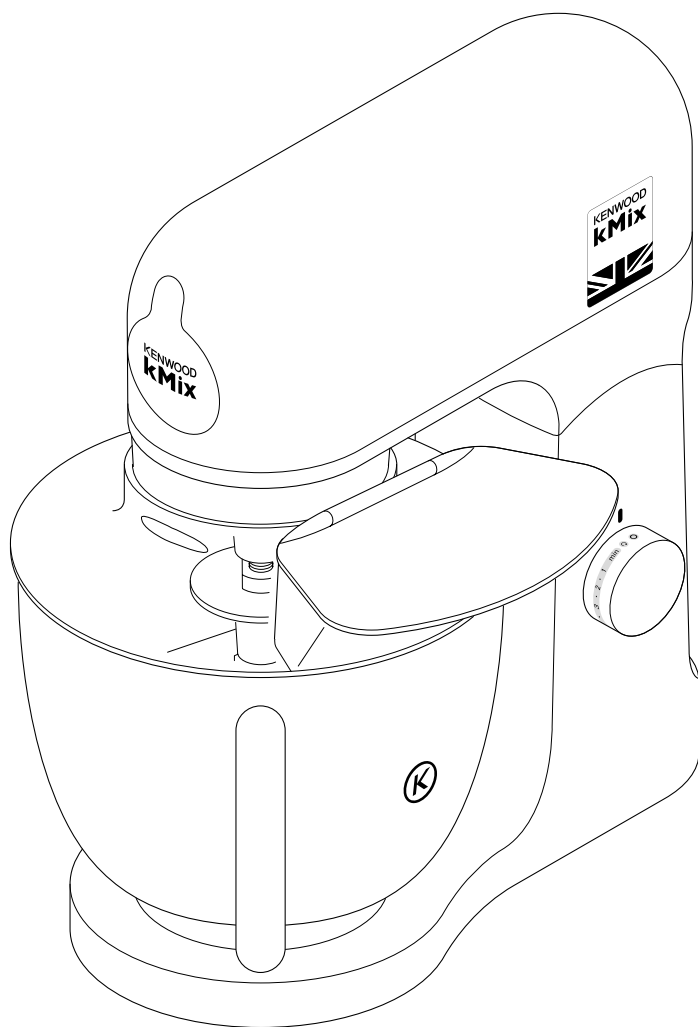


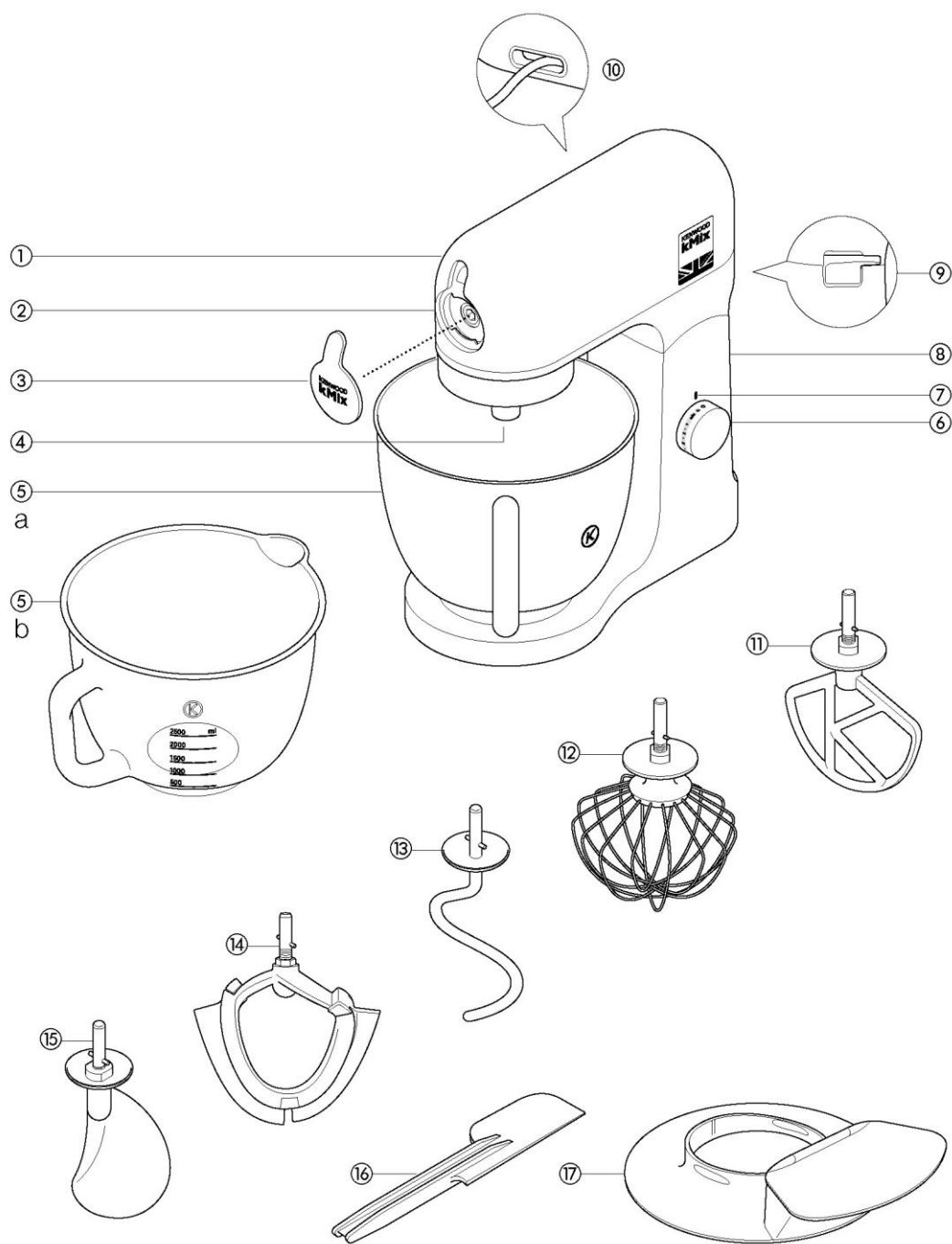
KENWOOD

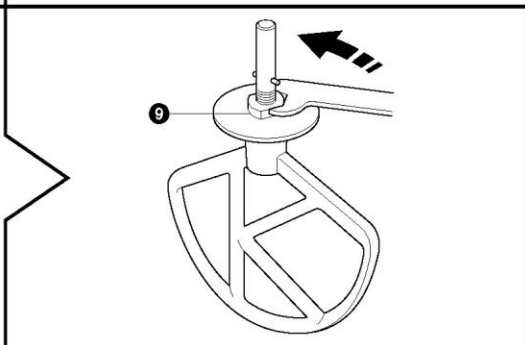
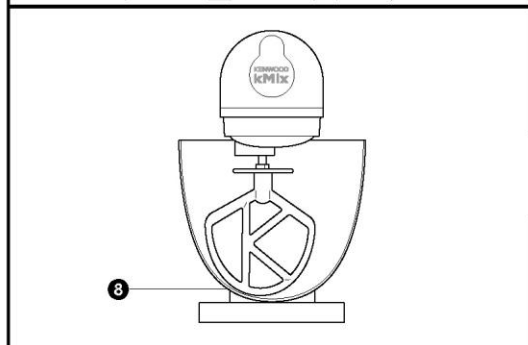
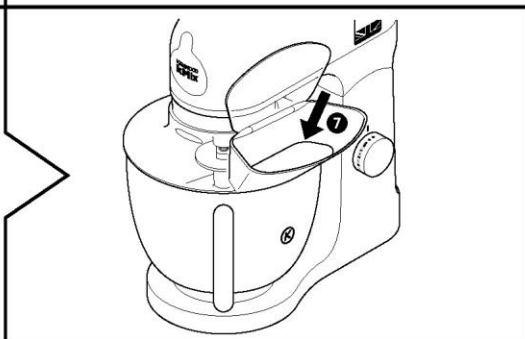
