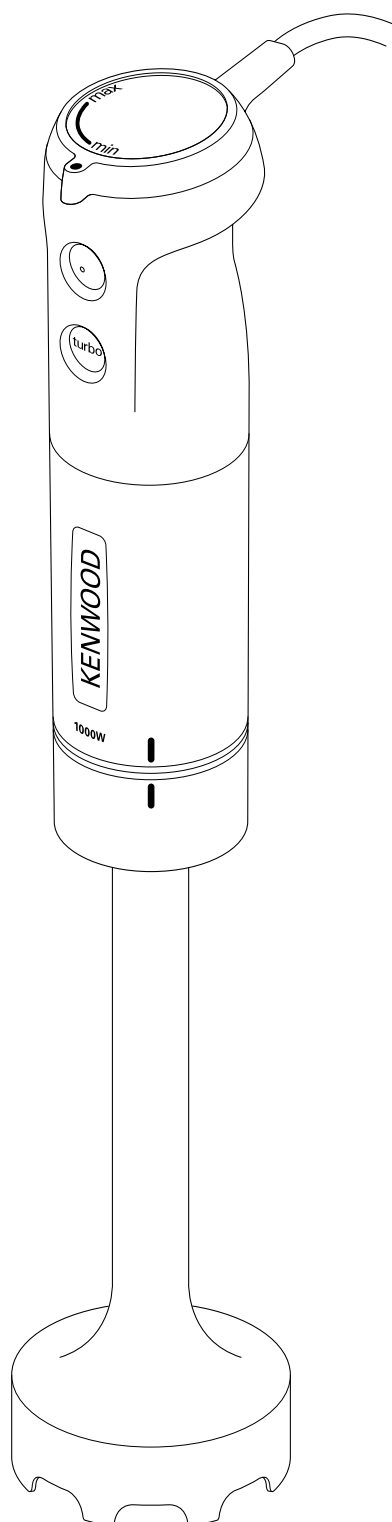


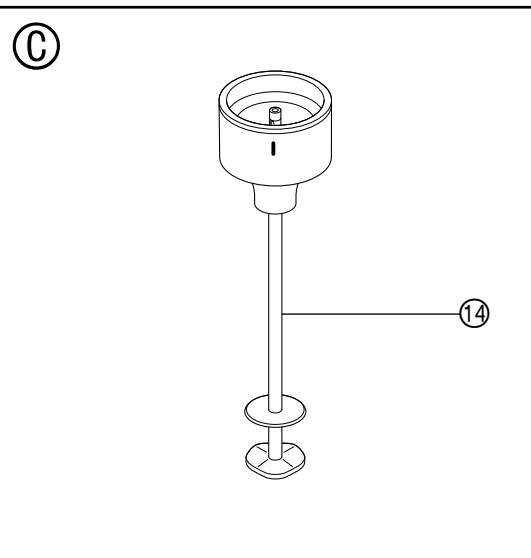
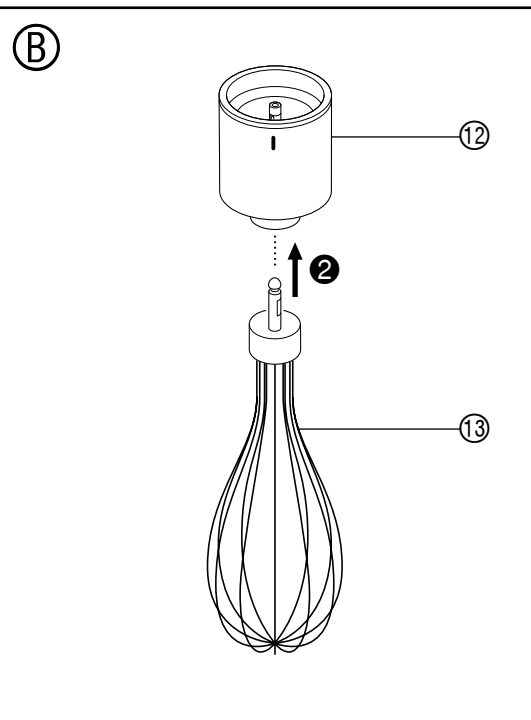
