



EXPERT PREP PRO

FP1300BE

Q161b

Cuisinart®

EAC

кухонный комбайн

Производитель: BABYLISS SARL

Промышленная зона Валь-де-Кальвэни

59141 Иви

Франция

Импортер: ООО «Бэбилис Восток»

117405, Москва, ул. Доромная д.60Б

Факс: +7 495-7874389

Сделано в Китае

Дата производства (неделя, год): см. на товаре

FAC 2022 / 03

BABYLISS SARL
ZI du Val de Calvigny
59141 Iwuy
France

www.culsinart.eu

G IB-22/057

Manual de instrucțiuni

FP1300BE

Cuisinart®

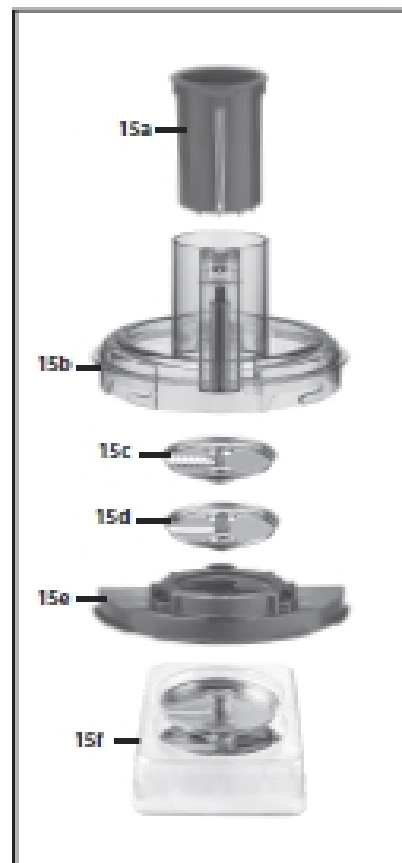
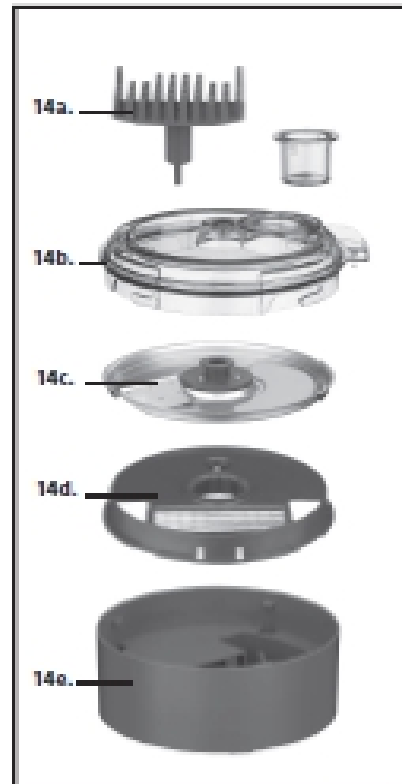
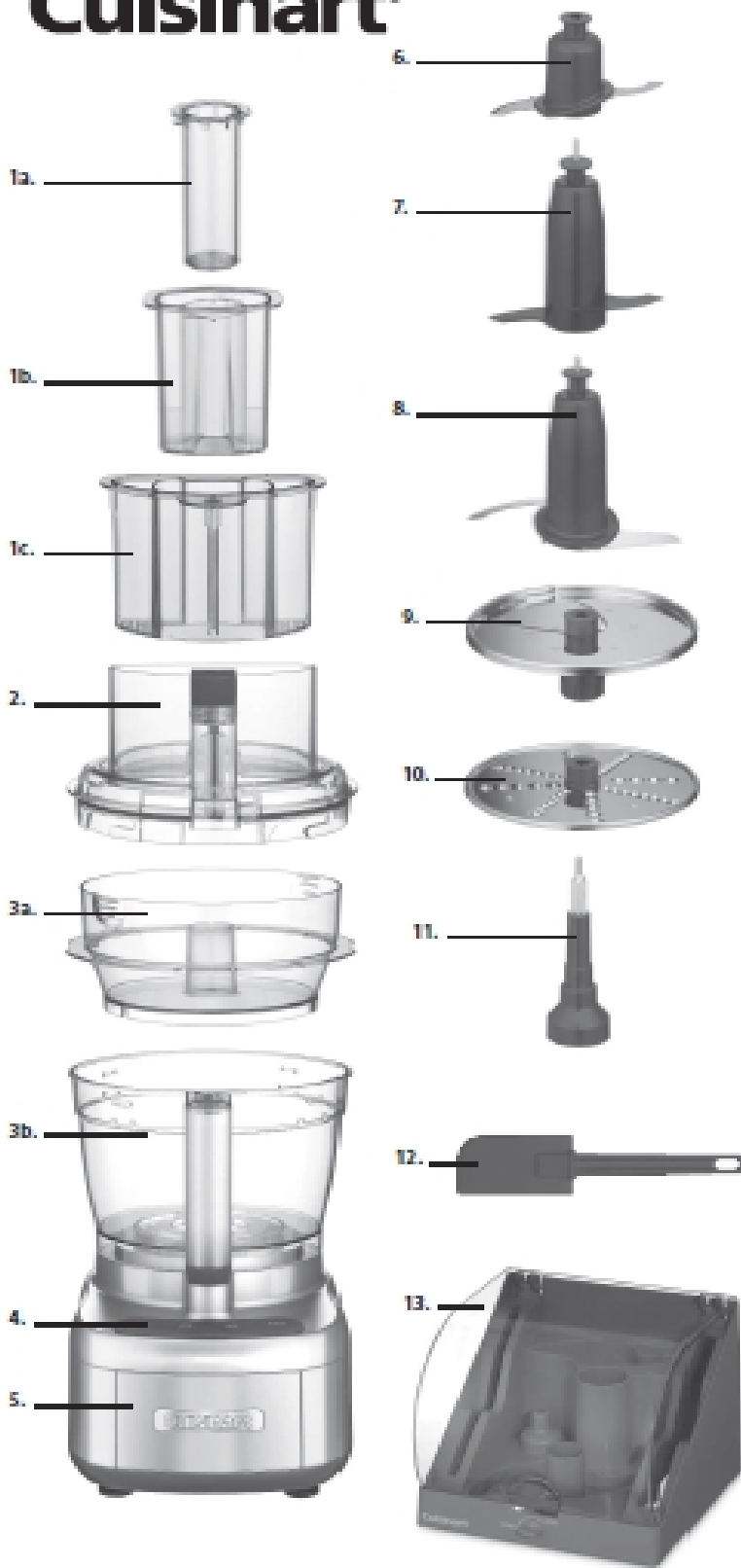
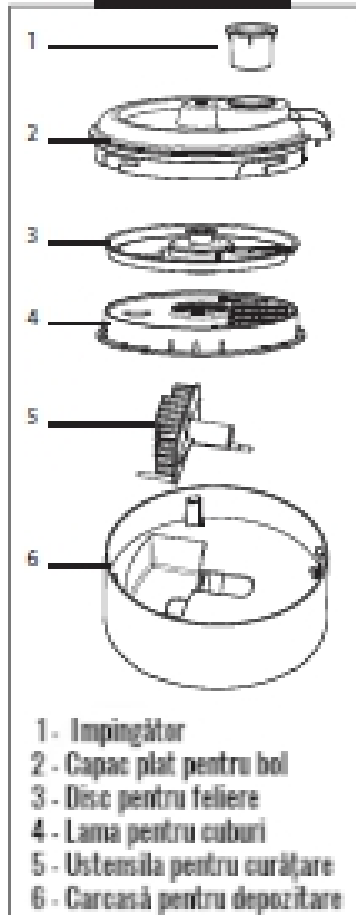
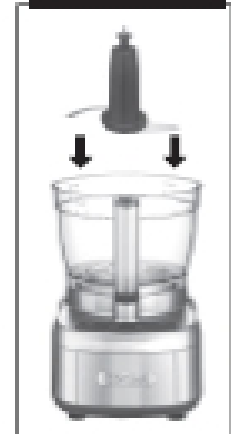
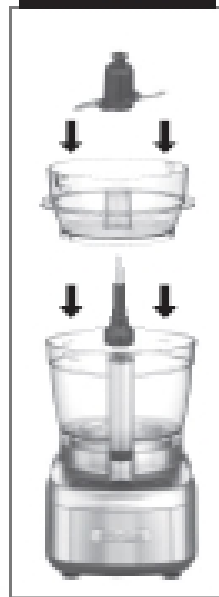
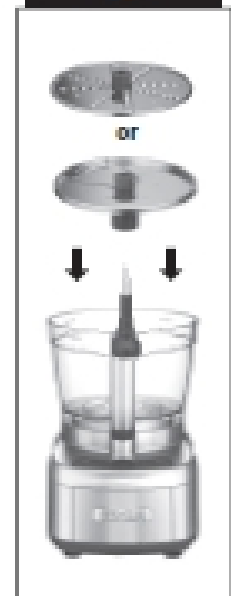
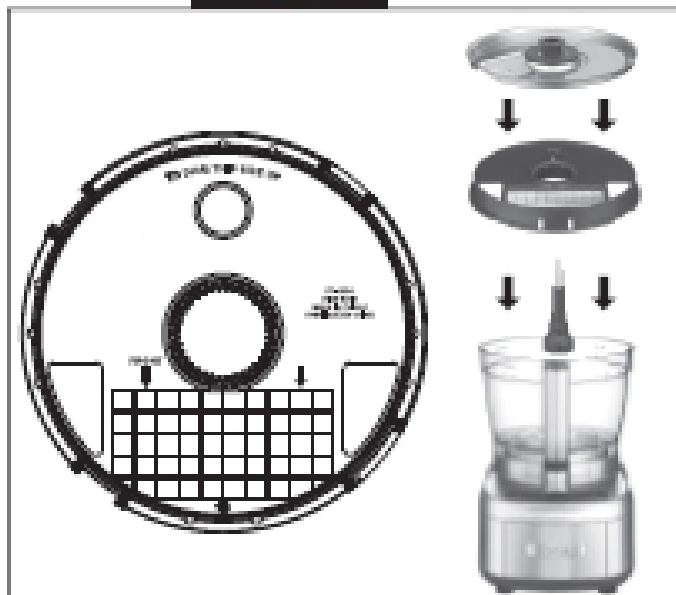
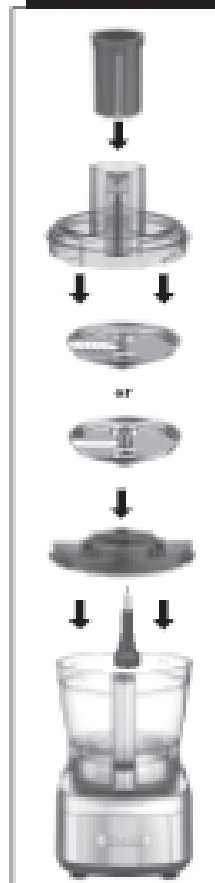
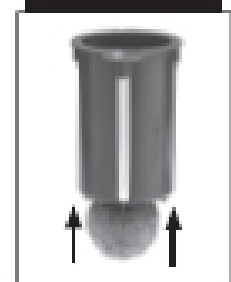


