

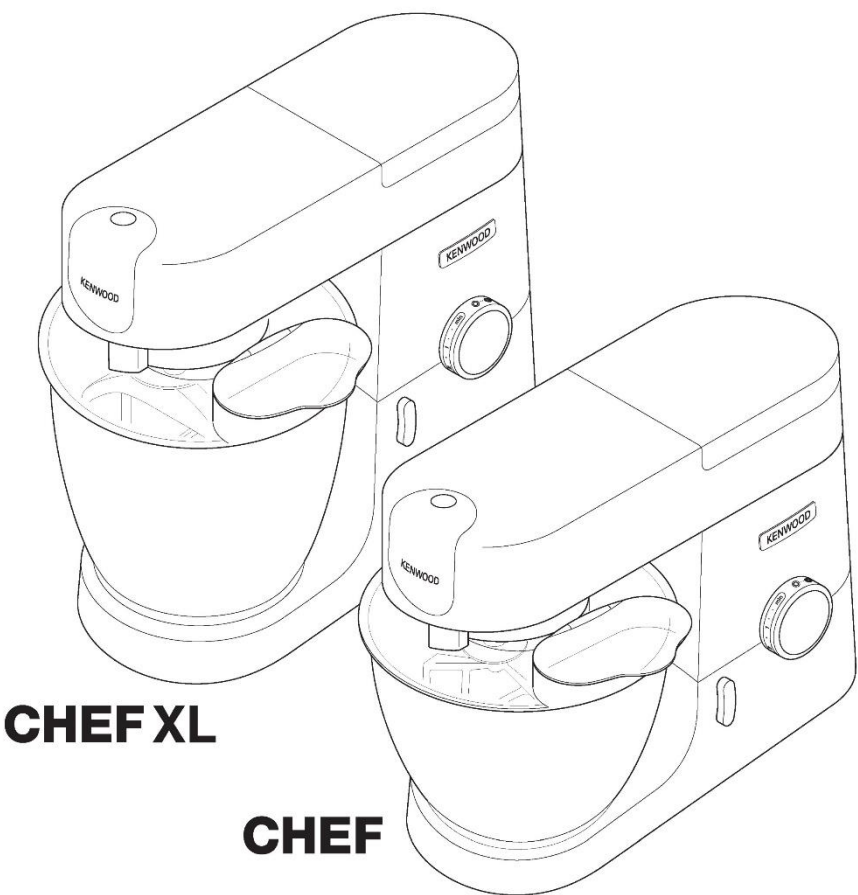
KENWOOD

Română

2 - 10

TYPE KVC30 (Chef)
TYPE KVL40 (Chef XL)

Instrucțiuni



SEDIU CENTRAL: Kenwood Limited, Parcul Comercial Kenwood nr. 1-3, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

5720000703/1

Familiarizați-vă cu aparatul de bucătărie Kenwood

Felicitări pentru că ați achiziționat un aparat Kenwood. Cu o astfel de gamă largă de accesorii disponibile, este mai mult decât un mixer. Este un aparat de bucătărie de ultimă generație. Sperăm că veți fi mulțumiți de el.

Robust. Fiabil. Versatil. Kenwood.

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.
- Treceți comanda de viteză în poziția „O” (oprit) și scoateți aparatul din priză înainte de a monta sau de a scoate ustensile/accesorii, după utilizare și înainte de curățare.
- Țineți degetele departe de piesele mobile și accesoriile montate.
- Nu lăsați niciodată aparatul de bucătărie în funcțiune nesupravegheat.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau la reparat: vezi secțiunea „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată aparatul de bucătărie cu capul în poziție ridicată.
- Nu lăsați niciodată cablul să atârne acolo unde poate fi apucat de copii.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate sau mai mult de un accesoriu odată.
- Nu depășiți niciodată cantitățile declarate în graficul de capacitate maximă.
- La utilizarea unui accesoriu, citiți și urmați instrucțiunile privind siguranța care însoțesc produsul respectiv.