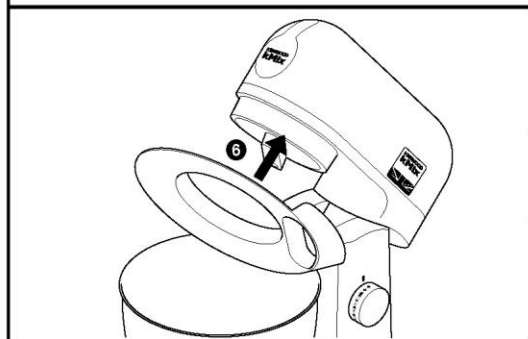
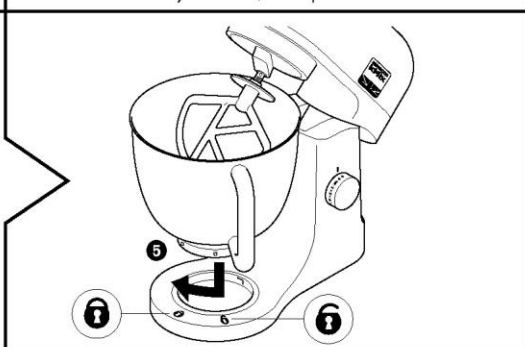
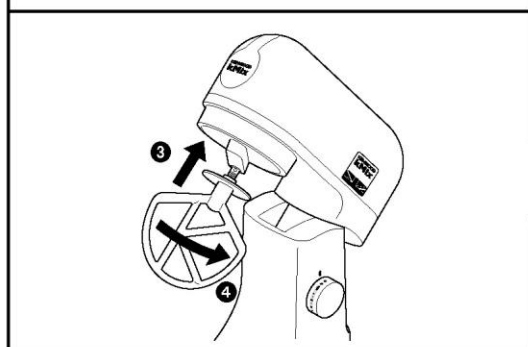
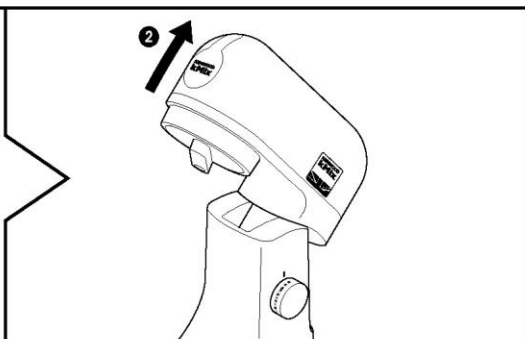
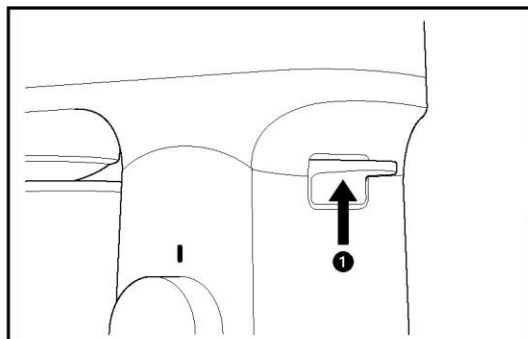
TYPE KMX75