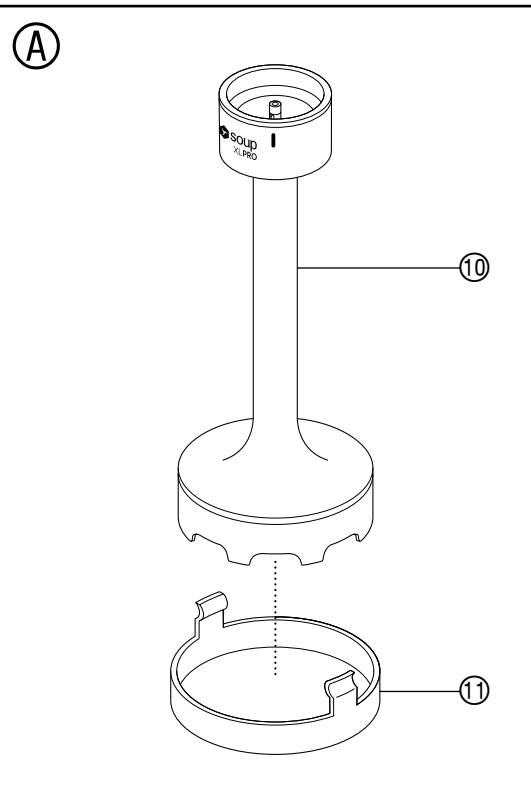
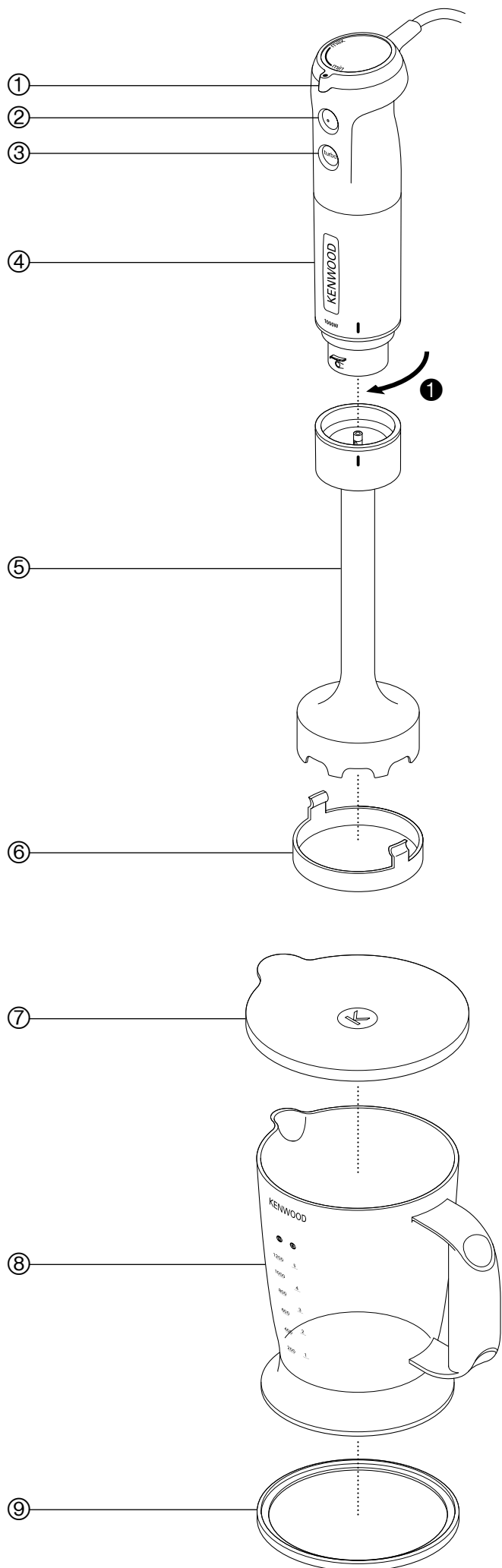
KENWOOD