Fig. 1**Fig. 2****Fig. 3****Fig. 4****Fig. 5****Fig. 6****Fig. 7****Fig. 8****Fig. 9**

CUPRINS

1. Măsuri de siguranță	6
2. Introducere	10
3. Caracteristicile produsului (vezi coperta)	10
A. Cutie de depozitare a accesoriilor	11
B. Cutie de depozitare a kitului pentru cuburi	11
4. Instrucțiuni de utilizare	11
A. Comenzile aparatului	12
B. Discuri de tocare/amestecare	13
C. Lama de aluat	13
D. Discuri de feliere/mărunțire	13
5. Ghid de utilizare	14
A. Cubulețe	16
B. Spiralare	16
6. Curățare, depozitare și întreținere	18
7. Informații tehnice privind siguranța	18
8. Depanare	18
9. Ghid de reambalare.....	21
Garanția	21

1. PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ (INSTRUCȚIUNI ORIGINALE)

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

- Respectați întotdeauna aceste precauții de siguranță atunci când utilizați acest aparat pentru a evita rănirea personală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum este descris în acest manual de instrucțiuni.
- Doar pentru uz casnic, în interior. Acest aparat nu este destinat utilizării în uz casnic și aplicații similare, cum ar fi:
 - zonele de bucătărie ale personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - case de fermă;
 - de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
 - medii de tip pensiune.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu acest produs.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor în timpul și după utilizare.
- Există riscul de rănire dacă produsul este utilizat greșit.
- Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului de alimentare, întrerupeți

imediat utilizarea. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător pentru a evita pericolul. Returnați aparatul la Centrul de asistență pentru clienți (consultați „Garanția internațională”). Nicio reparație nu trebuie încercată de către consumator.

- Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- **ATENȚIE: AVEȚI GRIJĂ CÂND MANEVRAȚI LAMELE DE TĂIERE ASCUȚITE, CÂND GOLIȚI BOLURILE ȘI CÂND LE CURĂȚAȚI. NU ATINGEȚI LAMELE DE METAL SAU MUCHIILE DE TĂIERE ALE DISCURILOR. TOATE SUNT EXTREM DE ASCUȚITE ȘI CONTACTUL POATE PROVOCA RĂNI.**
- **AVERTISMENT:** Aveți grijă sporită atunci când lucrați cu lichide fierbinți pentru a evita rănirea din cauza revărsării, aburilor și stropilor. Pentru a evita opărirea din cauza aburului, poate fi recomandabil să procesați cantități mai mici la viteză mică.
- Inspectați întotdeauna aparatul și accesoriile aparatului înainte de utilizare pentru semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați dacă este deteriorat sau dacă aparatul a căzut. În cazul deteriorării sau în cazul în care aparatul prezintă o defecțiune, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart (consultați „Garanția” la pagina 21).
- Nu trageți niciodată ștecherul din priză de cablul de alimentare.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul corpului principal al aparatului în timpul sau după utilizare.
- Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea de pe aparat; acest lucru este indicat în partea de jos a carcasei.