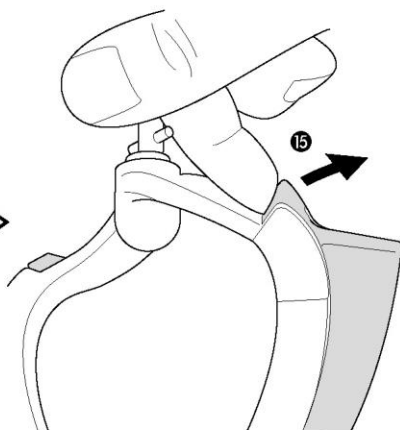
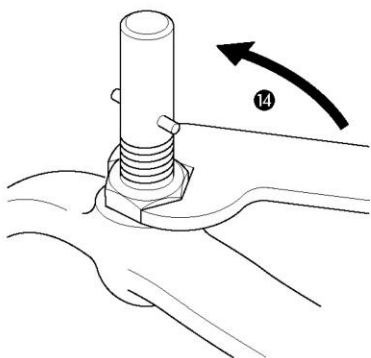
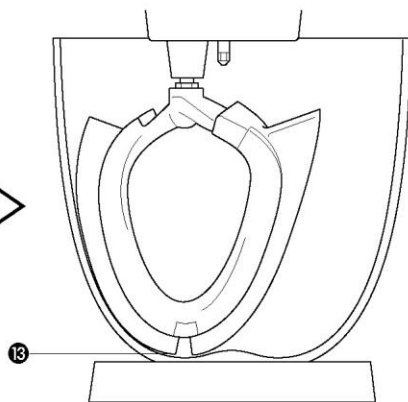
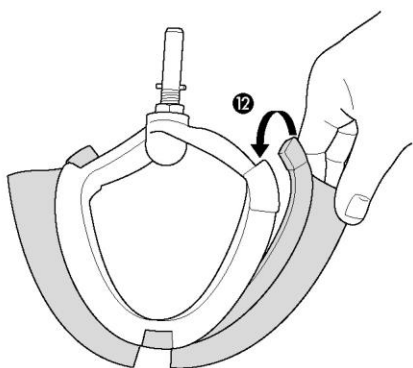
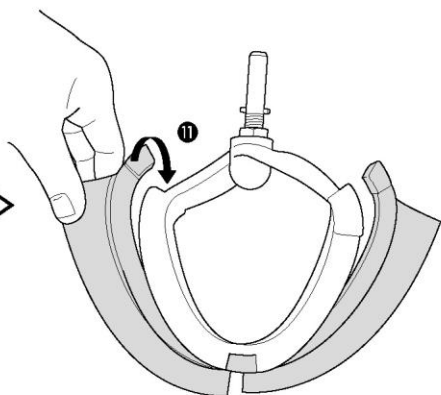
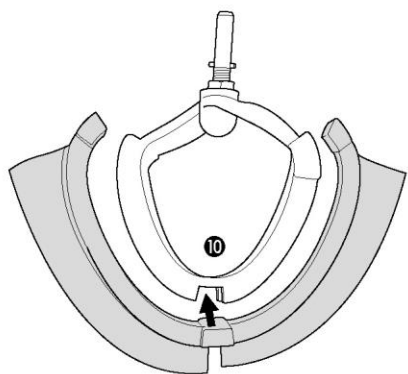
TYPE KMX76

