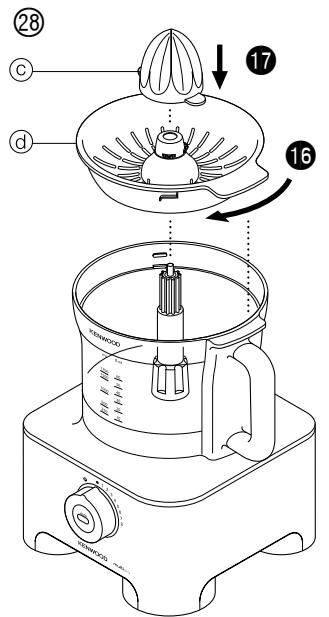
20 + 21



29



28



Siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru referințe ulterioare.
- Scoateți toate ambalajele și etichetele.
- Dacă cablul este deteriorat, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de KENWOOD sau de către un reparator autorizat KENWOOD.
- Lamele și discurile sunt foarte ascuțite, manevrați-le cu grijă. **Țineți întotdeauna cu vârful degetelor de partea de sus, departe de marginea de tăiere, atunci când manevrați și curățați.**
- Nu ridicați și nu transportați procesorul de mâner – căci mânerul poate ceda, ducând la răniri.
- Îndepărtați întotdeauna lama de cuțit înainte de a turna conținutul din castron.
- Țineți mâinile și ustensilele departe de bolul procesorului și de recipientul blenderului în timp ce acestea sunt conectate la sursa de alimentare.
- Opriți și deconectați aparatul:
 - o înainte de montarea sau scoaterea pieselor;
 - o când nu este utilizat;
 - o înainte de curățare.
- Nu folosiți niciodată degetele pentru a împinge hrana în tubul de alimentare. Utilizați întotdeauna dispozitivul (dispozitivele) de împingere furnizat(e).
- **Nu montați niciodată unitatea cu lamă la unitatea de alimentare fără a fi montat recipientul blenderului.**
- Înainte de a îndepărta capacul vasului sau deconecta blenderul de la unitatea de alimentare:
 - o opriți aparatul;
 - o așteptați până când componenta/lamele se opresc complet;
 - o aveți grijă să nu deșurubați recipientul blenderului de pe ansamblul de lame.
- **RISCUL DE OPĂRIRE:** ingredientele fierbinți vor fi lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de a le mixa.
- Nu utilizați capacul pentru a acționa procesorul, utilizați întotdeauna butonul de pornire/oprire pentru controlul vitezei.
- **Acest aparat se va deteriora și poate provoca răni dacă mecanismul de interblocare este supus unei forțe excesive.**
- **Scoateți întotdeauna din priză procesatorul de alimente atunci când nu îl utilizați.**
- Nu folosiți niciodată o componentă neautorizată.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când acesta este pornit.
- Nu folosiți niciodată un aparat deteriorat. Duceți-l la verificat sau la reparat: consultați secțiunea "Service și asistență pentru clienți".
- Nu lăsați niciodată să se ude unitatea, cablul sau ștecherul.
- Nu lăsați cablul în exces să atârne peste marginea unei mese sau a unei plăci de lucru sau să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu depășiți capacitățile maxime indicate în graficul de viteze recomandat.
- Copiii vor fi supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul numai pentru uzul casnic pentru care a fost conceput. Kenwood nu își va asuma nicio răspundere în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau nerespectării acestor instrucțiuni.
- Utilizarea incorectă a procesorului/blenderului poate duce la răniri.
- Viteza maximă depinde de componenta care permite cea mai mare cantitate. Alte componente pot antrena o capacitate mai mică.

Consultați secțiunea relevantă denumită “Utilizarea componentelor” pentru avertismente de siguranță suplimentare pentru fiecare componentă individuală.

BLENDERUL

- **RISCUL DE OPĂRIRE:** ingredientele fierbinți vor fi lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de a le mixa.
- Aveți întotdeauna grijă când manevrați ansamblul de lame și evitați să atingeți marginea de tăiere a lamelor atunci când le curățați.
- Porniți blenderul doar cu capacul poziționat corect.
- Folosiți recipientul doar cu ansamblul de lame amplasat corect.
- Nu porniți niciodată blenderul gol.
- Pentru a vă asigura o durată de viață îndelungată a blenderului, nu îl lăsați pornit mai mult de 60 de secunde.
- Rețetele de Smoothie – nu amestecați niciodată ingrediente congelate care au format o masă solidă în timpul congelării, spargeți-o înainte să le adăugați în recipient.
- Stratul de la baza recipientului este montat în timpul fabricației și nu ar trebui să încercați să îl scoateți.



