

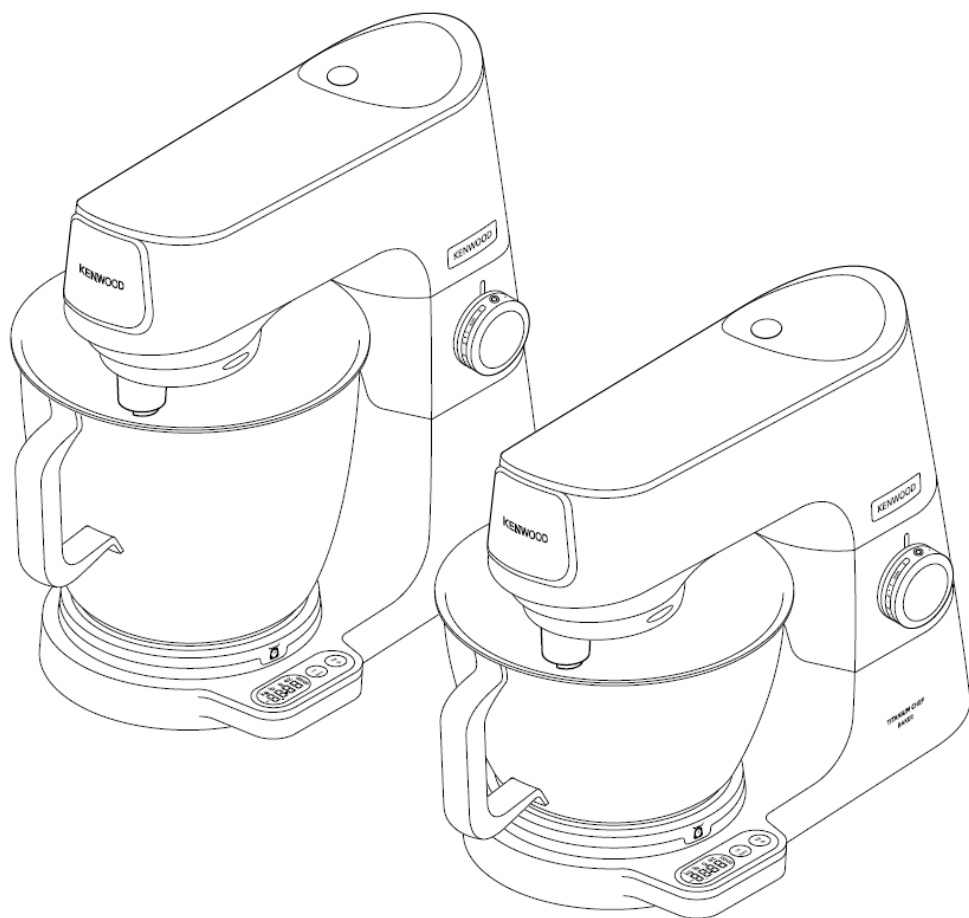
# KENWOOD

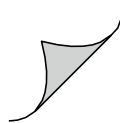
TIP KVC85

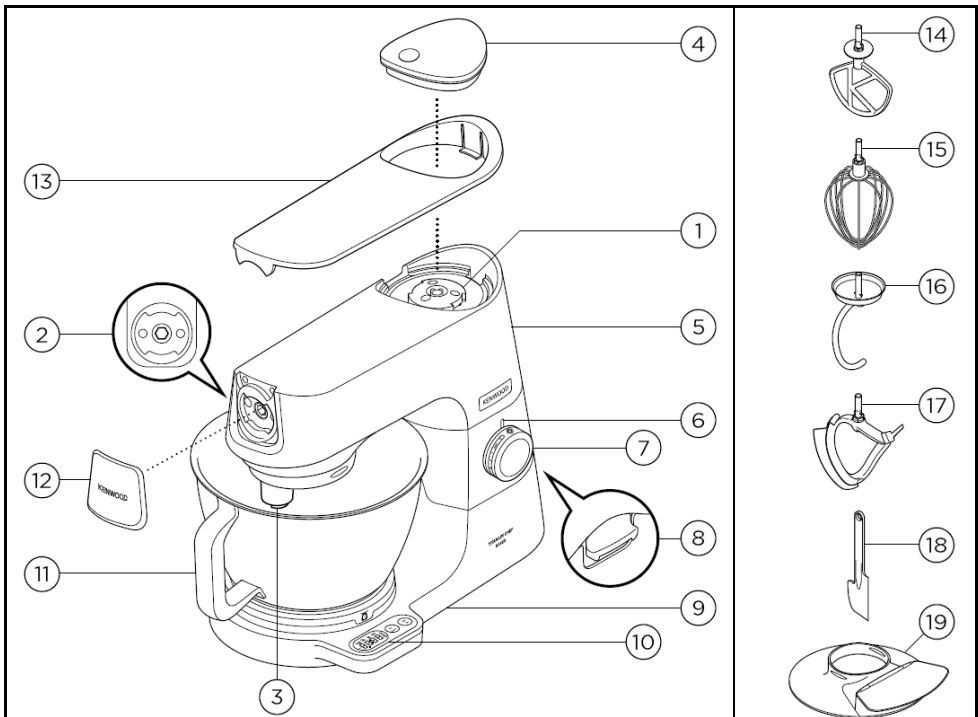
TIP KVL85

---

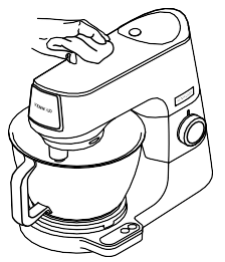
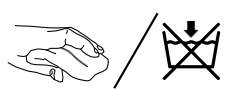
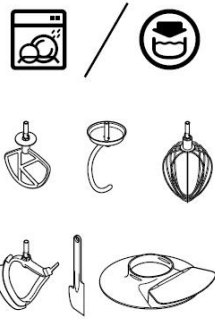
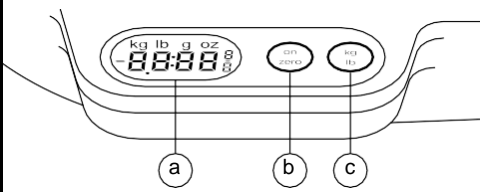
Instrucțiuni







### 10 – Cântare ușor de folosit



### 11 – Boluri

KVC85 Chef

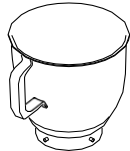
KVL85 Chef XL

**A**



5L

**C**



7L

**B**

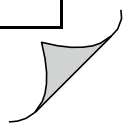
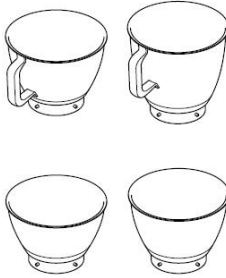