- Nu lăsați cablul de alimentare atârând peste marginea unei mese de bucătărie sau a unui blat de lucru.
- Evitați contactul dintre cablul de alimentare și suprafețele fierbinți.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Nu așezați niciodată lama sau discul direct pe motorul bazei carcasei. Asigurați-vă întotdeauna că bolul utilizat este corect așezat la locul său.
- Înainte de a porni procesorul, asigurați-vă că discul este blocat pe axul motorului (având grijă să evitați muchiile ascuțite) și ca capacul să fie montat corect. Nu forțați și nu blocați mecanismul capacului.
- Introduceți întotdeauna cu grijă lama înainte de a adăuga ingredientele.
- Țineți mâinile, spatulele și alte ustensile departe de lamele sau discurile în mișcare în timp ce aparatul este în funcțiune. Se poate folosi o spatulă de plastic, dar numai când motorul robotului de bucătărie este oprit.
- Nu împingeți niciodată alimentele în jos cu mâna atunci când tăiați sau mărunțiți. Folosiți întotdeauna împingătorul.
- Asigurați-vă că motorul s-a oprit complet înainte de a scoate capacul.
- Scoateți întotdeauna vasul de pe baza motorului cu mare atenție înainte de a scoate lama.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat când este pornit sau conectat la priză.
- Asigurați-vă întotdeauna că lamele și bolul au fost curățate temeinic după fiecare utilizare și s-au uscat complet înainte de depozitare.

- Nu depozitați niciodată nicio lamă sau disc pe arborele motorului. Pentru a reduce riscul de rănire, nicio lamă sau disc nu trebuie așezate pe arbore, cu excepția cazului în care vasul este blocat corespunzător și procesorul este în uz. Păstrați lamele și discurile la îndemâna copiilor.
- Toate piesele, cu excepția bazei carcasei, pot fi spălate în mașina de spălat vase și vă recomandăm să le spălați în mașina de spălat vase numai pe raftul superior. Dacă spălați manual lamele, discurile, accesoriile pentru cubulețe și spirale, faceți-o cu atenție. La manipulare, utilizați protecția din plastic. Evitați să le lăsați în apă cu săpun cu spumă, unde pot dispărea din vedere. Pentru a curăța lamele, țineți lama de centrul de plastic și utilizați peria de curățare furnizată pentru a curăța interiorul butucului.
- Nu scufundați baza carcasei în apă sau în orice alt lichid și nu o puneți în mașina de spălat vase.
- Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Marea Britanie și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Suntem o companie certificată ISO9001:2015 care evaluează continuu performanța sistemului nostru de management al calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produsului, vă rugăm să contactați Departamentul nostru de servicii pentru clienți (consultați „Garanția internațională” la pagina 18).



AVERTISMENT : Pungile din polietilen de deasupra produsului sau ambalajul pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, țineți departe de bebeluși și copii. Aceste pungii nu sunt jucării.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. În schimb, ar trebui să fie predat la punctul de colectare aplicabil pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Asigurându-vă că acest produs este eliminat corect, veți contribui la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății

umane, care altfel ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor a acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

2. INTRODUCERE

Felicitări pentru achiziționarea Cuisinart Expert Prep Pro!

De peste 30 de ani, scopul Cuisinart a fost de a produce cele mai bune echipamente de bucătărie. Toate produsele Cuisinart sunt concepute pentru o viață excepțional de lungă și concepute pentru a fi ușor de utilizat, precum și pentru a oferi performanțe excelente zi de zi.

Pentru a afla mai multe despre produsele noastre și pentru idei de rețete, vizitați site-ul nostru www.cuisinart.eu

3. CARACTERISTICILE PRODUSULUI (vezi coperta)

1. Ansamblu împingător din 3 părți: împingător mic (1a), împingător mediu (1b) și împingător mare (1c)

2. Capac pentru bol

3. Bol mic de 0,95 l (3a) și bol mare de 3 l (3b).

4. Panou de control (Ridicat, Scăzut, Oprit și Pulse)

5. Bază carcasă

6. Lamă mică pentru tocare/amestecare

7. Lama de aluat

8. Lama mare pentru tocare/amestecare

9. Disc de feliere reglabil

10. Disc de mărunțire/răzuire reversibil

11. Adaptor tijă

12. Spatulă

13. Carcasă de depozitare a accesoriilor

14. Kit pentru cuburi

a. Instrument de curățare a rețelei de tăiere

**b. Capac plat pentru bol cu împingător mic
(și capac pentru cubulețe de depozitare)**

c. Disc pentru cuburi

d. Gril pentru cuburi

e. Cutie de depozitare

15. Accesorii de spiralare

A. Împingător spiralare

- b. Capac spiralizator
- c. Disc taiere tip Spaghetti
- d. Disc tăiere tip panglică
- e. Suport disc spiralare
- f. Depozitarea disc spiralare

Include perie de curățare (nu este prezentată)

A. CASETĂ DE DEPOZITARE A ACCESORIILOR

Accesorii

Cutia de depozitare a accesoriilor conține următoarele accesorii:

- Lamă mică pentru tocare/amestecare
- Lama mare detocare/amestecare
- Lama pentru aluat
- Adaptor tijă
- Disc de feliere reglabil (în slotul din dreapta)
- Disc de mărunțire/răzuit reversibil (în fanta din stânga)

Blocarea

Pentru a debloca, rotiți cadranul din partea din față a carcasei în sens invers acelor de ceasornic în poziția „Deschis”. Ridicați ușor capacul transparent. Nu forțați capacul să se deschidă când cadranul este în poziția blocat. Pentru a bloca, închideți ușor capacul și rotiți cadranul în sensul acelor de ceasornic în poziția „Blocare”.

NOTĂ: Țineți cu grijă lamele și discurile de butucii lor centrali atunci când introduceți și scoateți din carcasa de depozitare.

ATENȚIE: NU ATINGEȚI LAMELE DIN METAL SAU MARGINILE TĂIATE ALE DISCURILOR. TOATE SUNT EXTREM DE ASCUȚITE ȘI CONTACTUL POATE PROVOCA RĂNI.

B. CAZĂ DE DEPOZITARE A KITULUI DE TĂIERE

Despachetarea și reambalarea (Fig.1)

1. Pentru a deschide kitul, rotiți capacul plat al bolului în sens invers acelor de ceasornic și ridicați-l pentru a-l scoate.
2. Prindeți butucul central al lamei pentru tăiat cubulețe și scoateți cu grijă din carcasa de depozitare. Puneți deoparte pe o suprafață plană.
3. Folosind deschiderea din partea de sus a grilei de tăiat cubulețe, prindeți și ridicați pentru a scoate.
4. Instrumentul de curățare se află într-un spațiu dedicat în baza carcasei de depozitare.
5. Când reambalați setul de tăiere cubulețe, asigurați-vă că toate piesele sunt curate și uscate. Reambalați prin introducerea pieselor în carcasă în ordine inversă celei de mai sus, începând cu instrumentul de curățare și așa mai departe.

- 1 = Împingător mic
- 2 = Capac plat pentru bol
- 3 = Disc pentru tăiat cubulețe

- 4 = Gril pentru tăiat cubulețe
- 5 = Curățare instrument
- 6 = Cutie de depozitare

4. UTILIZARE

Înainte de folosire

Înainte de a utiliza procesorul Expert Prep Pro pentru prima dată, spălați și uscați bine toate piesele (consultați secțiunea Curățare, depozitare și întreținere).

Boluri

- Robotul de bucatarie este furnizat cu două boluri de lucru.
- Bolul mare are o capacitate maximă de 3L și poate fi folosit cu Lama Mare detocare/amestecare, Lama de Aluat, Discul de feliere reglabil, Discul de mărunțire/Răzătoare reversibil, Kitul de tăiat cubulețe și Kitul de spiralare.

- Bolul mic are o capacitate maximă de 0,95 L și poate fi folosit numai cu Lama Mică de Tocare/Amestecare. Când capacul bolului este montat, previne orice scurgere în bolul mare permițându-vă să utilizați bolul mic fără a fi nevoie să spălați bolul mare după utilizare.