IMPORTANT: INSTRUCȚIUNI DE MIXARE A ALIMENTELOR FIERBINȚI

Pentru a reduce la maximum posibilitatea de opărire atunci când mixați ingrediente fierbinți, țineți mâinile și alte porțiuni expuse de piele departe de capac pentru a preveni posibilitatea apariției unor arsuri. Trebuie respectate următoarele măsuri de precauție:

- **ATENȚIE: Mixarea ingredientelor foarte fierbinți poate face ca lichidul fierbinte și aburul să fie forțate brusc să treacă de capac sau capacul de umplere ⑫.**
- **Recomandăm ca ingredientele fierbinți să fie lăsate să se răcească înainte de mixare.**
- Nu depășiți **NICIODATĂ** capacitatea de 1200 ml/5 căni în cazul procesării lichidelor fierbinți, cum ar fi supele (consultați marcajele de pe recipient).
- **ÎNTOTDEAUNA** începeți mixarea la viteză mică și măriți viteza treptat. Nu mixați **NICIODATĂ** lichide fierbinți utilizând setarea Pulse.
- Lichidele care au tendința de a forma o spumă, cum ar fi laptele, ar trebui să fie limitate la o capacitate maximă de 1000 ml/4 căni.
- Aveți grijă când manevrați blenderul căci recipientul și conținutul său vor fi foarte fierbinți.
- Aveți o grijă deosebită când scoateți capacul. Capacul este conceput să se îmbine strâns pentru a preveni scurgerile. Dacă este necesar, protejați-vă mâinile cu o cârpă sau mănuși de cuptor atunci când îl manevrați.
- Asigurați-vă că recipientul este bine fixat pe bază și, atunci când îl detașați de aparat, ghidați baza pentru a vă asigura că este îndepărtată împreună cu recipientul.
- Asigurați-vă că capacul și capacul de umplere sunt amplasate corect înainte de **fiecare** operațiune de mixare.
- Asigurați-vă întotdeauna că orificiile din capacul de umplere sunt desfundate înainte de **fiecare** operațiune de mixare. ⑬
- Atunci când montați capacul recipientului, asigurați-vă întotdeauna că atât capacul cât și marginea recipientului sunt curate și uscate pentru a asigura o etanșare bună și pentru a preveni scurgerile.

Discurile pentru feliere/radere

- Nu scoateți niciodată capacul până când discul de tăiere nu s-a oprit complet.
- Manevrați cu grijă discurile de tăiere – sunt extrem de ascuțite.
- Nu umpleți vasul – nu depășiți nivelul de capacitate maxim marcat pe vas.

Mini bolul și cuțitul

- Nu scoateți niciodată capacul până când lama de cuțit nu s-a oprit complet.
- Lama de cuțit este foarte ascuțită – manevrați întotdeauna cu grijă.
- Nu procesați condimente – ele pot deteriora plasticul.
- Nu procesați alimente dure, cum ar fi boabe de cafea, cuburi de gheață sau ciocolată – acestea pot deteriora lama.

Înainte de conectare

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este aceeași cu cea indicată în partea de dedesubt a aparatului.
AVERTISMENT: ACEST APARAT NECESITĂ ÎMPĂMÂNTARE.
- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să intre în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

- 1 Scoateți ambalajul din plastic de pe lama cuțitului. **Aveți grijă lamele sunt foarte ascuțite.** Aceste ambalaje ar trebui aruncate deoarece sunt destinate să protejeze lama numai în timpul fabricării și transportului.
- 2 Spălați piesele, consultați secțiunea "Îngrijire și curățare"

Legendă

Procesorul

- ① unitatea de alimentare
- ② bol Tritan™ cu arbore de antrenare
- ③ arbore de antrenare detașabil
- ④ capac Tritan™
- ⑤ tubul de alimentare
- ⑥ dispozitive de împingere
- ⑦ mecanisme de interblocare de siguranță
- ⑧ depozitarea cablului (în spate)
- ⑨ buton auto
- ⑩ controlul vitezei/pulsului
- ⑪ indicator luminos de alimentare

Blender termorezistent

- ⑫ capac de umplere
- ⑬ capac
- ⑭ recipient
- ⑮ inel de etanșare
- ⑯ unitate de lame
- ⑰ orificiile capacului de umplere