3,5L

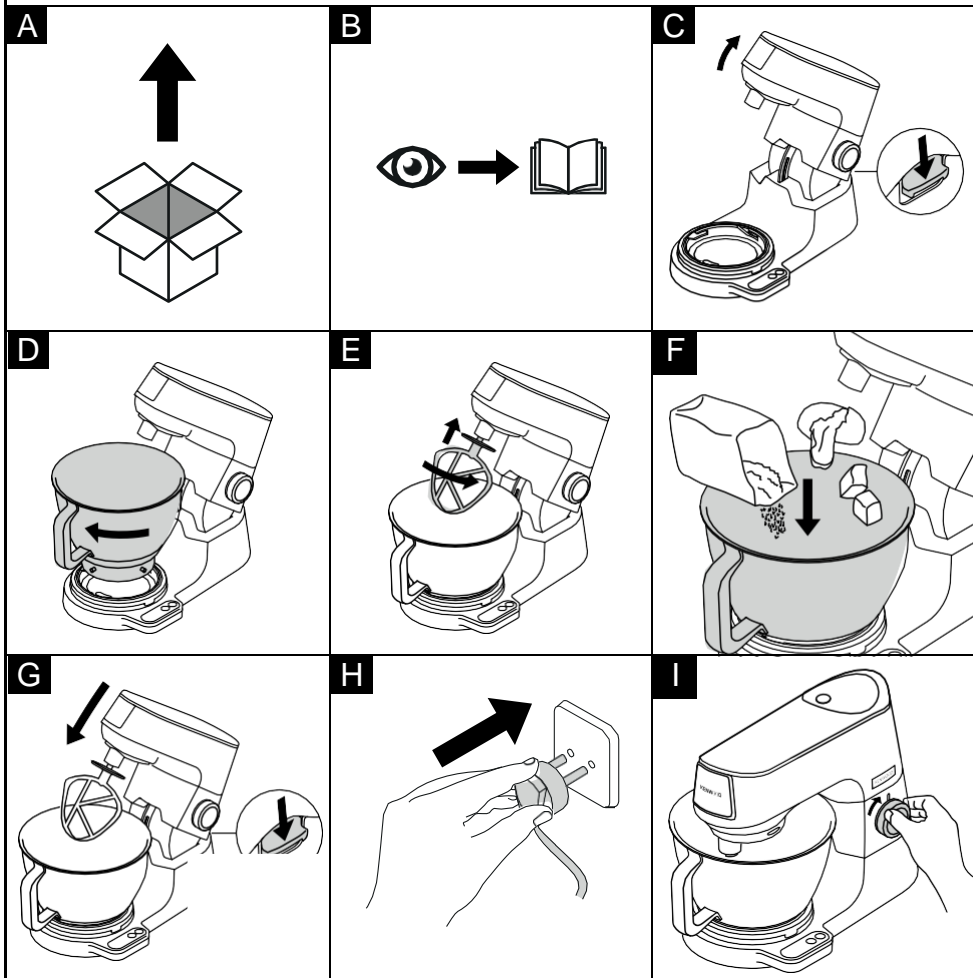
**D**



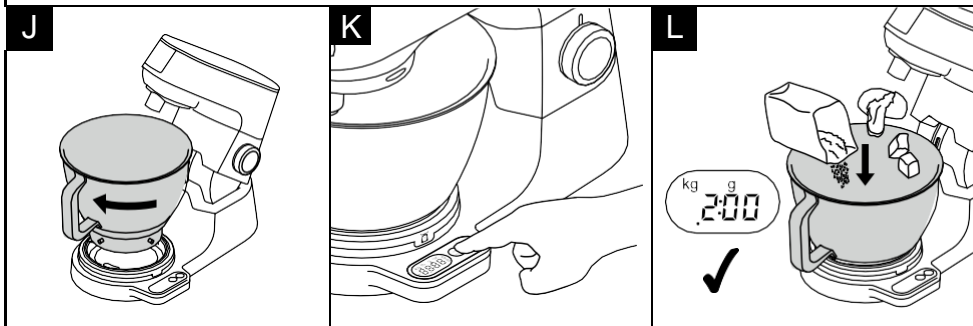
5L



## Pentru utilizarea robotului de bucătărie

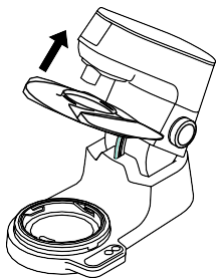


## Pentru a utiliza funcția de cântărire

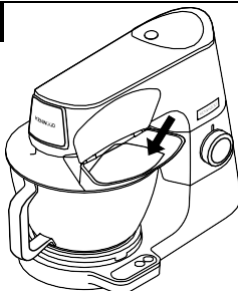


**Pentru montat și folosit protecția anti-stropire**

**M**

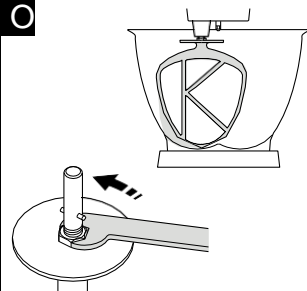


**N**



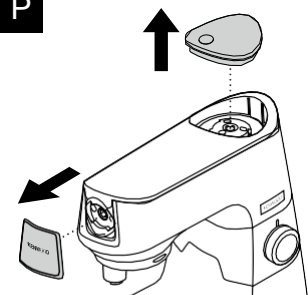
**Reglarea ustensilelor**

**O**

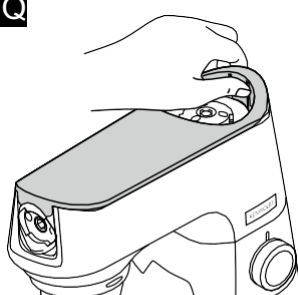


**Pentru montat și scos capul capului**

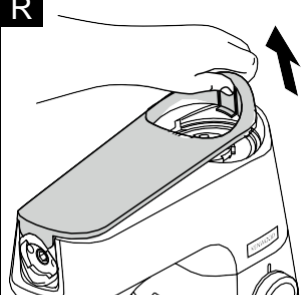
**P**



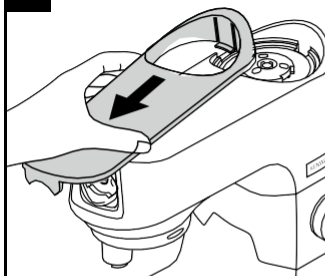
**Q**



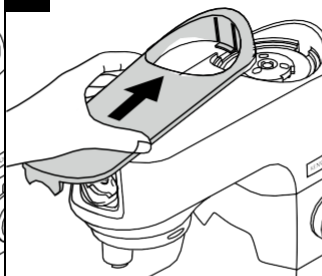
**R**



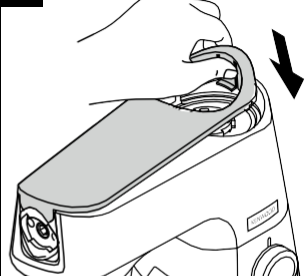
**S**



**T**

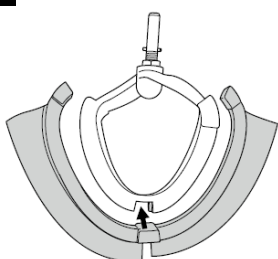


**U**

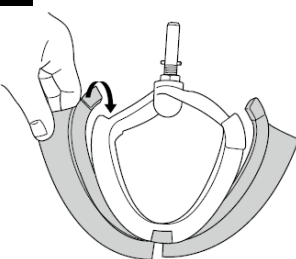


**Pentru asamblat bătătorul de spumare**

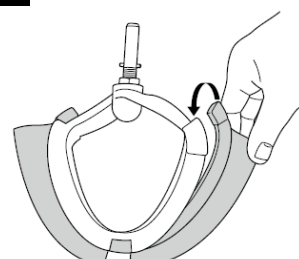
**V**



**W**



**X**



## Familiarizați-vă cu robotul 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 robot de bucătărie. Este un robot de ultimă generație. Sperăm că veți fi mulțumiți de el.

Robust. Fiabil. Versatil. Kenwood.

## Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat ștecărul sau cablul, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un agent de reparații autorizat KENWOOD pentru a evita pericolele.
- 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 părți ale corpului, părul, bijuteriile și orice hainele largi departe de piesele mobile și accesoriile montate.
