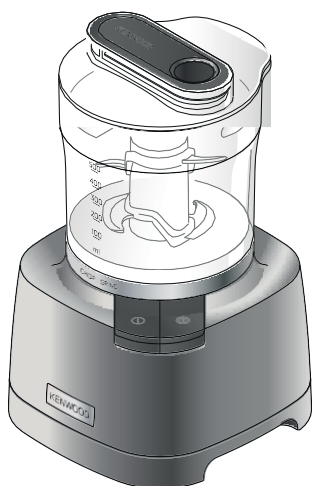
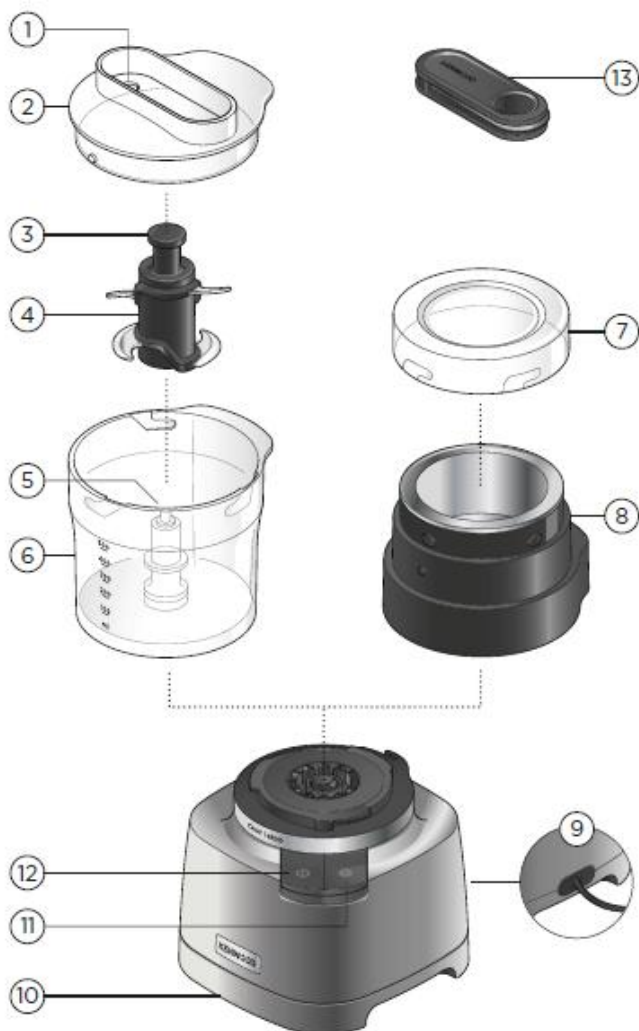


KENWOOD

TIP: CHP80

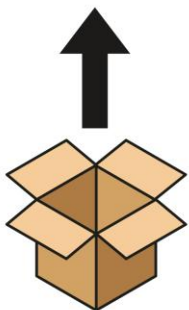
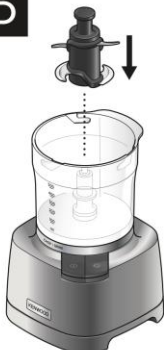
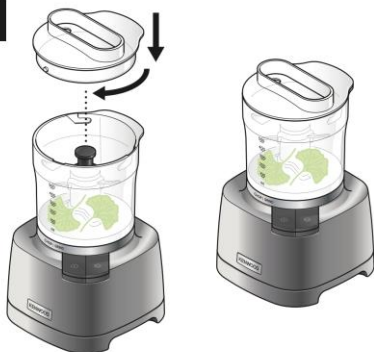
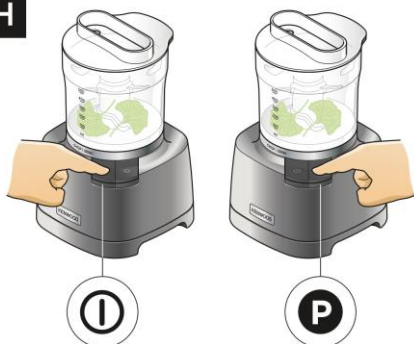
Instrucțiuni