Instrucțiuni









Cunoașterea aparatului de bucătărie Kenwood

Siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Îndepărtați toate ambalajele și etichetele.
- Dacă este deteriorat cablul, din motive de siguranță, acesta trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un agent de reparații autorizat KENWOOD.
- Opritiți aparatul și scoateți-l din priză înainte de a monta sau de a demonta ustensile/ atașamente, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți degetele departe de piesele mobile și atașamentele montate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate deteriorate. Duceți-l la verificat sau reparat: vezi „service și servicii de asistență pentru clienți”.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne în locuri de unde poate fi apucat de copii.
- Nu permiteți niciodată să se ude blocul de alimentare, cablul electric sau ștecărul.
- Nu folosiți niciodată atașamente neautorizate sau ambele socluri de accesorii simultan.
- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime.
- La utilizarea unui atașament, citiți instrucțiunile privind siguranța aferente.
- Aveți grijă când demontați ustensilele bolului după utilizare îndelungată pentru că pot fi fierbinți.
- Aveți grijă la ridicarea aparatului pentru că este greu. Asigurați-vă că are capul blocat și că bolul, ustensilele, capacul soclului de accesorii și cablul electric sunt asigurate înainte de ridicare.
- Nu mutați sau nu ridicați capul mixerului cu un atașament montat deoarece aparatul de bucătărie poate deveni instabil.
- Nu utilizați aparatul electric aproape de marginea unei suprafețe de lucru.
- Aparatul nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul electric și cablul electric la îndemâna copiilor.

- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul electric.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Aparatele electrice pot fi utilizate de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau dacă li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare al aparatului în siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizați aparatul numai pentru uz casnic, conform utilizării intenționate.
- Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau nu vă conformați la prezentele instrucțiuni.

Bol de sticlă

- **Înainte de utilizare, asigurați-vă că aveți reglate ustensilele bolului la înălțimea corectă și că nu intră în contact cu fundul bolului - consultați secțiunea „reglarea ustensilelor”.**
- Pentru a evita deteriorarea bolului de sticlă, nu lăsați bolul să intre în contact cu surse de căldură ridicată, cum ar fi cuptoare sau plite de sobă.
- Bolul de sticlă poate fi utilizat în siguranță la cuptorul cu microunde.

Instrucțiuni speciale de îngrijire

Sticla este un material natural, la fabricarea acestui bol s-au luat toate măsurile pentru asigurarea unui aspect perfect, totuși, pot fi vizibile unele mici imperfecțiuni, ceea ce este normal și de așteptat, dar performanța bolului nu va fi afectată.

Înainte de a băga în priză

- Asigurați-vă că sursa de curent electric este de același tip conform celor indicate pe partea de dedesubt a aparatului electric.

Important - numai pentru Regatul Unit

- Firele din cablu sunt colorate după cum urmează:
Verde și Galben = Împământare,
Albastru = Neutru,
Maro = Sub tensiune.
- Aparatul trebuie protejat cu o siguranță fuzibilă aprobată de 13A (BS1362).

• AVERTISMENT: ACEST APARAT ELECTRIC TREBUIE ÎMPĂMÂNTAT.

Notă:

- Pentru ștecărele la care nu se poate reface cablajul, capacul siguranței fuzibile TREBUIE montat la loc când înlocuiți siguranța. Dacă pierdeți capacul siguranței fuzibile, atunci ștecărul nu trebuie utilizat până ce nu obțineți o piesă de înlocuire. Capacul corect de siguranță fuzibilă este identificat prin culoare și puteți obține unul de schimb de la agentul autorizat de reparații Kenwood (vezi Service).
- Dacă este tăiat un ștecăr ale cărui cablaje nu se refac, acesta trebuie DISTRUS IMEDIAT. Poate apărea un pericol de șocuri electrice dacă un ștecăr ale cărui cablaje nu se refac este introdus accidental într-o priză de 13A.
- Acest aparat electric este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și articolele intenționate pentru intrarea în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

Spălați piesele: vezi secțiunea „Îngrijire și curățare”.