- Nu lăsați niciodată robotul de bucătărie în funcțiune nesupravegheat când este pornit.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: a se vedea secțiunea „Service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată robotul de bucătărie cu capul în poziție ridicată.
- Nu introduceți niciodată degetele în mecanismul articulat.
- 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 are capul înzăvorât corect în poziția de jos și că bolul, ustensilele, capacele soclurilor de accesorii și cablul sunt asigurate înainte de ridicare.
- Aveți grijă când demontați ustensilele bolului după utilizare îndelungată pentru că pot fi fierbinți.

- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Nu mutați sau nu ridicați capul robotului de bucătărie având un accesoriu montat, pentru că robotul poate deveni instabil.
- La mutarea aparatului, apucați întotdeauna de bază și capul robotului de bucătărie. Nu ridicați sau nu duceți aparatul apucând de mânerul bolului.
- Nu utilizați aparatul în apropierea marginii sau ieșiți în afara suprafeței de lucru și nu aplicați forță pe accesorii la montare, pentru că puteți produce instabilitatea și răsturnarea aparatului, ceea ce se poate solda cu accidentări.
- Cablul scurt de alimentare electrică este utilizat la reducerea riscului rezultat din încurcarea sau împiedicarea în el. Pot fi utilizate prelungitoare electrice dacă se dă dovadă de precauție la utilizarea lor. Dacă folosiți un prelungitor electric: 1) Valoarea nominală electrică marcată a prelungitorului electric trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca valorile electrice nominale ale aparatului electric; și 2) Cablul trebuie poziționat astfel încât să nu atârne peste blatul teșghelei sau al mesei, de unde să poată fi tras de copii sau să creeze riscul împiedicării neintenționate a persoanelor. 3) Prelungitorul electric trebuie să fie de tipul cu împământare, cu 3 conductori. Valorile nominale electrice ale aparatului sunt enumerate în partea de jos a unității.
- 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.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul electric și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul de mini-tocător/râșniță care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.

## Numai KVC85

- Nu folosiți niciodată protecția anti-stropire cu bolul de 3,5L. Protecția anti-stropire este adecvată numai pentru utilizarea cu bolul de 5L.
- Nu montați o ustensilă pentru bol pe robotul de bucătărie când aveți bolul de 3,5L stivuit în bolul de 5L.
- Pentru frământat aluat de pâine, folosiți numai bolul de 5L.

## Numai KVL85

- Nu folosiți niciodată protecția anti-stropire cu bolul de 5L.
- Protecția anti-stropire este adecvată numai pentru utilizarea cu bolul de 7L.
- Nu montați o ustensilă pentru bol pe robotul de bucătărie când aveți bolul de 5L stivuit în bolul de 7L.
- Pentru frământat aluat de pâine, folosiți numai bolul de 7L.
- Folosiți aparatul numai pentru destinația casnică a utilizării lui. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este utilizat necorespunzător sau nu vă conformați la aceste instrucțiuni.