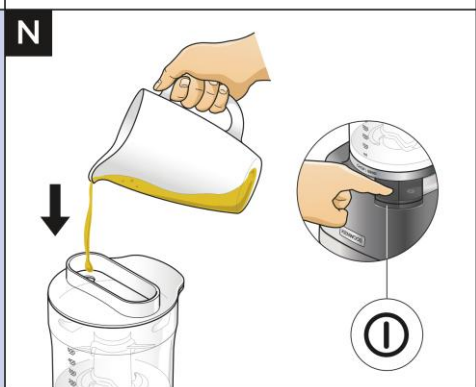
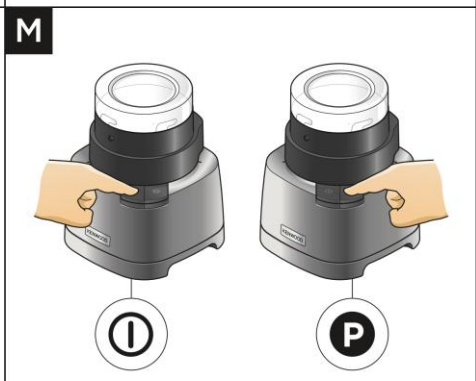
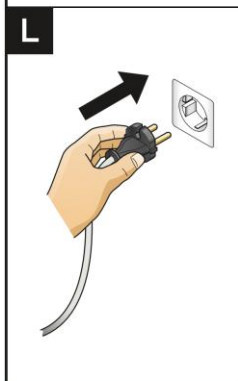
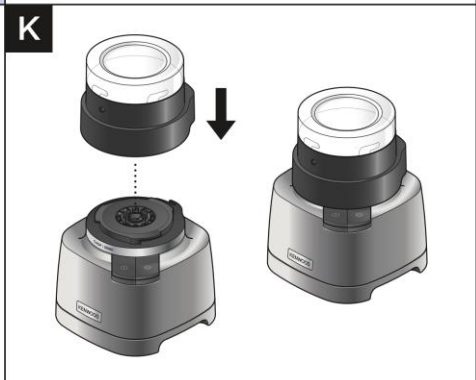
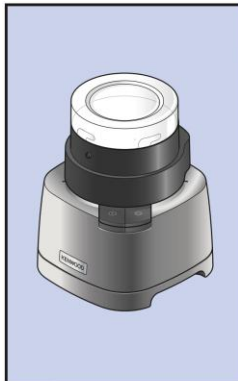


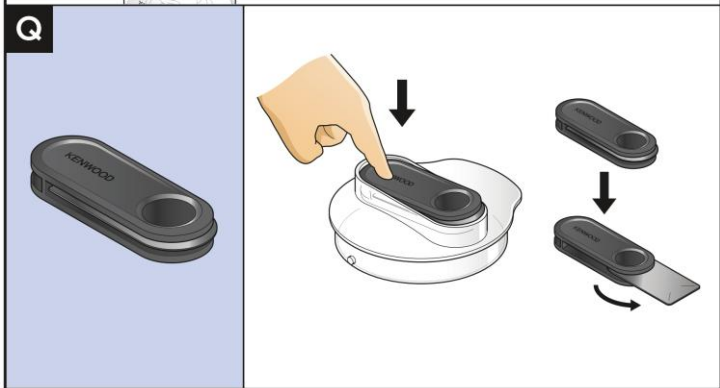
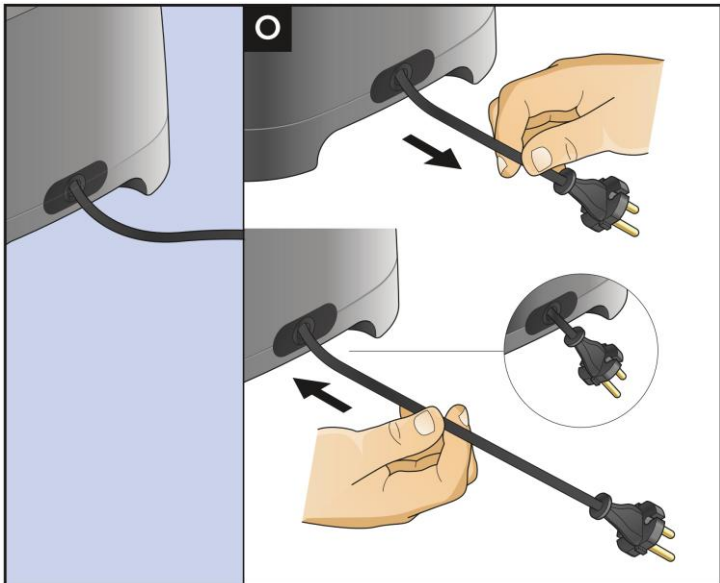