Legendă:

- ① cap mixer
- ② soclu de accesorii
- ③ capac soclu de accesorii
- ④ soclu de ustensile
- ⑤ bol
 - a oțel inoxidabil (dacă este inclus)
 - b sticlă (dacă este inclus)
- ⑥ pornire/oprire și comanda de viteză
- ⑦ lampă-martor de mixer gata de utilizare
- ⑧ corp mixer
- ⑨ manetă de degajare a capului
- ⑩ depozitare cablu
- ⑪ bătător K
- ⑫ tel
- ⑬ cârlig spiralat de frământat aluaturi
- ⑭ bătător de spumare (dacă este inclus)
- ⑮ ustensilă de amestecare delicată (dacă este inclusă)
- ⑯ spatulă
- ⑰ apărătoare la stropire

Mixerul

Ustensilele de amestecare și câteva întrebuintări

Bătător K

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

Tel

- Pentru ouă, cremă, aluaturi semilichide, aluaturi pufoase fără grăsime, bezele, prăjituri cu brânză, creme spumă (mousse), sufleuri. Nu folosiți telul pentru amestecuri grele (de ex. spumare grăsimi și zahăr) – se poate strica.

Cârlig de frământat aluaturi

- Pentru amestecuri dospite.

Ustensilă de amestecare delicată

- Ustensila de amestecare delicată este proiectată pentru încorporarea de ingrediente ușoare în amestecuri mai grele, de exemplu bezele, creme spumă (mousse), creme de fructe, pandișpan, sufleuri și încorporare delicată a făinii în amestecuri de prăjituri. Nu trebuie utilizată cu rețete mai grele, cum ar fi aluat dospit, spumare de grăsimi și zahăr sau amestecuri de prăjituri toate-în-unu.

Bătător de spumare

- Bătătorul de spumare este proiectat pentru spumarea și amestecarea de ingrediente ușoare. A nu se utiliza cu rețete grele, precum aluaturi dospite sau ingrediente dure, de exemplu cele care conțin sămburi de fructe, oase sau carapace.

Montarea lamei de racletă

- Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna pentru curățare **15**.
- 1 Montați cu atenție lama de racletă flexibilă pe ustensilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fanta **10** apoi montați o latură în canalul înainte de a bloca ușor capătul în poziție **11**. Repetați pe cealaltă parte **12**.

Utilizarea mixerului

- 1 Ridicați maneta de degajare a capului **9** de la spatele aparatului de bucătărie **1** și, în același timp, ridicați capul **1** până ce se blochează în poziția ridicată **2**.
- 2 Introduceți ustensila necesară în soclu. Apăsăți în sus **3** și rotiți **4** ustensila pentru blocarea în poziție.
- 3 Montați bolul pe bază. Plasați mânerul direct peste simbolul de deblocare **6**, apoi rotiți încet bolul în sensul acelor de ceas până ce mânerul vine direct deasupra simbolului de blocare **7** **NU APLICAȚI** o forță excesivă și **NU** strângeți prea tare **5**.
- 4 Ridicați maneta de degajare a capului **9** de la spatele de la spatele aparatului de bucătărie și, în același timp, coborâți capul mixerului **1**.
- 5 Băgați ștecărul în sursa de alimentare electrică și se va aprinde lampa-martor de mixer gata de utilizare.
- 6 Puneți aparatul în funcțiune prin rotirea comenzii de viteză pe setarea dorită.
- 7 Deblocați ustensila prin rotire în sensul acelor de ceas pentru deblocarea din soclul de unelte și apoi scoateți-o.

Important

- Dacă capul mixerului este ridicat la utilizare, aparatul se va opri imediat. Pentru repornirea mixerului, coborâți capul mixerului, rotiți comutatorul de viteze în poziția „O”, așteptați câteva secunde și apoi reselectați viteza. Mixerul trebuie să reintre imediat în funcțiune.
- Ori de câte ori ridicați capul mixerului, lampa-martor de mixer gata de utilizare se stinge. La coborârea capului, lampa se va aprinde indicând că mixerul este gata de utilizare.