### Înainte de băgarea în priză

- Asigurați-vă că sursa de curent electric este de același tip conform celor indicate pe partea de dedesubt a aparatului electric.
- 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: a se vedea secțiunea „Îngrijire și curățare”.

## Legendă

### Socluri de accesorii

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

### Robot de bucătărie

- ④ Capac soclu de accesorii de viteză mare
- ⑤ Cap robot de bucătărie
- ⑥ Lampă-martor de robot gata de utilizare
- ⑦ Disc selector de comandă a vitezei
- ⑧ Manetă de degajare a capului
- ⑨ Bloc de alimentare

- ⑩ Cântare ușor de folosit  
a ecran de afișare  
b buton de pornire/zero  
c buton kg/lb
- ⑪ Boluri
- ⑫ Capac soclu de accesorii de viteză mică
- ⑬ Capac cap
- ⑭ Bătător în K
- ⑮ Tel
- ⑯ Ustensilă de aluat
- ⑰ Bătător de spumare
- ⑱ Spatulă
- ⑲ Protecție anti-stropire

*Notă: Cheia de piulițe din imagine este numai în scopuri ilustrative și nu este livrată în pachet.*



## Echipeamente opționale


Există o gamă de accesorii opționale disponibile de utilizat cu robotul de bucătărie. A se vedea broșura de accesorii inclusă în pachet sau intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) pentru a vedea gama completă și pentru a afla cum puteți cumpăra un accesoriu neinclus în pachet.

### Notă: Accesorii de viteză mică

Soclu de accesorii de viteză mică de pe modelul de robot 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 robotul de bucătărie. Toate accesoriile cu sistem de conectare prin răsucire pot fi identificate prin codul produsului, care începe cu KAX și au

logo-ul Twist  vizibil pe ambalaj. Pentru mai multe informații intrați pe [www.kenwoodworld.com/twist](http://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

Sistem pe robotul de bucătărie.   
Pentru mai multe informații intrați pe [www.kenwoodworld.com/twist](http://www.kenwoodworld.com/twist).


## Pentru robotul de bucătărie

### A se vedea ilustrațiile **A** - **I**

- 1 Împingeți în jos maneta de ridicare a capului și ridicați capul robotului de bucătărie până ce se blochează în poziție.
- 2 Montați bolul și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 3 Introduceți ustensila necesară în soclu. Apăsăți în sus și rotiți ustensila pentru blocarea în poziție.  
Notă: Dacă bătătorul în K sau telul nu preia ingredientele de pe fundul bolului, consultați secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
- 4 Coborâți capul robotului de bucătărie prin împingerea manetei de degajare a capului în jos și coborâți capul robotului de bucătărie până ce se blochează în poziție.

- 5 Băgați ștecărul în sursa de alimentare electrică. Porniți mașina prin rotirea comenzii de viteză pe setarea dorită de viteză. Folosiți poziția de funcționare pulsată (P) pentru acționări scurte la viteză maximă.
- 6 După utilizare, readuceți comanda de viteză în poziția „O” (oprit) și scoateți aparatul din priză.
- 7 Deblocați ustensila prin rotire în sensul acelor de ceas pentru deblocarea din soclu de unelte și apoi scoateți-o.

### Sfaturi

- Funcția de pliere  poate fi utilizată la încorporat ingrediente ușoare în amestecuri mai grele, de exemplu bezele, creme spumă (mousse), creme cu fructe, pandișpan și soufflé și pentru încorporat ușor făină și fructe în amestecuri de prăjituri. Robotul de bucătărie va funcționa la viteză mică constantă.

### Important

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

## Pentru utilizarea funcției de cântărire

**A se vedea ilustrațiile J - L**

- 1 Montați bolul.
- 2 Apăsăți butonul de pornire/zero și ecranul de afișare va deveni intermitent, după care va afișa 0.
- 3 Apăsăți butonul (kg/lb) pentru a selecta grame sau uncii. Afișajul va intra implicit pe kg/g la prima punere în funcțiune.  
\* Unitatea cântărește în incremente de 1g și măsurile de linguriță/lingură sunt recomandate pentru cântărirea cantităților mici.  
\* Pentru aducerea la zero, apăsați o dată butonul de pornire/zero.
- 4 Cântăriți ingredientele necesare direct în bol.