Componente

- ⑱ lama de cuțit
- ⑲ instrument pentru aluat
- ⑳ tel dublu
- ㉑ instrument de pliere
- ㉒ disc de capacitate maximă
- ㉓ disc feliere/radere 4mm
- ㉔ disc feliere/radere 2mm
- ㉕ disc răzătoare extra-fină
- ㉖ disc feliere fină Julienne
- ㉗ mini bol și lamă
- ㉘ storcător de citrice
- ㉙ cutie de depozitare pentru componente

Pentru a utiliza procesorul de alimente

- 1 Montați vasul pe unitatea de alimentare. Așezați mânerul spre spate în partea dreaptă și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic ❶ până când acesta se blochează.
- 2 Montați o componentă peste arborele de antrenare a bolului.
Notă: Arborele de antrenare detașabil ❷ trebuie montat atunci când se utilizează discurile, mini bolul, telul, instrumentul de pliere și storcătorul de citrice.
- Montați întotdeauna vasul și componenta pe procesor înainte de a adăuga ingredientele.
- 3 Montați capacul ❸ – asigurându-vă că partea superioară a instrumentului/arborelui de antrenare se află în centrul capacului.
• Procesorul nu va funcționa dacă bolul sau capacul nu sunt montate corect în mecanismul de interblocare. Verificați dacă tubul de alimentare și mânerul bolului sunt situate în partea dreaptă.
- 4 Conectați aparatul. Indicatorul de alimentare se va aprinde și va clipi până când vasul și capacul sunt montate corect. Selectați una dintre următoarele opțiuni:
Butonul Auto – se aprinde indicatorul atunci când este apăsat Butonul Auto și va fi selectată automat viteza optimă pentru componentă.
Controlul vitezei – selectați manual viteza dorită (consultați graficul de viteze recomandat).
Pulse – utilizați impulsul (P) pentru sesiuni scurte.
Impulsul va funcționa atât timp cât comanda este menținută în această poziție.
- 5 La sfârșitul procesării, rotiți butonul de control al vitezei în poziția "O"/oprit sau, dacă utilizați opțiunea Auto, apăsați butonul și lumina se va stinge.
• Indicatorul luminos de alimentare va clipi dacă nici capacul, nici vasul nu sunt montate sau sunt montate incorect.
• Butonul Auto nu va funcționa dacă este selectată o viteză la controlul vitezei.
• Întotdeauna opriți și deconectați înainte de a îndepărta capacul.

Important

- Procesorul dvs. nu este potrivit pentru zdrobirea sau măcinarea boabelor de cafea sau pentru transformarea zahărului granulat în zahăr pudră.

Funcția Eco

Dacă procesorul de alimente este lăsat conectat timp de peste 30 de minute fără a fi utilizat, acesta va intra în modul stand-by pentru a reduce consumul de energie.

- Indicatorul luminos de alimentare va clipi încet și procesorul de alimente nu va funcționa până când nu va fi efectuată una dintre următoarele acțiuni:-
- Apăsarea butonului Auto.
- Rotirea controlului vitezei către o viteză și apoi revenirea în poziția "O"/oprit.
Lumina va deveni constantă atunci când aparatul este gata de utilizare.

Notă: Dacă vasul sau capacul nu sunt fixate în mecanismul de interblocare, indicatorul luminos de alimentare va pulsa mai repede decât funcția Eco.

Pentru a utiliza blenderul termorezistent

1 Montați inelul de etanșare ⑮ în unitatea de lame ⑮ – asigurându-vă că garnitura este poziționată corect în zona striată.

• **Se vor produce scurgeri dacă garnitura este deteriorată sau este montată incorect.**

2 Țineți partea inferioară a unității de lame ⑮ și introduceți lamele în recipient – rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic până când se aude un clic ④. Consultați graficul din 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 recipient.

4 Montați capacul recipientului și apăsați pentru a-l fixa ⑤. Montați capacul de umplere.

5 Așezați blenderul pe unitatea de alimentare și rotiți în sensul acelor de ceasornic ⑥ pentru a-l bloca.

• **Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect la nivelul mecanismului de interblocare.**