Mixerul

Sfaturi

- Funcția de amestecare delicată  poate fi utilizată la încorporat ingrediente ușoare în amestecuri mai grele, de exemplu bezele, creme spumă (mousse), creme cu fructe, pandișpan și sufleuri și pentru încorporat ușor făină și fructe în amestecuri de prăjituri. Mixerul va funcționa la viteză mică constantă.
- Pentru încorporarea completă a ingredientelor, opriți mixerul și curățați pereții bolului cu spatula.
- Ouăle la temperatura camerei sunt perfecte pentru bătut.
- Înainte de a bate spumă albușuri de ou, asigurați-vă că nu aveți grăsimi sau gălbenușuri de ou pe tel sau pe bol.
- Folosiți ingrediente reci pentru produsele de patiserie dacă nu este precizat altminteri în rețetă.
- La spumarea de grăsimi și zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimile la temperatura camerei sau înmuiați-le mai întâi.
- Aparatul de bucătărie a fost prevăzută cu o funcție de pornire progresivă pentru minimalizarea deversărilor. Totuși, dacă aparatul este pus în funcțiune cu un amestec greu în bol, cum ar fi aluaturi de pâine, se poate să observați că mixerului îi trebuie câteva secunde ca să atingă viteza selectată.

Comandă electronică a vitezei, cu senzor

Mixerul este prevăzută cu o comandă electronică a vitezei, cu senzor, care este proiectată să mențină viteza în diferite condiții de sarcină, cum ar fi când frământați aluaturi de pâine sau când se adaugă ouă într-un aluat de prăjituri. Prin urmare, este posibil să auziți câteva variații de viteză la funcționare pe măsură ce mixerul se adaptează la sarcină și viteza selectată - este ceva normal.

Aspecte importante pentru utilizarea ustensilei de amestecare delicată

- A nu se folosi la viteză mare pentru că este necesară o viteză mică pentru optimizarea performanței de amestecare delicată.
- Ustensila nu este proiectată să fie utilizată la amestecat ingrediente fierbinți, lăsați ingredientele să se răcească înainte de utilizarea ustensilei de amestecare delicată.
- Pentru cele mai bune rezultate, nu bateți excesiv albușurile de ouă sau cremele - ustensila de amestecare delicată nu va putea amesteca aluatul corect dacă amestecul bătut este prea ferm.
- Nu amestecați delicat aluatul prea mult timp deoarece veți elimina aerul și va fi prea moale. Opriți aparatul odată ce ingredientele sunt încorporate suficient.
- Orice ingrediente neamestecate rămase pe paletă sau pereții bolului trebuie încorporate cu atenție, folosind spatula.

Aspecte importante pentru făcut pâine

- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime - veți suprasolicita aparatul.
- Dacă auziți că aparatul merge greu, opriți-l, scoateți jumătate din aluat și prelucrați fiecare jumătate separat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă introduceți mai întâi lichidele.
- Opriți aparatul din când în când și răzuți amestecul de pe cârligul de frământat.
- Diferite loturi de făină pot varia considerabil în ceea ce privește cantitățile de lichide necesare și aderența aluatului poate avea un efect puternic asupra sarcinii la care este supus aparatul. Se recomandă să supravegheați aparatul cât timp amestecă aluatul.

Mixerul

Grafic de viteze recomandate și capacități maxime				
Acestea sunt oferite numai cu titlu orientativ și vor varia în funcție de cantitatea de amestec din bol și de ingredientele amestecate				
Ustensilă/ Atașament	Tip de rețetă	Viteză	Timp maxim	Capacitate maximă
Tel	Albușuri de ouă	Max	3 min	2-12 (455g)
	Smântână		2-3 min	1 litru/ 35 fl oz
Bătător	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	Max	2 min	2kg / 4lb 8oz greutate totală amestec de 10 ouă
	Încorporare grăsimi în făină	Min până la viteza 2	2-3 min	680g/ 1lb 8oz făină
	Adăugare de apă pentru combinarea ingredientelor de patiserie	Min	30 sec	
Bătător de spumare	Prăjituri cu fructe			2.72kg/ 6lb greutate totală amestec de 9 ouă
	Spumare grăsimi și zahăr	Max	1½ – 3½ min	
	Adăugare de ouă	Max	1-2 min	
	Încorporare făină, fructe etc.	Min până la viteza 1	30 sec - 1 min	
Cârlig de frământat aluaturi	Aluat de pâine (cu drojdie, rigid)	Min până la viteza 1	5 min	1.35kg/ 3lb greutate făină 2.17kg/4lb 13oz greutate totală

*Mărimea ouălor = medii (Greutate 53-63g)