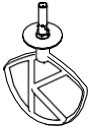











Notă: Așezați întotdeauna aparatul electric pe o suprafață plană, stabilă și uscată înainte de cântărire. Nu aplicați presiune pe robotul de bucătărie sau pe bol când cântăriți pentru că va afecta acuratețea cântarului. Funcția de cântărire poate fi utilizată cu capul robotului de bucătărie în poziția în sus sau în jos.

## Cronometru (numărătoare în sus)

- În timpul funcționării, ecranul de afișare va indica automat cronometrul de numărătoare în sus.
- Cronometrul va număra până la 30 de minute și va intra în pauză (până la 30 de sec) ori de câte ori comanda de viteză este rotită pe poziția „O”.
- Pentru resetarea cronometrului la zero în timpul funcționării aparatului, apăsați butonul de pornire/zero.

## Grafic de utilizare recomandată

- Informațiile sunt numai cu titlu informativ și vor varia în funcție de rețetă și ingrediente.

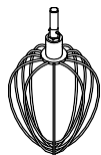
	<b>Bătător în K</b> Pentru prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, glazuri, umpluturi, eclere și piure de cartofi.							 (Minute)	
	<b>Sfaturi și ponturi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Măriți viteza treptat pentru a evita împrôscarea ingredientelor.</li> <li>• Pentru încorporarea completă a ingredientelor, opriți amestecarea și răzuiți frecvent ingredientele de pe pereții bolului cu spatula.</li> <li>• Folosiți ingrediente reci pentru produse de patiserie dacă rețeta nu precizează altminteri.</li> </ul>								
<b>Rețetă/ Procedeu</b>		 (Max)						 (Minute)	
		<b>KVC85 Chef</b>		<b>KVL85 Chef XL</b>					
		<b>3.5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>7 L</b>				
Produse de patiserie și biscuiți – încorporare grăsimi în făină	Greutate făină	340g	680g	500g	910g	Min → 1	2		
Amestecuri de prăjituri toate-în-unu	Greutate totală	800g	2kg	2kg	4 kg	Min → Max	45 – 60 sec		
	<b>Bătător de spumare</b> Pentru amestecat și spumat ingrediente moi.							 (Minute)	
	<b>Sfaturi și ponturi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Măriți viteza treptat pentru a evita împrôscarea ingredientelor.</li> <li>• La spumarea de grăsimi și zahăr pentru amestecuri de prăjituri, folosiți întotdeauna grăsimile la temperatura camerei sau înmuiați-le mai întâi.</li> </ul>								
<b>Rețetă/ Procedeu</b>		 (Max)						 (Minute)	
		<b>KVC85 Chef</b>		<b>KVL85 Chef XL</b>					
		<b>3.5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>*5 L</b>	<b>7 L</b>				
Spumare unt/ margarină și zahăr		890g	2,6kg	1,8kg	4,5kg	Min → Max	4		
Încorporare ouă în amestecuri de prăjituri						Min → Max	1 – 4		
Amestecare delicată făină, fructe etc.						Min → 1	30 – 60 sec		

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

\* Capacitate max. mai mică la folosirea bolului de 5L pe aparatul KVL85 din cauza folosirii bolului de capacitate mai mică cu ustensile pentru bolul de mărimea Chef XL.

## Grafic de utilizare recomandată

- Informațiile sunt numai cu titlu informativ și vor varia în funcție de rețetă și ingrediente.
- Pentru cele mai bune rezultate, folosiți întotdeauna unt și margarină moale, la temperatura camerei, când faceți prăjituri.






### Tel

Pentru ouă, creme, sufleuri.

### Important

- Măriți viteza treptat pentru a evita împrăscarea ingredientelor.
- **Nu folosiți telul pentru amestecuri grele (prăjituri toate-în-unu și spumare grăsimi și zahăr) – se poate strica.**
- Cele mai bune rezultate se obțin când ouăle sunt la temperatura camerei. Înainte de a bate spumă albușuri de ou, asigurați-vă că nu aveți grăsimi sau gălbenușuri de ou pe tel sau pe bol.