6 Selectați Auto sau o viteză (consultați graficul de viteze recomandat) sau utilizați comanda Pulse.

Sugestii

- Când pregătiți maioneză, puneți în blender toate ingredientele, cu excepția uleiului. Scoateți capacul de umplere. Apoi, cu aparatul în funcțiune, adăugați încet uleiul prin orificiul din capac.
- Este posibil să fie nevoie ca amestecurile groase, de exemplu pateuri și paste, să fie răzuite. Dacă amestecul este dificil de procesat, adăugați mai mult lichid.
- Zdrobirea gheții – acționați impulsul în sesiuni scurte până când se sfărâmă la consistența dorită.
- Prelucrarea condimentelor nu este recomandată, deoarece acestea pot deteriora piesele din plastic.
- Aparatul nu va funcționa dacă blenderul este montat incorect.
- Pentru a amesteca ingrediente uscate – tăiați în bucăți, scoateți capacul de umplere, apoi, cu aparatul în funcțiune, introduceți bucățile una câte una. Țineți mâna peste orificiu. Pentru cele mai bune rezultate, goliți recipientul regulat.
- Nu utilizați blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- Nu mixați mai mult de 1,6 litri (2 pinte, 8 uncii lichide) – mai puțin pentru lichide spumoase, cum sunt milkshake-urile.

Grafic de viteze recomandat				
Instrument/ componentă	Funcție	Viteza recomandată	Timp de procesare*	Capacități maxime
Lama de cuțit	Amestecuri, torturi cu toate ingredientele deodată	8	15-20 sec.	1,7Kg/3lb, 7oz greutate totală
	Produse de patiserie - amestecarea grăsimii cu făină. Adăugarea apei pentru combinarea ingredientelor de patiserie	5 – 8	10 sec. 10-20 sec.	500g/1lb 2oz greutatea făinii
	Tocarea peștelui și a cărnii macre. Pateuri și terine	Pulse – 8	10-30 sec.	800g/1lb 8oz maxim carne de vită macră
	Tocarea legumelor	Pulse	5-10 sec.	500g/1lb 2oz
	Tocarea nucilor	8	30-60 sec.	200g/8oz
	Piureuri din fructe moi, fructe și legume găsite	8	10-30 sec.	1Kg/2lb 4oz
	Sosuri, dressing-uri și paste	8	2 min maxim	800g/1lb 8oz
Lama de cuțit cu disc de capacitate maximă	Supe reci	Începeți la viteză mică și creșteți la maximum	30-60 sec.	1,7 litri/3pts
	Milkshake-uri/aluaturi		15-30 sec.	1,3 litri/2pts
Tel dublu	Albușuri	8	60-90 sec.	4 (150g)
	Ouă și zahăr pentru spume fără grăsimi	8	4-5 min	3 ouă (150g)
	Frișcă	8	30 sec.	500ml/18 fl oz
	Grăsimi și zahăr	8	2 min maxim	200g/8oz grăsimi 200g/8oz zahăr
Instrument pentru aluat	Amestecuri cu drojdii	8	60 sec.	1Kg/ 2lb 4oz greut. totală
	Pâine din făină albă	8	60 sec.	600g/1lb 6oz greut. făinii
	Pâine din făină integrală	8	60 sec.	500g/1lb 2oz greut. făinii
Instrument de pliere	Frișcă bătută și piureuri din fructe	1 – 2	60 sec.	300g/12oz frișcă 300g/12oz piure
	Albușuri în amestecuri groase	1 – 2	60 sec.	600g/1lb 6oz greut. totală
	Făină în amestecuri de grăsimi și zahăr	1 – 2	60 sec.	200g/8oz greut. făinii
	Pricomigdale	1 – 2	60 sec.	500g/1lb 2oz greut. totală
Discuri – feliere/radere	Produse alimentare dure, cum ar fi morcovii, brânzeturile tari	5 – 8	–	Nu umpleți deasupra capacității maxime marcate pe vas.
	Produse mai moi, cum ar fi castraveții, roșiile	1 – 5	–	
Răzătoare extra-fină	Parmesan, cartofi pentru găluștele germane de cartofi	8	–	
Disc feliere fină Julienne	Cartofi pai subțiri și rosti Garnituri de legume și cartofi prajiti	8	–	
Blender termorezistent	Lichide și băuturi reci	8	15-30 sec.	1.6 litri/2 pt 8 fl oz
	Supe-cremă	8	30 sec.	1.2 litri/2 pt 1 fl oz
	Supe cu lapte	8	30 sec.	1 litri/1pt 8 fl oz
	Recomandăm ca ingredientele fierbinți să fie lăsate la răcit înainte de mixare. Totuși, dacă doriți să procesați ingrediente fierbinți, vă rugăm să citiți Instrucțiunile de Mixare a Alimentelor Fierbinți.			
Mini bol și cuțit	Carne	8	20 sec. + Pulse	300g/12oz carne de vită macră
	Tocarea verdețurilor	8	30 sec.	20g/1oz
	Tocarea nucilor	8	30 sec.	100g/4oz
	Maioneză	8	30 sec.	2 ouă 300g/12oz ulei
	Piure	8	30 sec.	200g/8oz
Mini bol cu discuri	Vedeți viteza recomandată pentru discurile individuale		–	500g/1lb 2oz maxim Nu supraîncărcați bolul.
Storcător de citrice	Produse mici, cum ar fi lime și lămâi Fructe mai mari, precum portocale și grefe	1 – 2	–	2Kg/4lb 8oz