Notă: Bolul mare trebuie întotdeauna montat înainte ca bolul mic să poată fi montat în interior.

Nu va fi întotdeauna posibilă utilizarea bolurilor la capacitatea lor maximă. Cantitatea de alimente/lichid pe care o puteți procesa în boluri va depinde de densitatea ingredientelor din bol și de consistența rezultatului final dorit. Dacă descoperiți că motorul merge greu sau că rezultatele procesării sunt neuniforme, atunci vă recomandăm să reduceți cantitatea de ingrediente din bol și să procesați în tranșe.

Pentru lichide, vă recomandăm să nu umpleți bolurile peste marcasele de umplere maximă cu lichid de pe fiecare vas (1800 ml pe bolul mare și 400 ml pe bolul mic.) Acest lucru este pentru a evita vărsarea lichidului în axul central, ceea ce poate cauza scurgere.

Tocarea anumitor alimente poate zgâria sau mătui bolul; acest lucru nu va afecta funcționalitatea bolurilor.

Funcția principală a bolului și a capacului

1. Așezați baza robotului de bucătărie pe un blat uscat și nivelat, cu panoul de comenzi îndreptat spre dvs. Nu conectați unitatea la sursa de alimentare până când nu este complet asamblată.
2. Așezați bolul mare pe bază și utilizați mânerul pentru a roti bolul în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l bloca în poziție.
3. Pentru a utiliza bolul mic de lucru, atașați mai întâi bolul mare la bază. Așezați adaptorul de tijă pe arbore, apoi coborâți bolul mic peste adaptor și în bolul mare de lucru. Puneți degetele în adânciturile bolului mic și rotiți ușor pentru a-l fixa, până când vasul cade la locul lui (va fi în continuare posibil să mișcați ușor bolul dintr-o parte în alta).
4. Așezați capacul bolului peste bolul mare cu ansamblul tubului de alimentare deplasat ușor la dreapta mânerului.
5. Odată ce capacul este așezat complet, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a cupla mecanismul de blocare a capacului și a bloca. Ar trebui să facă clic pe loc. (Fig.2)
6. Pentru a scoate capacul, rotiți în sens invers acelor de ceasornic până când nu se mai rotește, apoi ridicați-l pentru a elibera.

NOTĂ: Nu puteți scoate bolul înainte de a scoate capacul bolului.

Folosirea capacului bolului

Capacul plat oferă un plus de confort pentru rețetele care nu necesită cele 3 tuburi de alimentare, deoarece este ușor și sunt mai puține piese de spălat după folosire. S-ar putea să-l găsiți util atunci când pregătiți produse de copt, cum ar fi prăjituri, fursecuri, plăcinte și pâine. Capacul plat al bolului servește și drept capac de depozitare al kitului de cubulețe.

NOTĂ: Nu utilizați capacul plat cu accesoriile pentru bolul mic și lama mică de tocatre/amestecare, discul de feliere, discul de mărunțit/răzuit, accesoriile de tăiat cubulețe sau spiralare

Asamblarea capacului plat

Așezați capacul plat pe bol, astfel încât logo-ul Cuisinart să fie cu fața în sus și să poată fi citit. Apoi rotiți capacul în sensul acelor de ceasornic pentru a-l bloca. Asigurați-vă că ați așezat capacul mic în poziție corectă înainte de utilizare.

Dezasamblarea capacului plat

Așezați o mână lângă logo-ul Cuisinart și o mână pe capătul opus al capacului. Rotiți în sens invers acelor de ceasornic pentru a elibera.

COMENZILE ROBOTULUI

Butoanele înalt „High” și scăzut „Low”

Comenzile High și Low sunt butoane care permit robotului să funcționeze până când „Off” (Oprit) este selectat.

1. Asamblați corespunzător robotul.
2. Adăugați ingrediente în bol fie prin tubul de alimentare, fie direct în bol. Blocați capacul la loc.
3. Apăsăți butonul High sau Low. LED-ul albastru se va aprinde și motorul va porni.
4. Apăsăți butonul „Off” (Oprit) când ați terminat.

Buton Pulse

Funcția Pulse este un buton care permite mașinii să funcționeze numai în timp ce este apăsat. Această capacitate oferă un control mai precis al duratei și frecvenței procesării. Dacă nu se specifică altfel, o pulsație ar trebui să fie de aproximativ două secunde. Cu robotul asamblat și cuplat corespunzător și cu ingredientele în bol, apăsați butonul **Pulse** în mod repetat, după cum este necesar.

Pe măsură ce vă obișnuiți să folosiți procesorul, veți afla care setare funcționează cel mai bine pentru alimentele pe care le folosiți.

LAMELE PENTRU TOCARE/AMESTECARE

Caracteristica BladeLock

Caracteristica BladeLock este concepută pentru a menține lama pe loc în timpul sarcinilor de prelucrare, turnare, ridicare și manipulare - dar nu este atașată permanent. Manevrați cu grijă. Verificați întotdeauna pentru a vă asigura că lama este bine blocată înainte de a întoarce bolul cu susul în jos.

Funcționarea lamei mari de tocare/amestecare (Fig. 3)

Montați bolul mare pe bază. Prindeți lama mare de tocare/amestecare de butucul său și aliniați-o peste centrul vasului. Așezați-l pe arbore și împingeți în jos până se blochează în poziție. Montați capacul bolului sau capacul plat. După procesare, verificați pentru a vă asigura că lama este bine blocată înainte de a turna din vas. Pentru a scoate lama, mai întâi detașați capacul, apoi scoateți vasul de pe bază și puneți-l pe o suprafață plană. Tineți podul palmei pe marginea vasului și trageți lama în sus ușor și cu grijă.

Funcționarea lamei mici de tocare/amestecare (Fig. 4)

Montați bolul mare pe bază. Așezați adaptorul de tijă pe butucul din centrul bolului. Apoi, puneți bolul mic în bolul mare, poziționându-l peste adaptorul de tijă. Prindeți lama mică de tocare/amestecare de butucul său, așezând-o pe adaptorul de tijă. Împingeți ferm în jos pentru a bloca. Montați capacul bolului. Pentru a scoate lama, mai întâi detașați capacul, apoi scoateți bolul mic din interiorul bolului mare și puneți-l pe o suprafață plană. Tineți podul palmei pe marginea vasului și trageți lama în sus ușor și cu grijă.

Sfaturi și sugestii

Marunțire

- Pentru ingredientele crude: decojiți, curățați și/sau îndepărtați semințele și sâmburii. Alimentele trebuie tăiate în bucăți uniforme, de 1,5-2,5 cm. Alimentele tăiate în bucăți de aceeași dimensiune produc cele mai uniforme rezultate.
- Folosiți funcția Pulse în trepte de 1-2 secunde pentru a toca. Pentru cea mai fină tocătură, fie țineți apăsat butonul Pulse, fie apăsați High sau Low pentru a porni robotul continuu. Urmăriți ingredientele îndeaproape pentru a obține consistența dorită și răzuiți părțile laterale ale bolului după cum este necesar. Viteza mare este recomandată pentru majoritatea sarcinilor de tocare și prelucrare.

Pasare

- Pentru a face piure din fructe proaspete sau fructe/legume fierte: Ingredientele trebuie tăiate în bucăți de 2,5 cm; un piure fin se obține cel mai bine atunci când toate bucățile sunt egale ca mărime. Folosiți funcția Pulse pentru a toca inițial și apoi procesați-l pe High sau Low până când alimentele sunt piure; răzuiți părțile laterale ale bolului după cum este necesar. Nu folosiți această metodă pentru a face piure din cartofi albi gătiți.
- Pentru a face piureuri solide pentru o supă sau sos: Strecurați solidele din lichid și procesați numai solidele. Adăugați lichid de gătit prin tubul de alimentare și procesați după cum este necesar.