Rețetă/ Procedeu	 (Max)					 (Minute)
	KVC85 Chef		KVL85 Chef XL			
	3.5 L	*5 L	*5 L	7 L		
Albușuri de ouă	6 (210g)	12 (420g)	8 (280g)	16 (560g)	Min → Max	1½ - 2
Pandișpanuri fără grăsimi	620g	930g	620g	930g		4-6
Smântână	0,35L	1L	0,5L	2L	Min → 4-6	1 ½ - 3
Maioneză • Pentru cele mai bune rezultate, răzuți pereții bolului după fiecare adăugare de ulei și apoi dați aparatul la viteză max. încă 10 sec.	2 gălbenușuri de ou 10g de muștar 200ml de ulei vegetal				Max	1 – 1 ½
Aluat de clătite • Puneți făina în bol mai întâi, apoi ingredientele umede. • Amestecați la viteză minimă ca să încorporați ingredientele.	250g de făină 500g de lapte 200g de ouă				Viteză min timp de 10 sec. Apoi creșteți la viteza la max timp de 45-60 sec	1

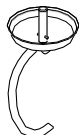
Mărime ouă utilizate = mărime medie (Greutate 53 – 63g)

**Frișcă folosită = Frișcă proaspătă cu un conținut de grăsime de minim 38%**

\* Capacitate max. mai mică la folosirea bolului de 5L pe aparatul KVL85. din cauza folosirii bolului de capacitate mai mică cu ustensile pentru bolul de mărimea Chef XL.

## Grafic de utilizare recomandată

- Informațiile sunt numai cu titlu informativ și vor varia în funcție de rețetă și ingrediente.



### Ustensilă de aluaturi

Pentru amestecuri de aluat dospit




### Sfaturi și ponturi

#### Important

- **Folosiți cel mai mare bol primit cu aparatul ca să frământați aluaturi.**  
KVC85 - bol de 5L  
KVL85 - bol de 7L
- **Nu depășiți niciodată capacitățile și vitezele maxime declarate - veți pune aparatul în suprasarcină.**
- 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.

#### 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.

Rețetă/ Procedeu		 (Max)					 (Minute)
		KVC85 Chef *Bol de 5L		KVL85 Chef XL Bol de 7L			
		Min	Max	Min	Max		
Aluat de pâine (cu drojdie, rigid)	Apă caldă	195g	755g	195g	895g	Min 1	60 sec 3-4
	Făină de pâine albă proteică	350g	1,36kg	350g	1,6kg		
	Drojdie cu acțiune rapidă	6g	22g	6g	25g		
	Untură	10g	27g	10g	30g		
	Sare	3g	14g	3g	16g		
	Greutate totală	564g	2,18kg	564g	2,56kg	Frământați din nou la viteza 1	60 sec
Aluat dospit moale (îmbogățit cu unt și ouă)	Greutate făină	250g	1,3kg	250g	1,6kg	Min 1	60 sec 3-4
	Greutate totală	478g	2,5kg	478g	3,1kg		
						Frământați din nou la viteza 1	60 sec

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

## Pentru montat și folosit protecția anti-stropire

### A se vedea ilustrațiile **M** - **N**

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

## Reglarea ustensilelor

### A se vedea ilustrațiile **O**

#### Bătător în K și tel

Uneltele sunt montate la înălțimea corectă pentru bolul livrat în fabrică și nu necesită ajustări.

Însă, dacă doriți să reglați ustensilele, folosiți o cheie de piulițe de mărime corespunzătoare:

TIP KVC85 = 15mm

TIP KVL85 = 19mm

Apoi urmați instrucțiunile de mai jos:

- 1 Scoateți aparatul din priză.
- 2 Ridicați capul robotului de bucătărie și inserați telul sau bătătorul.
- 3 Coborâți capul robotului de bucătărie. Dacă trebuie reglat spațiul liber, ridicați capul robotului de bucătărie și scoateți ustensila. Ideal, telul și bătătorul în K trebuie **abia** să atingă fundul bolului.
- 4 Cu ajutorul unei chei de piulițe corespunzătoare, slăbiți piulița suficient cât să permită reglarea arborelui. 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 robot și coborâți capul robotului de bucătărie. (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.

### Ustensilă de aluaturi

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

## Pentru montat și scos capacul capului

### A se vedea ilustrațiile **P** - **U**

- 1 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză mare și al celui de viteză mică.
- 2 Cu clema de retenție apăsată înăuntru, ridicați capacul capului și glisați-l înapoi.
- 3 Pentru a monta un capac alternativ al capului, inserați cepurile la capătul capacului capului în cele două găuri de pe soclul de accesorii de viteză mică.
- 4 Apăsați clema de retenție și, în același timp, împingeți capacul capului în jos în poziție pe capul robotului de bucătărie.
- 5 Instalați la loc capacul soclului accesorii de viteză mare și al celui de viteză mică.

## Pentru asamblat bătătorul de spumare

### Vezi ilustrațiile **V** - **X**

#### Montarea lamei de racletă

- Lama de racletă este livrată deja montată și trebuie scoasă întotdeauna înainte de curățare.
- 1 Montați cu atenție pe ustensilă lama de racletă flexibilă prin poziționarea bazei lamei de racletă în fantă, apoi montați o parte în canelură înainte de cuplarea ușoară a capătului în poziție. Repetați operația cu cealaltă parte.