* Cifrele sunt doar pentru îndrumarea dvs. Acestea variază în funcție de rețeta exactă și de ingredientele procesate.

Abrevieri cantități din sistemul britanic/american: lb = livră, oz = uncie, fl oz = uncie lichidă, pt = pintă

Utilizarea componentelor

Consultați graficul de viteze recomandat pentru fiecare componentă.

⑱ Lama de cuțit

Lama de cuțit este cea mai versatilă dintre toate componentele. Durata timpului de procesare va determina textura obținută. Pentru texturile mai groase utilizați comanda Pulse.

Utilizați lama de cuțit pentru prepararea prăjiturilor și a produselor de patiserie, tocarea cărnii crude și gătită, a legumelor, nucilor, pateurilor, pastelor, pentru prepararea supelor-cremă și pentru fărâmarea biscuiților și a pâinii.

Sugestii

- Tăiați alimentele cum ar fi carnea, pâinea, legumele în cuburi de aproximativ 2cm/3/4in înainte de procesare.
- Biscuiții ar trebui ruși în bucăți și adăugați pe tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează.
- Atunci când preparați produse de patiserie, utilizați grăsime direct de la frigider tăiată în cuburi de 2cm/3/4in.
- Aveți grijă să nu procesați prea mult.

⑲ Instrumentul pentru aluat

Utilizați pentru amestecuri de aluat cu drojdie.

- Așezați ingredientele uscate în vas și adăugați lichidul prin tubul de alimentare în timp ce aparatul funcționează. Procesati până când se formează o minge elastică netedă din aluat, va necesita aprox. 60 de secunde.
- Frământați din nou numai manual. Frământarea ulterioară în bol nu este recomandată deoarece poate provoca instabilitatea procesorului.

⑳ Telul dublu

Se utilizează pentru amestecuri ușoare, cum ar fi albușuri de ou, smântână, lapte condensat și pentru mixarea ouălor și a zahărului pentru spume fără grăsime.

Utilizarea telului

- 1 Montați vasul pe unitatea de alimentare, adăugați arborele de antrenare detașabil.
- 2 Împingeți fiecare tel ⑦ în siguranță, în capul de antrenare.
- 3 Montați telul rotindu-l cu grijă până când acesta cade peste arborele de antrenare.
- 4 Adăugați ingredientele.
- 5 Montați capacul – asigurându-vă că capătul arborelui se află în centrul capacului.
- 6 Porniți.

Important

- **Telul nu este potrivit pentru prepararea torturilor cu toate ingredientele deodată, deoarece aceste amestecuri sunt prea grele și îl vor deteriora. Utilizați întotdeauna lama de cuțit.**

Sugestii

- Cele mai bune rezultate se obțin atunci când ouăle se află la temperatura camerei.
- Asigurați-vă că bolul și telurile sunt curate și fără grăsime înainte de mixare.

Spumarea grăsimii și a zahărului

- Pentru rezultate optime, grăsimea trebuie să fie lăsată să se înmoaie la temperatura camerei (20°C) înainte de cremare. NU folosiți grăsime direct de la frigider, deoarece acest lucru va afecta mixarea.
- Ingredientele mai grele, cum ar fi făina și fructele uscate, ar trebui să fie pliate manual.
- Nu depășiți capacitatea maximă sau timpul de prelucrare indicat în graficul de viteze recomandat.

㉑ Instrumentul de pliere

Utilizați instrumentul de pliere pentru a plia ingredientele ușoare în amestecuri mai groase, de exemplu, bezele, mousse-uri și creme cu fructe.

1 Montați vasul pe unitatea de alimentare, adăugați arborele de antrenare detașabil.

2 Împingeți ușor paleta ⑧ în capul de antrenare.

3 Montați instrumentul de pliere întorcându-l cu grijă până când acesta cade peste arborele de antrenare.

4 Adăugați ingredientele.

5 Montați capacul – asigurându-vă că capătul arborelui se află în centrul capacului.

6 **Selectați o viteză redusă (viteza 1 – 2).**

Pentru a scoate telul

Desprindeți telul de pe capul de antrenare apăsând butonul de deblocare ⑨.