- Aveți grijă când ridicați acest aparat electric, pentru că este greu. Asigurați-vă că capul este înzăvorât corect în poziția de jos și că bolul, ustensilele, capacele soclurilor de accesorii și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- Aveți grijă la scoaterea ustensilelor din bol după utilizarea îndelungată, deoarece este posibil să se înfierbânte.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Nu mutați sau nu ridicați capul mixerului având un accesoriu montat, pentru că aparatul de bucătărie poate deveni instabil.
- Nu utilizați aparatul la marginea unei suprafețe de lucru.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Utilizarea necorespunzătoare a aparatului poate conduce la vătămări corporale.
- Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.
- 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.

Înainte de băgarea în priză

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

Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi secțiunea „Îngrijire și curățare”.

Familiarizați-vă cu aparatul de bucătărie

Legendă

Socluri de accesorii

- ① soclu accesorii de viteză mare
- ② soclu accesorii de viteză mică
- ③ soclu ustensile bol

Mixer

- ④ capac soclu de accesorii de viteză mare
- ⑤ cap mixer
- ⑥ comanda de viteză și funcționare pulsată
- ⑦ bloc de alimentare
- ⑧ manetă de degajare a capului
- ⑨ placă-postament pentru bol
- ⑩ bol
- ⑪ capac soclu accesorii de viteză mică
- ⑫ bătător în K
- ⑬ tel
- ⑭ cârlig de frământat aluat
- ⑮ spatulă
- ⑯ apărătoare la împroșcare

Accesorii opționale

Există o gamă de accesorii opționale disponibile de utilizat cu aparatul de bucătărie. Vezi broșura de accesorii inclusă în pachet sau intrați pe www.kenwoodworld.com pentru a vedea gama completă și pentru a afla cum puteți cumpăra un accesoriu neinclus în pachet.

Notă: Accesorii soclu de viteză mică

Soclu de accesorii de viteză mică de pe modelul de aparat de bucătărie este prevăzut cu un sistem de conectare prin răsucire. Este proiectat pentru compatibilitate cu accesorii cu sistem de conectare prin răsucire. La cumpărarea de accesorii noi pentru soclu de accesorii de viteză mică, trebuie să verificați compatibilitatea cu aparatul de bucătărie. Toate accesorii cu sistem de conectare prin răsucire pot fi identificate prin codul produsului, care începe cu KAX și au, de asemenea, logo-ul Twist , vizibil pe ambalaj. Pentru mai multe informații, intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.

Dacă aveți accesorii prevăzute cu sistem de conectare cu bară , va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru conectarea lor la sistemul de conectare prin răsucire  de pe aparatul de bucătărie.

Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.

Ustensile pentru bol și unele dintre utilizările lor

Bătător în K

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

Cârlig de frământat aluat

Numai pentru amestecuri dospite.

Tel

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

Utilizarea ustensilelor de bol

- 1 Rotiți în sens contrar acelor de ceas maneta de ridicare a capului și ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție ②. Asigurați-vă că placa-postament pentru bol ⑨ este montată corect cu simbolul ① în partea de sus.
- 2 Montați bolul pe bază, apăsați în jos și rotiți în sensul acelor de ceas ③ pentru blocarea în poziție.
- 3 Introduceți ustensila necesară în soclu. Apoi împingeți în sus ④ și rotiți ⑤ ustensila pentru blocarea în poziție.
Notă: Dacă bătătorul în K sau telul nu preia ingredientele de pe fundul bolului, consultați secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
- 4 Ridicați ușor capul mixerului, apoi rotiți maneta de ridicare a capului în sens contrar acelor de ceas și coborâți capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 5 Porniți mașina prin rotirea comenzii de viteză ⑥ pe setarea dorită de viteză. Folosiți poziția de funcționare pulsată (P) pentru acționare scurtă la viteza maximă.
- 6 După utilizare, readuceți comanda de viteză în poziția „O” (oprit) și scoateți aparatul de bucătărie din priză.
- 7 Decuplați ustensila prin rotire în sensul acelor de ceas pentru deblocarea din soclul de ustensile și apoi scoateți-o.

Sfaturi

- Pentru încorporarea completă a ingredientelor, opriți amestecarea și răzuiți frecvent ingredientele de pe pereții bolului cu spatula.
- Pentru cele mai bune rezultate la baterea cu telul, folosiți ouă la temperatura camerei.
- Înainte de a bate albușuri de ouă, asigurați-vă că nu există grăsime sau gălbenuș de ou pe tel sau pe bol.
- Folosiți ingrediente reci pentru produse de patiserie dacă rețeta nu precizează altminteri.