Mixerul

Grafic de cantități recomandate - ustensilă de amestecare delicată							
Tip de rețetă	Ustensilă	Ingrediente	Cant. min	Cant. max	Viteză recomandată	Timp aprox. (pentru amestecarea delicată declarată)	Sfaturi și ponturi
Pandișpan/ Chec bătut	Tel	Ouă	3	9	Max	4 – 5 min	Bateți ouăle și zahărul până ce se îngroașă, se deschid la culoare și devin cremoase.
	Ustensilă de amestecare delicată	Făină	85g	250g	Funcție de amestecare delicată	2 – 8 min	La adăugarea făinii, așezați-o pe o pe o coală de hârtie rezistentă la grăsime, pliați o parte înăuntru ca să formați un cioc. Adăugați treptat făina în amestec folosind funcția de amestecare delicată. Această operație poate dura 8 minute, așa că aveți răbdare și așteptați până ce terminați de încorporat ultima parte de făină introdusă în bol înainte să mai adăugați.
		Amestec total	350g	1kg			
Sufleuri	Tel	Ouă	2	6	Max	1 min	Bateți un sfert din albușurile de ouă bătute la viteza 3 înainte de amestecarea delicată a restului de albușuri.
	Ustensilă de amestecare delicată	Amestec total	300g	900g	Funcție de amestecare delicată	1 min	
Creme cu fructe	Tel	Smântână	125ml	600ml	Max	1 – 2 min Max	
	Ustensilă de amestecare delicată	Piureuri de fructe	80g	400g	Funcție de amestecare delicată	1 – 2 min	
Mousse de ciocolată	Tel	Amestec total	600g	1.5kg	Max	2½ min	Adăugați ciocolata topită în amestec și amestecați delicat totul deodată. Amestecați delicat albușurile de ouă câte puțin, pe rând.
	Ustensilă de amestecare delicată				Funcție de amestecare delicată		
Fursecuri	Tel	Amestec total	400g	900g	Max	1 min	
	Ustensilă de amestecare delicată				Funcție de amestecare delicată		

* Informațiile de mai sus sunt numai cu titlu orientativ și vor varia în funcție de rețetă și de ingredientele prelucrate.

Mărimea ouălor folosite în grafic= medii (53-63g)

Montarea și utilizarea apărătoarei la stropire

- 1 Ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Montați bolul pe bază.
- 3 Împingeți apărătoarea la stropire pe partea de dedesubt a capului mixerului ⑥ până ce se blochează complet în poziție. Secțiunea articulată trebuie poziționată conform ilustrației.
- 4 Introduceți ustensila necesară.
- 5 Coborâți capul mixerului.
- La amestecare, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin secțiunea articulată a apărătoarei la stropire ⑦.
- Nu trebuie să scoateți apărătoarea la stropire ca să schimbați ustensilele.
- 6 Scoateți apărătoarea la stropire prin ridicarea capului mixerului și glisarea lui în jos.

Reglarea ustensilelor

Bătător K, tel, bătător de spumare și ustensilă de amestecare delicată

Ustensilele sunt setate la înălțimea corectă pentru bolul livrat din fabrică și nu necesită reglaje. Însă dacă doriți să reglați ustensilele, folosiți o cheie reglabilă corespunzătoare de 15 mm:

Apoi urmați instrucțiunile de mai jos:

- 1 Scoateți ștecărul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și inserați telul sau bătătorul.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul mixerului și scoateți ustensila. Ideal, telul, bătătorul K și ustensila de amestecare delicată trebuie **abia** să atingă fundul bolului ⑧.

Bătător de spumare

- Ideal, trebuie să intre în contact cu suprafața bolului astfel încât să ștergă ușor bolul la amestecare ⑬.
- 4 Cu ajutorul unei chei de piulițe corespunzătoare, slăbiți piulița suficient cât să permită reglarea arborelui ⑨ sau ⑭. Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, rotiți arborele în sens contrar acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus de fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceas.

- 5 Strângeți la loc piulița.

- 6 Montați ustensila în mixer și coborâți capul mixerului.
(Verificați poziția - vezi punctele de mai sus).

- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până ce ustensila este montată corect. Odată realizate aceste operații, asigurați piulița.

- **Notă: Cheia de piulițe ilustrată este numai cu scop orientativ.**

Cârlig de frământat aluaturi

Această ustensilă este reglată din fabrică și nu ar trebui să necesite reglaje.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Telul sau bătătorul K se lovește de fundul bolului sau nu ajunge la ingredientele de pe fundul bolului.	Ustensila este la înălțimea greșită și trebuie reglată.	Reglați înălțimea folosind o cheie de piulițe corespunzătoare - vezi secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
Lampă-martor de „mixer gata de utilizare” aprinsă intermitent la prima conectare a aparatului de bucătărie la priză	Comanda de viteză nu este în poziția „O”.	Verificați și treceți comanda de viteză pe poziția „O”.
Aparatul de bucătărie se oprește la utilizare. Lampa-martor de „mixer gata de utilizare” se aprinde intermitent rapid.	Protecție la suprasarcină sau sistem de protecție la supraîncălzire activat(ă). S-a depășit capacitatea maximă.	Scoateți aparatul din priză și verificați pentru obstrucții sau supraîncărcare. Rotiți comanda de viteză pe „O” și reporniți aparatul. Dacă aparatul nu funcționează, scoateți o parte din ingrediente pentru reducerea sarcinii și reporniți aparatul. Dacă problema tot nu este rezolvată, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se odihnească pentru 15 minute. Băgați ștecărul în priză și reselectați viteza. Dacă aparatul tot nu repornește cu procedura de mai sus, contactați serviciul de asistență pentru clienți pentru recomandări suplimentare.
Lampă-martor de „mixer gata de utilizare” aprinsă intermitent la frecvență mică cu aparatul în priză.	Aparatul de bucătărie a fost lăsat în priză pentru mai mult de 30 de minute fără să fie utilizat și a intrat în modul de standby.	Treceți comanda de viteză pe „min” și apoi readuceți-o pe „O” pentru resetarea aparatului.