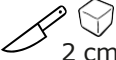
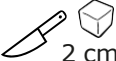
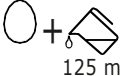
T

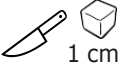


A**B****C****D****E****F****G****H**





R 	 MAX (g)		 (sec)
	25 g	1	5-15
	100 g	1	10-20
 	50 g	1	30-45
	100 g	P/1	10-15
 	150 g	P/1	10-15
 	150 g	P	3-5
	150 g	P	3-5
	100 g	P/1	5-15
 	100 g	P	5-15
	 125 ml	1	60-90
	100 g (Max 25 g )	P/1	20-40
 	 x5 80-100 g	P	5-10
			

S		 MAX (g)		 (sec)
		40 g	P/1	20-30
		40 g	P/1	20-30
	  2 cm	40 g	P/1	5-10P 10-20
		40 g	P/1	20-40
		80 g	P/1	20-30
	  1 cm	3 g  + 25 g 	P/1	5-10P 40-60

Siguranță

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru consultări ulterioare.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate ambalajele și orice etichete, inclusiv apărătorile din plastic ale lamelor. Spălați componentele: consultați secțiunea „Curățare”.
- În cazul în care ștecărul sau cablul este deteriorat, acesta trebuie, din motive de siguranță, să fie înlocuit de Kenwood sau de un reparator autorizat Kenwood, pentru a evita orice pericol.
- Lamele sunt ascuțite, manipulați-le cu grijă. **Atunci când manevrați lamele ascuțite, când goliți bolul sau în timpul curățării, țineți întotdeauna lama cuțitului de partea superioară, departe de tăiș.**
- **NU prelucrați ingrediente fierbinți.**
- **Aveți grijă dacă turnați lichid fierbinte în bolul mini-tocătorului, deoarece acesta poate fi aruncat afară din aparat din cauza formării bruște de abur.**
- Opriti întotdeauna aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Când procesați încărcături grele, cum ar fi carnea, nu operați aparatul în mod continuu mai mult de 15 secunde.
- Lăsați aparatul să se răcească timp de 2 minute între fiecare perioadă de funcționare de 15 secunde.
- Nu depășiți capacitățile maxime menționate în ghidul de procesare (consultați ilustrațiile **R – S**).
- Așteptați întotdeauna ca lamele să se oprească complet înainte de a scoate unitatea motor de pe bol.
- Scoateți întotdeauna lama (lamele) cuțitului înainte de a goli sau de a turna conținutul din bol.
- Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat. Solicitați verificarea sau repararea acestuia: consultați secțiunea „Serviciu și asistență clienți”.
- Nu lăsați niciodată unitatea de alimentare, cablul sau ștecărul să se ude.
- Nu lăsați excesul de cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului de lucru și nu îl lăsați să atingă suprafețe fierbinți.
- Nu utilizați tocătorul de alimente dacă bolul este gol.
- Nu utilizați niciodată tocătorul de alimente dacă bolul este umplut cu lichid.
- Nu utilizați bolul ca recipient pentru depozitare.
- Nu lăsați niciodată aparatul pornit nesupravegheat.
- Utilizarea necorespunzătoare a tocătorului de alimente poate duce la vătămări corporale.
- Nu utilizați niciodată un accesoriu neautorizat.
- Asigurați-vă că este desfășurat complet cablul din compartimentul de depozitare înainte de a utiliza aparatul.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Aparatele pot fi utilizate de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori de persoane fără experiență și cunoștințe, dacă acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Utilizați aparatul numai pentru uzul casnic prevăzut. Kenwood nu își asumă nicio responsabilitate în cazul în care aparatul este supus unei utilizări necorespunzătoare sau în caz de nerespectare a acestor instrucțiuni.
- Puterea maximă se bazează pe accesoriul bolului de tocat care generează cea mai mare sarcină. Alte accesorii pot consuma mai puțină energie.