Puncte pentru preparat pâine

Important

- Nu depășiți niciodată capacitățile maxime declarate - veți pune aparatul în suprasarcină.
- Dacă auziți că mașina lucrează greu, opriți-o, scoateți jumătate din aluat și preparați fiecare jumătate separat.
- Ingredientele se amestecă cel mai bine dacă le introduceți mai întâi pe cele lichide.

Drojdie

- **Drojdie uscată** (de tipul care trebuie reconstituită): turnați apa caldă în bol. Apoi adăugați drojdia și zahărul și lăsați-le să stea pentru circa 10 minute până spumează.
- **Drojdie proaspătă**: fărâmițați-o în făină.
- **Alte tipuri de drojdie**: urmați instrucțiunile producătorului.
- Puneți aluatul într-o pungă de polietilenă unsă sau într-un bol acoperit cu un prosop. Apoi lăsați-l să se odihnească la cald până ce își dublează volumul.

Important

Asigurați-vă că nicio ustensilă pentru bol nu este montată sau păstrată în bol când utilizați alte socluri de accesorii.

Capacități maxime		Chef	Chef XL
Produse de patiserie cu aluat fraged	Greutate făină	680g/1lb 8oz	910g/2lb
Aluat de pâine (rigid, dospit)	Greutate făină	1.36kg/3lb	1.5kg/3lb 5oz
	Greutate totală	2.18kg/4lb 13oz	2.56kg/5lb 10oz
Aluat dospit moale (îmbogățit cu unt și ouă)	Greutate făină	1.3kg/2lb 14oz	2.6kg/5lb 12oz
	Greutate totală	2.5kg/5lb 8oz	5kg/11lb
Amestec prăjituri cu fructe (metoda de spumat grăsimi cu zahăr)	Greutate totală	2.72kg/6lb (amestec cu 9 ouă)	4.55kg/10lb (amestec cu 15 ouă)
Albușuri de ouă	Număr Greutate	12 (455g)	16 (605g)

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

Ustensilă	Rețetă/Procedeu	Viteză recomandată
Bătător în K	Spumare unt/margarină și zahăr	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la „Max”
	Încorporare ouă în amestecuri de prăjituri	„4” până la „Max”
	Amestecare delicată făină, fructe etc.	„Min” până la „1”
	Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la „Max”
	Produse de patiserie și biscuiți – încorporare grăsimi în făină	„Min” până la „2”
	Glazuri regale	„Min” până la „1”
	Piureuri de cartofi	Începeți de la „Min” și creșteți treptat viteza până la „Max”
Tel	Albușuri de ouă	Creșteți treptat viteza până la „Max”
	Pandispan fără grăsimi	
	Cremă	
Cârlig de frământat	Pentru amestecuri de aluat dospit	Viteză „Min” pentru 45 - 60 sec. Apoi creșteți la viteza „1”. Frământare din nou la viteza „1”.

Montarea și utilizarea apărătorii la împrôșcare

- 1 Ridicați capul mixerului până ce se blochează în poziție.
- 2 Montați bolul pe bază.
- 3 Împingeți apărătoarea la împrôșcare pe partea de dedesubt a capului mixerului **6** până ce se blochează în poziție. Secțiunea articulată trebuie poziționată conform ilustrației.
- 4 Inșerați ustensila necesară.
- 5 Coborâți capul mixerului.
 - În timpul amestecării, ingredientele pot fi adăugate direct în bol prin secțiunea articulată a apărătorii la împrôșcare **7**.
 - Nu este nevoie să scoateți apărătoarea la împrôșcare pentru schimbarea ustensilelor.
- 6 Scoateți apărătoarea la împrôșcare prin ridicarea capului mixerului și împingerea lui în jos..