Curățare și service

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți ștecărul din priză înainte de curățare.

Bloc de alimentare și capac soclu de accesorii

- Ștergeți-le cu o cârpă umedă, apoi uscați-le.
- Nu folosiți niciodată produse abrazive și nu le scufundați în apă.
- Depozitați excesul de cablu în compartimentul de depozitare a cablului ⑩ de la spatele aparatului.

Bol din oțel inoxidabil

- Spălați-le cu mâna și apoi uscați-l foarte bine sau spălați-l la mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor ca să curățați bolul din oțel inoxidabil. Folosiți oțet ca să îndepărtați depunerile de calcar.
- Feriți-l de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

Ustensile și apărătoare la stropire

- Spălați-le cu mâna și apoi uscați-l foarte bine sau spălați-l la mașina de spălat vase.

Bătător de spumare

- Scoateți întotdeauna lama de racletă flexibilă de pe ustensilă înainte de curățare ⑮.
- Spălați lama de racletă flexibilă și ustensila în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-le foarte bine. Alternativ, piesele pot fi spălate în mașina de spălat vase.

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

Bol de sticlă

- Spălați bolul în apă fierbinte cu detergent, apoi uscați-o foarte bine.
- Alternativ, bolul poate fi spălat în mașina de spălat vase.
- Notă: Gulerul de pe baza bolului este detașabil și poate fi spălat la fel. Pentru scoaterea gulerului, întoarceți bolul cu fundul în sus și deșurubați gulerul în sens contrar acelor de ceas.

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase
Bloc de alimentare	✗
Capac soclu de accesorii	✗
Bol	✓
Tel, bătător și cârlig de frământat aluaturi	✓
Apărătoare la stropire	✓
Bătător de spumare	✓
Lamă de racletă	✓
Bol de sticlă	✓
Ustensilă de amestecare delicată	✓

Service și asistență pentru clienți

Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a suna pentru asistență, consultați ghidul de depanare sau intrați pe www.kenwoodworld.com.

Regatul Unit

Dacă aveți nevoie de asistență cu:

- folosirea aparatului electric
- service sau reparații (sub sau în afara garanției)
☎ sunați la centrul de asistență pentru clienți Kenwood la **023 9239 2333** sau intrați pe www.kenwoodworld.com. **Să aveți pregătit numărul modelului (de ex. TIP KMX75 sau TIP KMX76) și codul datei (cod de 5 cifre de ex. 13L35).** Se află pe partea de dedesubt a aparatului de bucătărie.

• Piese de schimb și atașamente

☎ sunați la 0844 557 3653.

alte țări

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului electric, 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 cu privire la orice garanții existente și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood are o funcționare defectuoasă sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l într-un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru detalii actualizate despre cel mai apropiat centru autorizat de service KENWOOD, intrați pe www.kenwoodworld.com sau pe web site-ul specific pe țară.

- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei de viață, produsul nu trebuie eliminat cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor de autoritate locală specială sau la un vânzător care furnizează aceste servicii.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită unele consecințe negative posibile asupra mediului și sănătății, care apar din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative la energie și resurse. Ca memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container cu roți tăiat de o cruce.

Garanție numai în Regatul Unit

- Dacă aparatul se strică în termen de un an de la data cumpărării, îl vom repara sau înlocui gratuit cu următoarele condiții:
 - nu l-ați utilizat necorespunzător, nu l-ați neglijat sau deteriorat;
 - nu a fost modificat;
 - nu este second-hand;
 - nu a fost utilizat în scopuri comerciale;
 - nu ați montat necorespunzător ștecărul;
- și
- **prezentați chitanța pentru a demonstra data cumpărării.**

Această garanție nu vă afectează drepturile statutare.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Kenwood Ltd 2018



139908/1