## Îngrijire și curățare

- Opriți 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 capac soclul de accesorii

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

### Boluri

- Spălați-l 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 la curățarea bolului din oțel inoxidabil. Folosiți oțet ca să îndepărtați depunerile de calcar.
- Feriți-l de căldură (aragaze, cuptoare, cuptoare cu microunde).

## Ustensile și protecția anti-stropire

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

## Rețetă

### Marinată de prune

185g miere limpede și lichidă

25g de prune moi

25 ml de apă

- 1 Puneți toate ingredientele în mini-tocător/râșniță. Puneți-le la frigider peste noapte.
- 2 Montați accesoriul pe robotul de bucătărie.
- 3 Comutați pe funcționare pulsată pentru 6 secunde.
- 4 Folosiți-le după nevoie.



## Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „Ghid de depanare” din manual sau intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://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 KENWOOD. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane. Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor de autoritate locală specială sau la un vânzător care furnizează aceste servicii.

Ghid de depanare		
Problemă	Cauză	Soluție
Telul și bătătorul în K se lovesc de fundul bolului sau nu ajung la ingredientele de pe fundul bolului.	Ustensilă la înălțimea greșită și trebuie reglată.	Reglați înălțimea folosind o cheie de piulițe corespunzătoare - vezi secțiunea „Reglarea ustensilelor”.
Nu poate fi montat accesoriul de viteză mică.	Verificați dacă accesoriul este compatibil cu modelul dvs. Este necesar sistemul de conectare prin răsucire (model KAX) 	Accesorii trebuie să fie prevăzute cu sistem de conectare prin răsucire KAX pentru a putea 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 robotul de bucătărie. <i>Pentru mai multe informații intrați pe <a href="http://www.kenwoodworld.com/twist">www.kenwoodworld.com/twist</a>.</i>
Lampă-martor de robot gata de utilizare aprinsă intermitent la prima conectare a robotului de bucătărie la priză	Comanda de viteză nu este în poziția „O”.  Capul robotului de bucătărie este în poziția de ridicat sau nu este blocat corect în poziția de jos.	Verificați și treceți comanda de viteză pe poziția „O”.  Verificați dacă aveți capul robotului de bucătărie blocat în poziție corect.
Robotul de bucătărie se oprește la utilizare.  Afișajul de cântărire indică mesajul de eroare E26 sau E27.	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 stea 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.
„Lampa-martor de robot gata de utilizare” este stinsă cu mașina conectată la o priză de curent.	Robotul de bucătărie a fost lăsat în priză mai mult de 30 de minute fără să fie folosit și a intrat în modul standby.	Treceți comanda de viteză pe „min” și apoi readuceți-o pe „O” pentru resetarea aparatului.



## Ghid de depanare - Continuare

Problemă	Cauză	Soluție
<b>Funcție de cântărire</b>		
Ecranul de afișare îngheață pe [- - -]	Ecranul de afișare va îngheța în timpul funcționării. Ecranul de afișare arată o citire cu minus din cauză că nu este tarat și s-au înlăturat de pe aparat ori ingredientele, ori bolul. Cantitate cântărită prea mică.	Funcționare normală.  Fie aduceți la zero ecranul, fie adăugați ingredientele lipsă sau remontați bolul.  Folosiți măsurile de linguriță și lingură pentru cantități foarte mici.
Greutate modificată pe ecranul de afișare	Robotul de bucătărie s-a mișcat în timpul funcționării.	Așezați întotdeauna robotul de bucătărie pe o suprafață dreaptă și uscată înainte de cântărire. Nu mutați robotul de bucătărie cât timp este activă funcția de cântărire. Aduceți la zero afișajul înainte de a cântări următoarele ingrediente
Ecran de afișare stins	Robot de bucătărie scos din priză. Ecranul de afișare se va stinge automat dacă arată aceeași greutate cântărită după 5 minute.	Băgați aparatul în priză. Apăsăți butonul de pornire/zero o dată și ecranul de afișare se va aprinde.
Afișajul indică [0 – Ld]	Funcție de cântărire suprasolicitată Forță excesivă aplicată pe robotul de bucătărie.	Nu depășiți capacitatea maximă de cântărire de 6Kg. Nu supuneți robotul de bucătărie la o forță excesivă pentru că poate deteriora senzorul de cântărire.