Râșniță

- Turmericul uscat nu trebuie măcinat singur; acesta trebuie procesat împreună cu minimum 25 g de condimente întregi/măcinate sau alte ingrediente suplimentare.
- Nu montați niciodată ansamblul lamei pe unitatea motor fără a avea capacul pus.
- Nu deșurubați niciodată capacul în timp ce râșnița este montată pe unitatea motor.
- Nu atingeți lamele ascuțite – Nu lăsați ansamblul lamei la îndemâna copiilor.
- Nu scoateți niciodată râșnița până când lamele nu s-au oprit complet.
- Aparatul nu va funcționa dacă râșnița nu este montată corect.
- Nu procesați ingrediente fierbinți în râșniță; lăsați-le să se răcească până la temperatura camerei înainte de procesare.

Curățare

Consultați ilustrațiile I

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Nu introduceți unitatea motor în apă. Ștergeți cu o lavetă umedă, apoi uscați.
- Manipulați lama cu grijă – aceasta este extrem de ascuțită.
- Spălați componentele manual, apoi uscați-le. Alternativ, acestea pot fi spălate în mașina de spălat vase.
- Componentele nu sunt adecvate pentru utilizarea într-un sterilizator cu abur. În schimb, utilizați o soluție sterilizantă în conformitate cu instrucțiunile producătorului soluției respective.

Înainte de conectare

- Asigurați-vă că sursa de alimentare cu energie electrică este aceeași cu cea indicată pe partea inferioară a unității motor.

Important – Informații privind ștecărul și siguranțele

- Firele din cablu sunt colorate după cum urmează:
Albastru = Nul, Maro = Fază.
- Dacă ștecărul este tăiat, acesta trebuie DISTRUS IMEDIAT. Există riscul de electrocutare dacă un ștecăr fără posibilitate de recablare, care nu mai este dorit, este introdus accidental într-o priză.
- Dacă ștecărul furnizat împreună cu aparatul dumneavoastră este prevăzut cu o siguranță și aceasta se arde, trebuie înlocuită cu una de aceeași valoare nominală.

Notă:

- În cazul ștecărului necuplabil de tip G, capacul siguranței TREBUIE montat la loc atunci când se înlocuiește siguranța. Dacă se pierde capacul siguranței, ștecărul nu mai trebuie utilizat până când nu se obține un altul în schimb. Capacul corect al siguranței este identificat prin culoare, iar unul nou poate fi obținut de la reparatorul dumneavoastră autorizat Kenwood (consultați secțiunea Service)



Ștecher tip G

- Acest aparat este în conformitate cu Regulamentul CE nr. 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Legendă

- ① Picurător pentru lichide
- ② Capac tocător
- ③ Zonă de prindere
- ④ Lamă cuțit
- ⑤ Axul de antrenare din bol
- ⑥ Bol tocător
- ⑦ Capac râșniță
- ⑧ Ansamblu lamă râșniță
- ⑨ Spațiu de depozitare cablu
- ⑩ Unitate motor
- ⑪ Buton funcție impuls (Pulse)
- ⑫ Buton pornire/oprire
- ⑬ Spatulă pliabilă

Utilizarea tocătorului

Consultați ilustrațiile **C** – **H**

IMPORTANT

- Mini-tocătorul dumneavoastră nu va funcționa decât dacă bolul și capacul sunt blocate corect.
- Pentru a evita supraîncărcarea tocătorului și pentru rezultate optime, nu umpleți bolul peste nivelul maxim de 500 ml.
- Dacă preparați hrană pentru bebeluși sau copii mici, verificați întotdeauna ca ingredientele să fie procesate complet înainte de hrănire.

1 Așezați unitatea motor pe o suprafață curată și plană.

2 Fixați bolul tocătorului pe unitatea motor și rotiți-l în sens orar pentru a-l bloca în poziție.

3 Introduceți lama cuțitului în bol, pe axul de antrenare din interior.

- 4 Tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni adecvate și puneți-le în bol; consultați tabelul cu recomandări de utilizare **R** – **S**.
- 5 Montați capacul tocătorului și rotiți-l în sens orar pentru a-l bloca.
- 6 Conectați aparatul la sursa de alimentare și apăsați butonul Pornire/Oprire pentru a-l porni.
 - Pentru reprize scurte de putere, apăsați butonul pentru funcția impuls (Pulse).
- 7 Utilizați tocătorul până când obțineți rezultatul dorit.
- 8 Pentru a opri unitatea, apăsați butonul Pornire/Oprire. Scoateți aparatul din priză după utilizare.
- 9 Parcurgeți procedura de mai sus în ordine inversă pentru a demonta unitatea.