Reglarea ustensilelor

Bătător în K și tel

Ustensilele sunt reglate din fabrică la înălțimea corectă pentru bolul furnizat și nu trebuie să necesite reglaje. Însă, dacă doriți să reglați ustensilele, folosiți o cheie de piulițe de mărime corespunzătoare:

TYPE KVC30 = 15mm

TYPE KVL40 = 19mm

Apoi urmați instrucțiunile de mai jos:

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul mixerului și introduceți telul sau bătătorul.
- 3 Coborâți capul mixerului. Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul mixerului și scoateți ustensila. Ideal, telul și bătătorul în K trebuie **aproape** să atingă fundul bolului **8**.
- 4 Cu ajutorul unei chei de piulițe adecvate, desfaceți piulița suficient cât să permită reglarea arborelui **9**. Pentru coborârea ustensilei mai aproape de fundul bolului, rotiți arborele în sens contrar acelor de ceas. Pentru ridicarea ustensilei mai sus față de fundul bolului, rotiți arborele în sensul acelor de ceas.
- 5 Strângeți la loc piulița.
- 6 Montați ustensila pe mixer și coborâți capul mixerului. (Verificați poziția capului - vezi punctele de mai sus).
- 7 Repetați pașii de mai sus după cum este necesar până ce ustensila este montată corect. Odată atins reglajul dorit, strângeți la loc și asigurați piulița.
 - Notă: Cheia de piulițe din imagine este numai în scopuri ilustrative.

Cârlig de frământat aluaturi

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

Îngrijire și curățare pentru clienți

- Opriti întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Este posibil să apară puțină unsoare la soclul de accesorii de viteză mică ② la prima utilizare. Este ceva normal - pur și simplu o ștergeți.

Bloc de alimentare și capacele soclurilor de accesorii

- Ștergeți-le cu o cârpă umedă, apoi uscați-le.
- Nu utilizați niciodată produse abrazive și nu le scufundați în apă.

Bol

- Spălați-l la mână, apoi uscați-l bine sau spălați-l în mașina de spălat vase.
- Nu folosiți niciodată perii de sârmă, bureți din sârmă sau înălbitor la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet pentru îndepărtarea depunerilor de calcar.
- Feriți-l de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

Ustensile și apărătoare la împrôșcare

- Spălați-le la mână, apoi uscați-le bine sau spălați-le în mașina de spălat vase.

Rețetă

Marinată cu ardei iute

200g miere limpede și lichidă

1 ardei iute (întreg)

20g (1 linguriță) unt de arahide crocant

Condimente

1 Puneți toate ingredientele în mini-tocător/râșniță.

2 Montați accesoriul pe aparatul de bucătărie și lăsați ingredientele să se depună pe lamă.

3 Comutați pe viteză max pentru 4 secunde.

4 Folosiți după cum este necesar.

Service și asistență

- Dacă întâmpinați orice probleme cu 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 site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.

Service și Asistență pentru clienți



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

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

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu. Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse. Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Telul sau bătătorul în K se lovește de fundul bolului sau nu atinge ingredientele de pe fundul bolului.	Ustensilă la înălțimea greșită și necesită ajustare.	Reglați înălțimea folosind o cheie de piulițe adecvată – vezi secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
Nu poate fi montat accesoriul de viteză mică.	Verificați dacă accesoriul este compatibil pentru utilizarea cu modelul dvs. Este necesar sistemul de conectare prin răsucire (Model KAX) 	Accesorii trebuie să fie prevăzute cu sistem de conectare prin răsucire KAX  ca să poată fi montat în soclul de accesorii. Dacă aveți accesorii prevăzute cu sistem de conectare cu bară  va trebui să folosiți adaptorul KAT002ME pentru conectarea lor la sistemul de conectare prin răsucire de pe aparatul de bucătărie. <i>Pentru mai multe informații intrați pe www.kenwoodworld.com/twist.</i>
Aparatul de bucătărie se oprește în timpul funcționării.	Sistem de protecție la suprasarcină sau la supraîncălzire activat. Capacitate maximă depășită.	Scoateți aparatul din priză și verificați pentru obstrucții sau suprasarcină. Rotiți comanda de viteză în poziția „O” și reporniți aparatul. Dacă mașina nu funcționează, scoateți o parte din ingrediente pentru reducerea sarcinii și reporniți aparatul. Dacă nici așa nu se rezolvă problema, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să stea 15 minute. Băgați din nou ștecărul în priză și selectați iar viteza. Dacă mașina nu repornește prin urmarea procedurii de mai sus, contactați serviciul de asistență pentru clienți și solicitați recomandări suplimentare.