NOTĂ: Capacitatea maximă pentru piure este de 1150 ml.

C. LAMA PENTRU ALUAT

Folosirea lamei de aluat

Pentru utilizare numai cu bolul mare. Pentru a monta lama de aluat, coborâți-o cu grijă pe arbore și împingeți-o în poziție.

Framântare (folosind Lama pentru aluat sau lama mare pentru tocare/mixare) (Fig. 5)

- Lama de tocare/amestecare este ideala pentru aluaturi de patiserie, în timp ce lama de aluat este special concepută pentru framântarea aluatului cu drojdie.
- Dispozitivul de blocare mare (situat pe capacul bolului și marcat pe fiecare parte cu „Lock” și o săgeată) este recomandat să fie în poziția blocat atunci când frământați aluatul pentru a evita mișcarea acestuia – unele vibrații sunt însă normale. Pentru a bloca, pur și simplu trageți Pusher Lock spre dvs., ceea ce va împiedica îndepărtarea tubului mare de alimentare.

D. DISCURI DE FELIERE/TOCARE

Asamblare

NOTĂ: Discurile de feliere și mărunțire/răzuire pot fi folosite numai în bolul mare.

Montați bolul mare pe bază, apoi coborâți adaptorul de tijă pe arbore. Dacă utilizați **discul de feliere reglabil**, utilizați în sus, cu textul vizibil. Butucul de plastic poate fi utilizat pentru îndepărtarea discului.

Folosind butucul de plastic, aliniați și introduceți discul peste adaptorul de tijă. Asigurați-vă că discul are partea corectă butucul rotativ și marcajele indicatoare pentru a selecta grosimea felierei de la 1 la 7 (1, felie subțire; 7, felie groasă). Dacă utilizați **discul de mărunțire reversibil**, determinați dacă partea fină sau grosieră va fi folosită și utilizați butucul de plastic pentru a se răsuci în poziție pe adaptorul de tijă. Asigurați-vă că partea aleasă este orientată în sus, cu textul vizibil. Butucul de plastic poate fi utilizat pentru îndepărtarea acestui disc.

Utilizare (Fig.6)

- Discul de feliere face felii întregi. Feliază fructe, legumele și carne gătită.
- Discul de mărunțire/răzuire mărunțește majoritatea brânzeturilor tari și tari. De asemenea, mărunțește legume precum cartofi, morcovi și dovlecei.
- Adăugați întotdeauna alimentele în tubul de alimentare în mod uniform pentru feliere și mărunțire. Alimentele vor dicta presiune necesară: utilizați presiune ușoară pentru alimente moi, presiune medie pentru alimente medii și presiune fermă pentru alimente mai tari. Procesați întotdeauna cu o presiune uniformă.
- Pentru fructe sau legume rotunde, tăiați o bucată groasă de pe bază, astfel încât să stea vertical în tubul de alimentare. Tăiați pentru a încăpea în tub, dacă este necesar.
- Pentru ingrediente mici precum ciuperci, ridichi sau căpșuni: tăiați capătul astfel încât alimentele să stea vertical în tubul de alimentare.
- Când tăiați sau mărunțiți brânza, asigurați-vă că este bine răcită.
- Pentru a mărunți legumele cu frunze, cum ar fi salata verde sau spanacul: Rulați frunzele împreună și ridicați-le în tubul de alimentare. Procesați cu presiune uniformă.

NOTĂ: Folosiți întotdeauna împingătorul atunci când tăiați sau mărunțiți. Nu introduceți niciodată degetele în tubul de alimentare în timp ce unitatea funcționează.

5. GHID DE UTILIZARE

ALIMENT	ACCESORIU	FUNCȚIE	UTILIZARE
Brânzeturi moi (ricotta, cremă de brânză, brânză de vaci etc.)	Lama de tocare/ amestecare	Scăzut pentru a amesteca ușor sau Ridicat pentru a bate	Folosiți brânză la temperatura camerei. Dacă este necesar, tăiați în bucăți de 2,5 cm. Procesați până la omogenizare, oprindu-vă să răzuți părțile laterale ale vasului după cum este necesar. Perfect pentru a face cheesecake, dips, umpluturi de paste și multe altele.
Brânzeturi tari (Cheddar, Swiss, Edam, Gouda etc.)	Disc de feliere sau mărunțire	Înalt	Brânza ar trebui să fie bine răcită înainte de feliere/mărunțire. Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare. Folosiți presiune ușoară până la medie atunci când tăiați/mărunțiți.
Brânzeturi dure (parmezan, romano etc.)	Lama de tocare/ amestecare Feliere sau Disc de mărunțire	Puls și ridicat	Dacă utilizați lama pentru tocare/amestecare, tăiați în bucăți de 1,5 cm. Pulsați pentru a marunti și apoi procesați până obțineți o consistență fină. Dacă tăiați sau mărunțiți, tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare și utilizați presiune ușoară până la medie.
Mancare de bebeluși	Lama de tocare/ amestecare	Pulse și ridicat	Ca și pentru toate piureurile de fructe și legume, tăiați ingredientele în bucăți de 1,5 - 2,5 cm. Gatiti ingredientele pana se inmoaie complet. Pulsați pentru a toca, apoi procesați până când este complet omogen (adăugați lichid aburind prin tubul de alimentare când procesați, dacă este necesar). Păstrați congelat în tăvi pentru cuburi de gheață pentru porții individuale.

ALIMENT	ACCESORIU	FUNCȚIE	UTILIZARE
Pesmet (pâine, biscuiți, biscuiți)	Lama de tocare/ amestecare	Pulse și ridicat	Rupeți în bucăți. Pulsați pentru a marunți, apoi procesați până când obțineți consistența dorită. Acest lucru va crea firimituri perfecte pentru a acoperi carnea și peștele. Fursecurile procesate fac plăcinte delicioase și cruste de prăjitură.
Ierburi proaspete	Lama de tocare/ amestecare	Pulse	Spălați și uscați bine ierburile. Pulsați pentru a toca grosier. Continuați să pulsați până când obțineți consistența dorită.
Carne tocată	Lama de tocare/ amestecare	Pulse	Tăiați carnea în bucăți de 2,5 cm. Pulsați pentru mărunțire aproximativ 25 de impulsuri, sau până când se obține consistența dorită. Dacă doriți un piure, continuați să procesați. Nu tocați/pasați niciodată mai mult de 900 gr deodată. Asigurați-vă că nu procesați niciodată carne care conține oase.
"Înghețată"	Lama de tocare/ amestecare	Pulse și ridicat	Tăiați fructele congelate în bucăți de 2,5 cm și adăugați în bolul de lucru cu lichid (suc sau lapte), orice îndulcitori doriți, cum ar fi zahăr, miere și alte arome. Pulsați pentru mărunțire, apoi procesați la ridicat până la omogenizare.
Milk Shakes/ Smoothies	Lama de tocare/ amestecare	Scăzut	Pentru milk shake-uri, mai întâi adăugați înghețată. În timp ce unitatea funcționează, adăugați lapte prin tubul de alimentare până când se obține consistența dorită. Pentru smoothie-uri, adăugați mai întâi fructe, apoi adăugați lichidul prin tubul de alimentare în timp ce unitatea funcționează.
Semințe	Lama de tocare/ amestecare	Puls și ridicat	Pulsați pentru a toca până la consistența dorită. Pentru a face un unt de nuci, pulsați pentru a mărunți, apoi procesați până la omogenizare, oprindu-vă să răzuți după cum este necesar.
Zahăr superfin	Lama de tocare/ amestecare	Înalt	Procesați zahărul granulat timp de aproximativ 1 minut până se măcina fin. Excelent pentru utilizare în bezele și alte produse de patiserie.
Amestec de unt și miere	Lamă mică de tocat/amestecare	Înalt	Unt (300gr) luat de la frigider și tăiat bucăți de aprox. 15x40 mm. Mierea (400gr) luată de la frigider trebuie păstrată min. 1 zi. Procesați timp de 20 de secunde.
Frisca	Lama de tocare/ amestecare	Scăzut	Procesați crema bine răcită până când începe să se îngroașe. Adăugați zahăr după preferințe; procesați continuu până când crema ajunge la consistența dorită. Crema densă este perfectă ca topping pentru tort sau înghețată.
Aluat de pâine	Lama de aluat	Înalt/Pulse (după cum este necesar) Timpul maxim de utilizare la viteză maximă este de 2 minute	Aluaturi cu drojdie (pâine, brioadă, chifle dulci) Capacitatea maximă a aluatului este de 700 făină + 425 apă = 1125g