Sugestii

- Nu utilizați Auto sau o viteză mare deoarece este necesară o viteză redusă pentru a optimiza performanța de pliere.
- Pentru cele mai bune rezultate nu mixați prea mult albușurile sau frișca – instrumentul de pliere nu va putea să plieze corect amestecul dacă acesta este prea ferm.
- Nu mixați amestecul mai mult decât se indică în graficul de viteze recomandat deoarece va fi scos aerul, iar amestecul va fi prea moale.
- Toate ingredientele nemixate rămase pe paleta sau pe părțile laterale ale bolului vor fi pliate cu grijă folosind spatula.

㉒ Discul de capacitate maximă

Atunci când amestecați lichide în vas, trebuie utilizat discul de capacitate maximă împreună cu lama de cuțit. Acesta împiedică scurgerile și îmbunătățește performanța de tăiere a lamei.

1 Montați vasul pe unitatea de alimentare.

2 Montați lama de cuțitului.

3 Adăugați ingredientele care urmează să fie procesate.

4 Montați discul de capacitate deasupra vârfului lamei asigurându-vă că se află pe marginea din interiorul bolului ⑩. **Nu apăsați discul de capacitate.**

5 Montați capacul și porniți aparatul.

Discurile de feliere/radere

Discurile de feliere/radere reversibile - 4mm

②③, 2mm ②④

Utilizați partea de radere pentru brânză, morcovi, cartofi și alimente de o textură similară.

Utilizați partea de feliere pentru brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă roșie și ceapă.

Discul răzătoare extra fină ②⑤

Rade parmezan și cartofi pentru găluștele germane de cartofi.

Discul fin Julienne ②⑥

Utilizați-l pentru a tăia cartofi tip pai și rosti (cu efect de răzătoare grosieră), cartofi prăjiți și garnituri de legume.

Pentru a utiliza discurile de tăiere

- 1 Montați vasul pe unitatea de alimentare, adăugați arborele de antrenare detașabil ②.
- 2 Ținând de mânerul central, așezați discul pe arborele de antrenare cu partea corespunzătoare cât mai sus ①①.
- 3 Montați capacul.
- 4 Adăugați alimentele în tubul de alimentare. Alegeți dimensiunea canalului de alimentare pe care doriți să îl utilizați. Dispozitivul de împingere conține un tub de alimentare mai mic pentru a procesa produse individuale sau ingrediente subțiri. Pentru a utiliza tubul de alimentare mic – puneți mai întâi dispozitivul de împingere mai mare în interiorul tubului de alimentare. Pentru a utiliza tubul de alimentare mare – utilizați ambele dispozitive de împingere împreună.
- 5 Porniți și împingeți constant în jos cu dispozitivul de împingere – **nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare.**

Sugestii

- Folosiți ingrediente proaspete
- Nu tăiați mâncarea prea mică. Umpleți lățimea tubului de alimentare destul de mult. Acest lucru previne alunecarea produselor alimentare în timpul procesării. Alternativ, utilizați tubul de alimentare mic.
- Când folosiți discul Julienne, așezați ingredientele pe orizontală.
- Când feliați sau radeți: alimentele poziționate în poziție verticală ①② vor ieși mai scurte decât alimentele așezate pe orizontală ①③.
- Alimentele așezate în poziție verticală vor ieși mai scurte decât alimentele poziționate orizontal.
- Pe disc sau în bol va fi întotdeauna o cantitate mică de reziduuri după procesare.

②⑦ Mini bol și cuțit

Utilizați mini bolul procesorului pentru a toca verdețuri și pentru a procesa cantități mici de ingrediente, precum carne, ceapă, nuci, maioneză, legume, piureuri, sosuri și alimente pentru copii.

Discurile de feliere/radere pot fi, de asemenea, utilizate împreună cu mini bolul.

Introduceți mini bolul fără a monta lama cuțitului și consultați secțiunea discului de feliere/radere pentru instrucțiuni privind montarea și utilizarea.

Nu supraîncărcați vasul.