Sugestii și sfaturi

- Dacă tocătorul depune efort, scoateți o parte din amestec și continuați procesarea în mai multe tranșe; în caz contrar, puteți suprasolicita motorul.
- Tocarea alimentelor dure, cum ar fi boabele de cafea, condimentele, ciocolata sau gheața, va uza mai rapid lamele cuțitului.
- Aveți grijă să nu procesați excesiv unele ingrediente. Opriți aparatul și verificați frecvent consistența.
- Unele condimente, cum ar fi cuișoarele și semințele de chimion, pot avea un efect negativ asupra plasticului tocătorului.
- Pentru a asigura o procesare uniformă, opriți aparatul și curățați pereții bolului.
- Cele mai bune rezultate se obțin prin tăierea alimentelor în bucăți mici și prin tocarea unor cantități reduse.
- Verdețurile se vor toca mai bine dacă sunt curate și uscate.
- Pentru pesmet, cele mai bune rezultate se obțin folosind pâine veche.

Utilizarea tocătorului

Consultați ilustrațiile **I** – **M**

IMPORTANT

- Turmericul uscat nu trebuie măcinat singur; acesta trebuie procesat împreună cu minimum 25 g de condimente întregi/măcinate sau alte ingrediente.
- Turmericul uscat trebuie rupt în bucăți de 10 mm înainte de procesare. Procesarea trebuie să înceapă cu minimum 5-10 impulsuri (pulsății) înainte de a trece la procesarea continuă.

- 1 Puneți ingredientele în ansamblul lamei.
- 2 Montați capacul și rotiți-l în sens orar pentru a-l bloca.
- 3 Așezați râșnița pe unitatea motor și rotiți-o în sens orar pentru a o bloca.
- 4 Apăsați butonul Pornire/Oprire sau utilizați funcția impuls (P).

Sugestii și sfaturi

- Condimentele întregi își păstrează aroma mult mai mult timp decât cele măcinate, deci este recomandat să măcinați o cantitate mică de condimente proaspete la o singură utilizare, pentru a le păstra aroma.
- Pentru a elibera aroma maximă și uleiurile esențiale, se recomandă prăjirea condimentelor întregi înainte de măcinare.
- Tăiați ghimbirul și nuca de cocos în bucăți mici înainte de procesare.
- Pentru rezultate optime, se recomandă utilizarea bolului principal atunci când tocați verdețuri.

Picurător pentru lichide

Consultați ilustrațiile **N**

- Consultați rețeta de maioneză din secțiunea de rețete pentru informații despre modul de utilizare a picurătorului pentru lichide.

Depozitare cablu

Consultați informațiile **O**

Depozitare

Consultați informațiile **P** – **Q**

După utilizare, toate piesele pot fi depozitate împreună. Consultați ilustrațiile **P** pentru ordinea corectă de depozitare.

Servicii și asistență clienți

Dacă întâmpinați orice probleme în funcționarea aparatului dumneavoastră, înainte de a solicita asistență, consultați Ghidul de depanare sau vizitați www.kenwoodworld.com

Dacă aveți nevoie de ajutor cu:

- Utilizarea aparatului dvs. sau
- Service, piese de schimb sau reparații (în garanție sau în afara garanției)

 Sunați la Serviciul Clienți Kenwood la numărul **0345 222 0458** sau vizitați www.kenwoodworld.com. **Pregătiți numărul modelului (de ex. TYPE: CHP80) și codul de dată (cod de 5 cifre, de ex. 23T04).** Acestea sunt amplasate pe partea inferioară a unității motor.

- **Piese de schimb și accesorii**

 apelați 0844 557 3653.

- **Alte țări**

- Dacă întâmpinați orice probleme în 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 dumneavoastră este acoperit de o garanție care respectă toate prevederile legale privind orice garanție existentă și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- În cazul în care produsul dumneavoastră Kenwood prezintă defecțiuni sau dacă găsiți orice defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a găsi detalii actualizate cu privire la cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, vizitați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dumneavoastră.

- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei sale de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat ca deșeu municipal.

Acesta trebuie predat unui centru de colectare diferențiată a deșeurilor, specializat și autorizat de autoritățile locale, sau unui distribuitor care oferă acest serviciu.

Ghid de depanare		
Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu funcționează.	Lipsă alimentare.	Verificați dacă aparatul este conectat la priză.
	Tocător Capacul nu este fixat corect.	Verificați dacă capacul este blocat corect.
	Râșniță Accesoriul nu este fixat corect.	Verificați dacă accesoriul este fixat corect
Aparatul începe să încetinească sau depune efort în timpul procesării.	Cantitatea recomandată a fost depășită.	Consultați ghidul de procesare recomandat pentru cantitățile ce pot fi procesate.
	Timpul de funcționare recomandat a fost depășit	Tocător Când procesați încărcături grele, cum ar fi carnea, nu utilizați aparatul în mod continuu mai mult de 15 secunde. Lăsați-l să se răcească timp de 2 minute între fiecare perioadă de funcționare de 15 secunde. Râșniță Consultați ghidul de procesare recomandat pentru timpii de funcționare recomandați.
Aparatul se oprește în timpul funcționării	Sistemul de protecție la supraîncărcare sau supraîncălzire s-a activat. Capacitatea maximă a fost depășită.	Opriti aparatul, scoateți-l din priză și verificați dacă există blocaje sau supraîncărcare. Lăsați aparatul în repaus timp de 30 de minute înainte de a-l conecta din nou la priză și de a-l reporni.
Rezultate de tocare nesatisfăcătoare. Rezultate de măcinare nesatisfăcătoare.	Cantitatea recomandată a fost depășită.	Consultați secțiunea cu sfaturi și urmați ghidul de procesare. Nu umpleți vasul peste capacitatea maximă.
Rezultate slabe la măcinarea turmericului uscat	Viteze/timpii incorecți utilizați. Cantitate incorecta de ingrediente prelucrate.	Pentru rezultate optime la procesarea turmericului uscat, procesați-l împreună cu minimum 25 g de ingrediente suplimentare / plante aromatice și condimente uscate, utilizând funcția impuls (Pulse) pentru a mărunți ingredientele, urmată de viteza continuă. Consultați tabelul cu recomandări de utilizare.
Componentele din plastic s-au decolorat după procesare.	Anumite alimente pot decolora plasticul. Acest lucru este perfect normal și nu va deteriora plasticul și nici nu va afecta aroma alimentelor.	Frecați cu o lavetă înmuiată în ulei vegetal pentru a îndepărta decolorarea.

Rețete

Maioneză

125 ml ulei de măsline

1 ou

2 picături de suc de lămâie

sare și piper

- 1 Introduceți lama cuțitului în bolul tocătorului. Adăugați toate ingredientele, cu excepția uleiului. Porniți unitatea și procesați timp de 10 secunde.
- 2 În timp ce continuați procesarea, adăugați treptat uleiul prin picurătorul pentru lichide, asigurând un flux constant de ulei. Opriți aparatul imediat ce tot uleiul a fost adăugat.

Notă: O mică cantitate de ulei va rămâne în picurătorul pentru lichide după utilizare; acest lucru este normal.

Amestec de condimente

3g Turmeric uscat (1 bucată)

5g Semințe de coriandru

4g Semințe de chimion

1g Boia de ardei

1g Praf de chili

15g Boabe de piper

- 1 Puneți toate ingredientele în ansamblul lamei rășniței. Puneți capacul.
- 2 Procesați utilizând 5-10 impulsuri (pulsatii), urmate de 40-60 de secunde de funcționare continuă. Opriți aparatul imediat ce ați obținut rezultatul dorit.

Marinadă de prune

300g Miere lichidă 25g

Prune

40ml Apă

- 1 Introduceți lama cuțitului în bolul tocătorului.
- 2 Adăugați ingredientele în bolul tocătorului în ordinea indicată mai sus și lăsați-le să se așeze.
- 3 Puneți capacul pe vasul tocătorului.
- 4 Puneți la frigider peste noapte.
- 5 Fixați bolul tocătorului pe unitatea motor.
- 6 Comutați pe funcția impuls timp de 4 secunde.
- 7 Utilizați conform necesităților.

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