D. TOCAREA CUBURI

Asamblare (Fig. 7)

1. Montați bolul mare pe bază și introduceți adaptorul pentru tijă.
2. Așezați cu grijă grila de tăiat cubulețe pe adaptorul de tijă, cu grila de tăiat cubulețe poziționată cel mai aproape de partea din față a robotului. Asigurați-vă că „This Side Up” apare deasupra. Cele două săgeți de pe grilă ar trebui să fie îndreptate spre mâner. Accesoriul nu va funcționa dacă este introdus incorect.
3. Așezați cu grijă discul de tăiat cubulețe deasupra grilei de tăiat cubulețe. Împingeți ușor în jos pentru a se bloca în poziție. Nu ar trebui să se miște dacă este poziționat cu precizie.

NOTĂ: Aveți întotdeauna grijă când manipulați discul de tăiat cubulețe; lama este foarte ascuțită.

4. Montați capacul bolului de lucru.

Utilizare

- Discul pentru cuburi și Grilul pentru cuburi realizează cuburi de fructe și legume. Viteza recomandată pentru tăierea cubulețelor pentru majoritatea fructelor și legumelor este mare. Utilizați viteză mică atunci când aveți de-a face cu alimente foarte moi, cum ar fi kiwi.
- Când tăiați cubulețe, utilizați numai tubul de alimentare mediu sau mic. Asigurați-vă că procesați alimentele individual, în stânga tubului de alimentare, folosind o presiune constantă în jos.
- Utilizați instrumentul de curățare al grătarului de cubulețe pentru a curăța grila de cubulețe. Mai întâi dislocați particulele blocate folosind instrumentul de curățare. Apoi aliniați cei doi pini în dreapta și stânga grilului. Ghidați aparatul de curățat în poziția corectă și apăsați în jos pentru a curăța grătarul de reziduuri alimentare.
- Când procesați alimente precum dovlecei și cartofi, curățați grila de cubulețe la fiecare 3 până la 4 ori pentru a preveni acumularea.
- Dacă bucăți mari de hrană se află între grila de tăiat cubulețe și discul de tăiat cubulețe, aveți grijă când curățați resturile, folosind spațiile prezente în dreapta și în stânga grilei pentru tăiat cubulețe.





NOTĂ: Nu recomandăm tăierea în cuburi de alimente și carne congelate.

Ghid pentru tăiat cuburi

ALIMENT	ACCESORIU	FUNCTIE	UTILIZARE
Legume moi/foarte coapte (de exemplu, roșii coapte și avocado)	Kit pentru cuburi	Scăzut	Curățați legumele dacă este necesar și tăiați-le pentru a se potrivi cu tubul de alimentare mic sau mediu înainte de a le tăia cubulețe.
Majoritatea fructelor(mere, banane, căpșuni)	Kit pentru cuburi	Înalt	Curățați legumele dacă este necesar și tăiați-le pentru a se potrivi cu tubul de alimentare mic sau mediu înainte de a le tăia cubulețe.
Fructe moi sau foarte coapte(kiwi, ananas copt, banane foarte coapte)	Kit pentru cuburi	Scăzut	Curățați legumele dacă este necesar și tăiați-le pentru a se potrivi cu tubul de alimentare mic sau mediu înainte de a le tăia cubulețe.

B. SPIRALARE

Accesoriul pentru spiralare utilizează doua discuri- tăiere în formă de spaghettes și taiere pamblică

FUNCȚIE	ACCESORIU	REZULTAT
Tăiere tip pamblică		
Tăiere tip spaghetti		

Asamblare (Fig. 8)

1. Cu bolul mare pe bază, introduceți adaptorul de tijă.
2. Așezați suportul discului pentru spiralare (cu spațiul circular cel mai aproape de mâner) peste adaptorul tijei și fixați-l în poziție.
3. Așezați discul dorit pe suportul pentru discul de spiralare. Introduceți degetele în orificiile pentru degete și rotiți discul în sensul acelor de ceasornic pentru a se bloca în poziție.
4. Blocați capacul spiralizatorului în poziție.

Utilizare

1. Tăiați fructele sau legumele pentru a se potrivi în tubul de alimentare. Tăiați partea de sus și de jos pentru a forma o suprafață plană pe ambele părți. Puneți articolul în tubul de alimentare, centrându-l pe miez (știftul din mijloc).
2. Folosind dispozitivul de împingere, împingeți în jos alimentul pentru a se fixa ferm pe dinții împingătorului.
3. Selectați „High” sau „Low” pentru a spira alimentul. Selectați Oprit pentru a opri spiralierea și îndepărtați capacul Spiralizator. Îndepărtați resturile rămase pe discul de tăiere. Îndepărtați resturile de pe dispozitivul de împingere. Înlocuiți capacul spiralizatorului și repetați cu articolul următor.
4. Odată ce cantitatea dorită de fructe sau legume spiralate se acumulează în bolul de lucru, opriți robotul de bucătărie, îndepărtați capacul spiralizatorului și îndepărtați alimentele.
5. Pentru cele mai bune rezultate, utilizați fructe și legume ferme și procesați la viteză mare (consultați tabelul pentru sugestii).
6. Asigurați-vă că curățați întreaga unitate după fiecare utilizare. Toate piesele se pot spăla în mașina de spălat vase
7. Atașați alimente mai scurte, cum ar fi ridichi, apăsând dinții dispozitivului de împingere pe alimente, apoi puneți-l în tubul de alimentare pentru o strângere mai sigură. (Fig. 9)

NOTĂ: Poate fi necesar să experimentați procesând anumite alimente pe orizontală sau pe verticală pentru a obține cele mai bune rezultate.