- ① a) mini lamă
- b) mini bol

Pentru a utiliza mini bolul și cuțitul

- 1 Montați vasul pe unitatea de alimentare, adăugați arborele de antrenare detașabil.
- 2 Montați mini bolul pe arborele de antrenare detașabil – asigurați-vă că secțiunile de tăiere sunt aliniate cu gradațiile de poziționare ①④ de pe bolul principal. **Notă:** Capacul principal al bolului nu poate fi montat dacă bolul mini nu este poziționat corect.
- 3 Așezați lama cuțitului peste arborele de antrenare ①⑤.
- 4 Adăugați ingredientele de procesat.
- 5 Montați capacul și porniți aparatul.

Sugestii

- Verdețurile se taie cel mai bine atunci când sunt curate și uscate.
- Adăugați întotdeauna puțin lichid când amestecați ingrediente gătite pentru a procesa hrana pentru copii.
- Înainte de procesare, tăiați alimente precum carnea, pâinea, legumele în cuburi de aproximativ 1-2 cm (½ - ¾ in).
- Când faceți maioneză, adăugați uleiul prin tubul de alimentare.

②⑧ Storcătorul de citrice

Utilizați storcătorul de citrice pentru a stoarce sucul din citrice (de exemplu, portocale, lămâi, lime și grefe).

- ③ c) con
- d) sită

Pentru a utiliza storcătorul de citrice

- 1 Montați vasul pe unitatea de alimentare, adăugați arborele de antrenare detașabil.
- 2 Montați sita în interiorul bolului - asigurându-vă că mânerul sitei este blocat în poziție direct peste mânerul bolului ①⑥.
- 3 Așezați conul peste arborele de antrenare și rotiți-l până când coboară până jos ①⑦.
- 4 Tăiați fructele în jumătate. Apoi porniți și apăsați fructul pe con.
- **Storcătorul de citrice nu va funcționa dacă sita nu este montată corect.**
- Pentru cele mai bune rezultate, depozitați fructul la temperatura camerei și rulați-l pe o suprafață de lucru înainte de stoarcere.
- Pentru a ajuta la extragerea sucului, mișcați fructele de pe o parte pe alta atunci când stoarceți.
- Atunci când se storc cantități mari, goliți filtrul în mod regulat pentru a preveni acumularea de pulpă și semințe.

②⑨ Cutia de depozitare pentru componente

Procesorul dvs. de alimente este livrat împreună cu o cutie de depozitare pentru componente și discuri.

- 1 Așezați lama de cuțit și discurile în cutia de depozitare când nu sunt utilizate ①⑧.
- 2 Cutia de depozitare este prevăzută cu o siguranță – închideți capacul pentru a-l bloca. Pentru a-l deschide, împingeți ușor în interior ①⑨ și ridicați capacul ②⑩.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna și deconectați înainte de curățare.
- **Manevrați lamele și discurile cu grijă – sunt extrem de ascuțite.**
- Unele alimente pot decolora plasticul. Acest lucru este perfect normal, nu va dăuna plasticului și nu va afecta aroma alimentelor. Frecați cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal pentru a elimina decolorarea.

Unitatea de alimentare

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați. Asigurați-vă că mecanismul de interblocare nu conține reziduuri alimentare.
- Nu scufundați aparatul în apă.
- Păstrați excesul de cabluri în zona de depozitare din partea din spate a unității de alimentare 21

Blenderul

- 1 Goliți recipientul, desurubați unitatea de lamă prin rotire în poziția de deblocare  pentru a-l elibera.
 - 2 Spălați manual recipientul.
 - 3 Scoateți și spălați garniturile.
 - 4 Nu atingeți lamele ascuțite – curățați-le cu apă caldă cu săpun, apoi clătiți bine sub robinet.
- Nu scufundați unitatea de lame în apă.**
- 5 Lăsați să se usuce cu susul în jos.

Telul dublu

- Detașați telurile de la capul de acționare prin tragerea ușoară a acestora. Se spală în apă caldă cu săpun.
- Ștergeți capul de antrenare cu o cârpă umedă, apoi uscați. **Nu scufundați capul de antrenare în apă.**

Instrumentul de pliere

- Detașați dispozitivul de la capul de acționare prin apăsarea butonului de eliberare . Spălați cu apă caldă cu săpun.
- Ștergeți capul de antrenare cu o cârpă umedă, apoi uscați. **Nu scufundați capul de antrenare în apă.**

Toate celelalte părți

- Se spală manual, apoi se usucă.
- Ca alternativă, acestea se pot spăla în siguranță în mașina de spălat vase pe suportul superior. Evitați așezarea obiectelor pe suportul inferior direct peste elementul de încălzire. Este recomandat un program de temperatură scăzută (maxim 50° C).