Ghid de spiralare

ALIMENT	ACCESORIU	RECOMANDARE	UTILIZARE
Măr	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Miez (nu este nevoie să se decojească)	Folosiți spaghete tăiate crude în salate (asigurați-vă că le amestecați cu suc de lămâie pentru a preveni oxidarea). Coaceți la cuptor cu zahăr de scorțișoară pentru toppinguri pentru desert sau coaceți într-o tartă sau plăcintă.
Pară	Disc pentru pamblici	Miez; tăiați pentru a se potrivi dacă perele sunt mari	Tăiați în bucăți mai mici și coaceți în chipsuri. Se caleste pentru a se carameliza.
Cartof	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Prăjiți spaghetetele tăiate în ulei – amestecați cu sare și piper. Se prăjește la cuptor cu ulei de măsline.
Cartof dulce	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Spaghete la abur sau la fier rapid tăiate pentru o „paste”; friptură. Panglică friptă tăiată cu ulei de măsline și sare.
Sfeclă	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Decojiți; Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Folosiți spaghetetele tăiate crude într-o salată sau gătiți la abur pentru o garnitură ușoară. Prăjiți sfecla tăiată în panglică și serviți cu un ulei de măsline de calitate.
Castravete	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Serviți crud cu sosul dorit. Tăiați cu panglică și transformați în murături rapide.
Ridichi	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Panglică tăiată la murat sau pentru a adăuga o mușcătură acidulată la o salată proaspătă de primăvară.
Morcov	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Decojiți	Spaghete sau panglică tăiate pentru a fi folosite crude în salate.
Dovlecel	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Spaghete tăiate pentru a le folosi cu sosul de paste preferat. Panglică tăiată poate fi sotă în ulei de măsline.

Dovleac placintar	Disc pentru pamblici	Decojiți; Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentar. Folosiți numai gâtul (păstrați partea de jos pentru o altă utilizare)	Prăjiți sau fierbeți la abur pentru a adăuga la supe, salate sau ca garnitură ușoară.
Păstârnac	Disc pentru Spaghetti sau Disc pentru pamblici	Decojiți; Tăiați pentru a se potrivi tubului de alimentare	Acestea sunt excelente atunci când sunt adăugate în supe pe bază de bulion.

6. CURĂȚARE, DEPOZITARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Toate piesele, cu excepția bazei carcasei, pot fi spălate în mașina de spălat vase și vă recomandăm să le spălați în mașina de spălat vase numai pe raftul superior. Din cauza temperaturii apei, spălarea bolurilor de lucru, a capacului și a accesoriilor de pe raftul inferior poate provoca deteriorarea în timp. Introduceți capacul cu tubul de alimentare în sus pentru a asigura curățarea corespunzătoare. Introduceți bolurile și împingătorul cu susul în jos pentru scurgere. Nu uitați să descărcați mașina de spălat vase cu grijă oriunde ați plasat lame și discuri ascuțite.
- Pentru a simplifica curățarea, clătiți bolurile de lucru, capacele, împingătorul și lamele sau discurile imediat după utilizare, astfel încât alimentele să nu se usuce pe ele. Asigurați-vă că poziționați împingătoarele cu susul în jos pentru drenaj. Dacă alimentele se blochează în împingător, scoateți-le trecându-le sub un jet de apă sau folosiți peria de curățare furnizată.
- Dacă spălați manual lamele, discurile, accesoriile de tăiat cubulețe și spiralare, faceți-o cu atenție. La manipulare, utilizați butucii din plastic. Evitați să le lăsați în apă cu săpun, unde pot scăpa din vedere. Pentru a curăța lamele, țineți lama de centrul de plastic și utilizați peria de curățare furnizată pentru a curăța interiorul butucului.
- Bolurile sunt din plastic cu componente metalice. Nu trebuie introduse în cuptorul cu microunde.
- Baza carcasei poate fi ștersă cu un material neabraziv, cu săpun. Asigurați-vă că îl uscați bine.
- Dacă picioarele lasă pete pe blat, pulverizați-le cu un agent de îndepărtare a petelor și ștergeți cu un burete umed.
- Dacă rămâne vreo urmă de pată, repetați procedura și ștergeți zona cu un burete umed și pulbere de curățare neabrazivă.

IMPORTANT: Nu depozitați niciodată nicio lamă sau disc pe arborele motorului. Nicio lamă sau disc nu trebuie plasat pe arbore, cu excepția cazului în care procesorul este pe cale să fie folosit.

ÎNTREȚINERE: Orice altă întreținere trebuie efectuată de un reprezentant de service autorizat.

7. INFORMAȚII TEHNICE DE SIGURANȚĂ

Dacă procesorul este utilizat pentru o perioadă excepțional de lungă pentru a toca, amesteca sau frământa un amestec gros sau greu în loturi succesive, motorul se poate supraîncălzi. Dacă se întâmplă acest lucru, procesorul se va opri. Opriti-l și așteptați ca motorul să se răcească înainte de a continua. De obicei, se va răci în 10 minute. În cazuri extreme, poate dura o oră.

Înterupătoarele de siguranță împiedică funcționarea mașinii atunci când bolul sau capacul nu sunt blocate în poziție. Motorul se oprește în câteva secunde când robotul este oprit; iar când ansamblul împingător este îndepărtat, un circuit de oprire rapidă permite, de asemenea, motorului să se oprească în câteva secunde.

8. DEPANAREA

Prelucrare alimentelor

1. Problemă: Mâncarea este procesată neuniform la tocare.

Soluție:

- Ingredientele trebuie tăiate uniform în bucăți de 1,5-2,5 cm înainte de procesare.
- Procesați în tranșe pentru a evita supraîncărcarea.

2. Problemă: Feliile sunt neuniforme sau inegale.

Soluție:

- Puneți alimentele tăiate uniform, cu partea tăiată în jos, în tubul de alimentare. Utilizați întotdeauna cel mai mic tub de alimentare posibil.
- Aplicați o presiune uniformă pe împingător.

3. Problemă: Alimentele cad din tubul de alimentare.

Soluție:

- Tubul de alimentare trebuie să fie plin pentru rezultate optime.

4. Problemă: Unele alimente rămân deasupra discului.

Soluție:

- Este normal să rămână bucăți mici; tăiați bucățile rămase cu mâna și adăugați la ingredientele procesate.

Spiralarea

1. Problemă: Nu există loc pentru ca spiralele să cadă.

Soluție:

- Opriti robotul, îndepărtați capacul spiralizatorului și transferați alimentele într-un bol separat înainte de a continua.

2. Problemă: Spaghetele se înfășoară în jurul axului

Soluție:

- Opriti robotul, îndepărtați capacul spiralizatorului și transferați alimentele într-un bol separat înainte de a continua.

3. Problemă: Ingredientele nu se spiralează

Soluție:

- Îndepărtați alimentele din tubul de alimentare, îndepărtați resturile de pe discul spiralat și din dispozitivul de împingere cu spirală și tăiați marginile alimentelor pentru a forma o suprafață nouă, plană.

4. Problemă: Spaghete nu sunt tăiate bine

Soluție:

- Clătiți discul de spiralare și asigurați-vă că nu mai conține resturi.

Felierea cubulețe

1. Problemă: Mâncarea este blocată în grila de cubulețe.

Soluție:

- Mai întâi, deconectați unitatea de la priză. Scoateți cu grijă discul de tăiat cubulețe.
- Folosiți dintele lung și unic de pe mânerul instrumentului de curățare a grilei de cubulețe pentru a împinge alimentele blocate în grila de cubulețe și prin deschiderile mari.
- Apoi, atingeți cu grijă deschiderile mari de pe ambele părți ale grilului de cuburi pentru a îndepărta bucățile mari de mâncare.
- Nu folosiți degetele pentru a curăța grila de cubulețe. UTILIZAȚI NUMAI INSTRUMENTUL DE CURĂȚARE A GRILULUI DE CUBURI.