Element	Potrivit pentru mașina de spălat vase
Bolul principal, mini bolul, capacul, dispozitivul de împingere	da
Lamele de cuțit, instrumentul pentru aluat	da
Arborele de antrenare detașabil	da
Discurile	da
Discul de capacitate maximă	da
Telurile/paleta pentru pliere Nu scufundați capul de antrenare în apă	da
Recipientul blenderului, capacul, capacul de umplere	da
Unitatea de lame și sigiliul pentru blender	nu
Storcătorul de citrice	da
Spatula	da

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului dvs., înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea “Ghid de depanare” din manual sau vizitați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanțiile existente și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează bine sau dacă găsiți defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru autorizat de service KENWOOD. Pentru detalii actualizate cu privire la cel mai apropiat centru autorizat de service KENWOOD, vizitați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.

- Proiectat de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

La sfârșitul duratei de viață, produsul nu trebuie aruncat ca deșeu urban. Trebuie să fie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor al unei autorități locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea unui aparat de uz casnic separat evită posibilele consecințe negative asupra mediului și sănătății care rezultă din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru a obține economii semnificative de energie și resurse. Pentru a aminti de necesitatea de a elimina separat aparatele de uz casnic, produsul este marcat cu un coș de gunoi barat.

Ghid de depanare

Problema	Cauza	Soluția
Procesorul nu funcționează.	Nu are curent. Nu are curent/ nu este aprins indicatorul luminos de alimentare. Vasul nu este montat corect la unitatea de alimentare. Capacul vasului nu este blocat corect. Procesează cu funcția Eco.	Verificați dacă procesorul este conectat la priză. Verificați dacă bolul este poziționat corect și mânerul este situat în partea dreaptă. Verificați dacă blocajul capacului este amplasat corect în zona mânerului. Procesorul nu va funcționa dacă vasul și capacul sunt montate incorect. Apăsăți butonul Auto sau rotiți butonul de viteză, apoi reveniți la "O" pentru a opri funcția Eco. Dacă nu este niciun caz dintre cele de mai sus, verificați siguranța/ întrerupătorul din locuința dvs.
Blenderul nu funcționează.	Blenderul nu este blocat corect. Blenderul nu este asamblat corect.	Blenderul nu funcționează dacă mecanismul de interblocare este montat incorect. Verificați dacă unitatea de lame este strânsă bine de recipient.
Procesorul se oprește sau încetinește în timpul procesării.	Peste activată protecția la suprasarcină. Procesor supraîncărcat sau supraîncălzit în timpul funcționării. Capacitatea maximă a fost depășită.	Opriți, deconectați și lăsați aparatul să se răcească timp de aproximativ 15 minute. Consultați graficul de viteze pentru capacitățile maxime de procesat.
Indicatorul luminos de alimentare clipește încet.	Funcționare normală. Indicatorul va clipi dacă vasul, capacul sau blenderul nu sunt montate pe unitatea de alimentare sau nu sunt blocate corect.	Verificați dacă mecanismul de interblocare este activat corect.
Indicatorul luminos de alimentare clipește încet.	Funcționare normală. Procesorul de alimente a fost lăsat conectat timp de peste 30 de minute fără a fi operat și a intrat în modul Eco.	Apăsăți butonul Auto sau rotiți butonul de viteză, apoi reveniți la "O" pentru a opri funcția Eco.
Indicatorul luminos Auto și cel de alimentare clipeșc.	Funcționare normală. Indicatorul luminos clipește dacă este selectată opțiunea Auto, dar interblocarea nu este cuplată.	Verificați dacă interblocările sunt activate corect sau apăsați butonul Auto pentru a opri funcția Auto.
Blenderul prezintă scurgeri la baza ansamblului de lame.	Lipsește sigiliul. Sigiliul este montat incorect. Sigiliul este deteriorat.	Verificați ca sigiliul să fie montat corect și să nu fie deteriorat. Pentru a obține un alt sigiliu, consultați secțiunea "Service și asistență pentru clienți".
Sigiliul blenderului lipsește de la unitatea cu lame atunci când este scos din ambalaj.	Sigiliul este ambalat pre-montat la unitatea de lame.	Deșurubați recipientul și verificați dacă sigiliul este montat pe unitatea cu lame. Pentru a obține un alt sigiliu, consultați secțiunea "Service și asistență pentru clienți".
Performanța slabă a instrumentelor/ componentelor.	Consultați sugestiile din secțiunea relevantă "Utilizarea componentelor". Verificați dacă componentele sunt asamblate corect.	

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



139572/1