2. Problemă: Bucățile de mâncare nu sunt tăiate uniform.

Soluție:

- Adăugați alimentele înspre partea stângă în tubul de alimentare mediu sau mic.
- Utilizați tubul mic de alimentare pentru alimentele mai mici.
- Aplicați o presiune uniformă atunci când utilizați tubul de alimentare.

Framantarea aluatului

1. Problemă: Motorul încetinește.

Soluție:

- Cantitatea de aluat poate depăși capacitatea maximă a robotului. Scoateți jumătate și procesați în două serii.
- Aluatul poate fi prea umed (vezi numărul 8). Dacă motorul accelerează, continuați procesarea. Dacă nu, mai adăugați făină, câte 1 lingură, până când motorul accelerează. Procesați până când aluatul se desprinde de pe părțile laterale ale bolului.

2. Problemă: Lama nu încorporează ingrediente.

Soluție:

- Porniți întotdeauna robotul înainte de a adăuga lichid. Adăugați lichid într-un jet lent și constant sau prin orificiul de stropire din împingător, lăsând ingredientelor uscate timp să-l absoarbă. Dacă se adaugă lichid prea repede, așteptați până când ingredientele din bolul s-au amestecat, apoi adăugați lichidul rămas încet (nu opriți robotul). Turnați lichid pe aluat pe măsură ce trece prin deschiderea tubului de alimentare; nu turnați lichid direct pe fundul vasului de lucru.

3. Problemă: Lama se ridică în bolul de lucru.

Soluție:

- Aluatul excesiv de lipicios poate duce la ridicarea lamei. Reintroduceți cu grijă lama și adăugați imediat 2 linguri de făină prin tubul de alimentare în timp ce robotul funcționează.

4. Problemă: Aluatul nu se curăță în interiorul vasului de lucru.

Soluție:

- Cantitatea de aluat poate depăși capacitatea maximă a robotului dumneavoastră de bucătărie. Scoateți jumătate și procesați în două serii.
- Aluatul poate fi prea uscat (vezi numărul 7).
- Aluatul poate fi prea umed (vezi numărul 8).

5. Problemă: Se formează bulgări de aluat deasupra lamei și nu se frământă uniform.

Soluție:

- Opriți robotul, îndepărtați cu grijă aluatul, împărțiți-l în 3 bucăți și redistribuiți-le uniform în bolul de lucru.

•

6. Problemă: Aluatul se simte dur după frământare.

Soluție:

- Dacă aluatul este dur, cu o senzație de cauciuc, este posibil să fi fost frământat prea mult. Opriți frământarea, lăsați să se odihnească și apoi continuați cu rețeta.

7. Problemă: Aluatul este prea uscat.

Soluție:

- În timp ce robotul funcționează, adăugați apă, câte 1 lingură, până când aluatul se desprinde de pereții bolului.

8. Problemă: Aluatul este prea umed.

Soluție:

- În timp ce robotul funcționează, adăugați făină, câte 1 lingură, până când aluatul curăță interiorul vasului.

Tehnic

1. **Problemă:** Motorul nu pornește.

2. **Soluție:**

- Există un dispozitiv de blocare de siguranță pentru a preveni pornirea motorului dacă nu este asamblat corespunzător. Asigurați-vă că bolul și capacul bolului sunt bine blocate în poziție.
- Dacă motorul tot nu pornește, verificați cablul de alimentare și priza.

Problemă: Robotul de bucătărie se oprește în timpul funcționării.

Soluție:

- Este posibil ca capacul să fi fost deblocat; verificați pentru a vă asigura că este bine în poziție.
- Un protector de siguranță în motor previne supraîncălzirea motorului, care este cauzată de solicitarea excesivă. Apăsăți butonul de control Off și așteptați 10 minute pentru a permite robotului de bucătărie să se răcească înainte de a relua.

2. Problemă: Motorul a încetinit în timpul funcționării.

Soluție:

- Acest lucru este normal, deoarece unele sarcini mai grele (de exemplu, felierea/mărunțirea brânzei) pot necesita ca motorul să lucreze mai mult. Pur și simplu re poziționați alimentele în tubul de alimentare și încercați din nou.

- Este posibil să fi fost depășită capacitatea maximă de încărcare. Scoateți o parte dintre ingrediente și continuați procesarea.

3. Problemă: Robotul a vibrat/s-a deplasat în jurul blatului în timpul procesării.

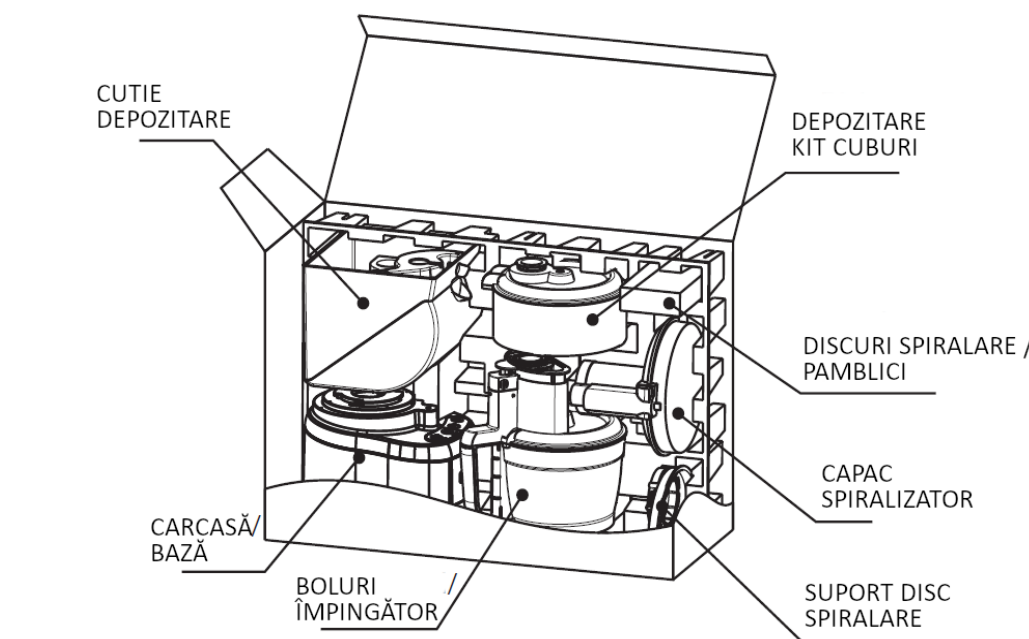
Soluție:

- Asigurați-vă că picioarele de cauciuc din partea inferioară a unității sunt curate și uscate. De asemenea, asigurați-vă că nu este depășită capacitatea maximă de încărcare.
 - Acest lucru este normal, deoarece unele sarcini mai grele (de exemplu, felierea/mărunțirea brânzei) pot necesita ca motorul să lucreze mai mult.

9. GHID DE REAMBALARE

Vă recomandăm să păstrați cutia principală și piesele interioare de carton pentru reambalarea ușoară și transportul în siguranță al Expert Prep Pro.

Vă rugăm să consultați diagrama de mai jos, care oferă un ghid pentru reambalarea tuturor pieselor, dacă este necesar.



GARANȚIE

Cuisinart vă oferă o garanție de 5 ani. Oferim un schimb standard al aparatului (identic sau echivalent) în această perioadă. Pentru a beneficia de garanție, la bonul de garanție trebuie atașată dovada originală de cumpărare (tichetul de vânzare sau chitanța) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea greșită, căderi, demontări sau reparații de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră conform legii.