 **triblade**
SYSTEMPRO™

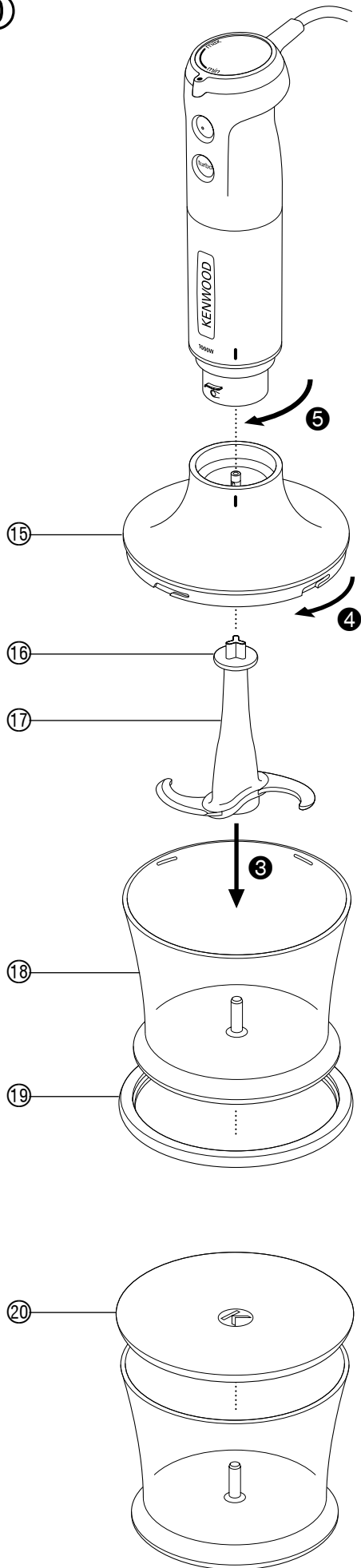
TYPE HDM80

Instrucțiuni

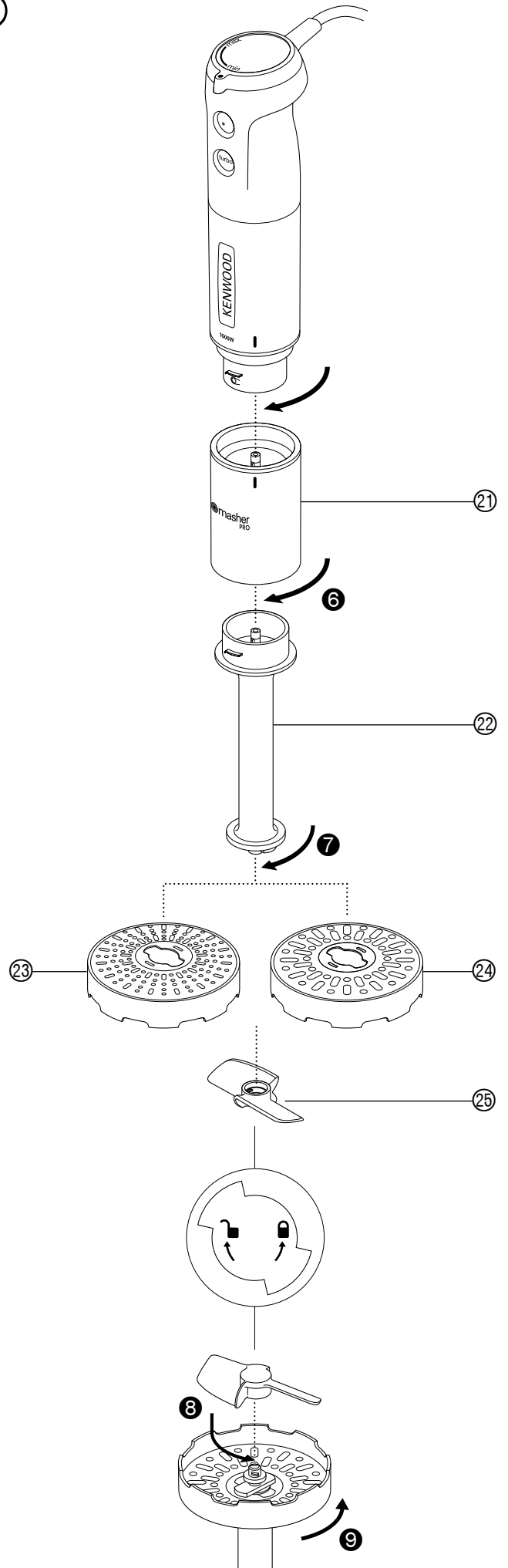




D



E



Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultări viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD
- Nu atingeți niciodată lamele cât timp mașina este băgată în priză.
- Țineți degetele, părul, hainele și ustensilele departe de piesele mobile.
- Scoateți aparatul din priză după utilizare și înainte de schimbarea accesoriilor.
- Nu amestecați niciodată la blender ulei sau grăsime
- Pentru cea mai sigură utilizare, se recomandă să lăsați lichidele să se răcească la temperatura camerei înainte de amestecarea la blender.
- Nu folosiți niciodată blender de mână deteriorate. Duceți aparatul la verificare sau la reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu introduceți niciodată mânerul de acționare în apă sau nu permiteți udarea cablului electric sau a ștecărului - puteți primi un șoc electric.
- Nu lăsați niciodată cablul să atingă suprafețe fierbinți sau să atârne în locuri unde poate fi apucat de copii.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Deconectați întotdeauna blenderul de mână de la sursa de alimentare electrică dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- 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 accidentări.
- Nu se permite utilizarea acestui aparat electric de către copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru asigurarea că nu se joacă cu aparatul.
- Folosiți aparatul numai în scopul de uz casnic intenționat. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.
- Valoarea nominală maximă este bazată pe accesoriul care trage cea mai mare sarcină. Este posibil ca alte accesorii să tragă mai puțină putere.

Important

- Cu amestecuri grele, pentru asigurarea duratei lungi de viață a mașinii, nu folosiți blenderul de mână pentru mai mult de 50 de secunde în orice perioadă de 4 minute.
- Nu utilizați telul sau accesorii de spumare pentru mai mult de 3 minute în orice perioadă de 10 minute.

Accesorii tocător

- Nu atingeți lamele ascuțite.
- Scoateți lama de tocător înainte de a goli bolul.
- Nu scoateți niciodată capacul până ce lama tocătorului nu s-a oprit complet.
- Apucați întotdeauna lama tocătorului de mânerul pentru degete din partea opusă lamelor de tăiere, atât la manipulare, cât și la curățare.

Înainte de băgarea ștecărului în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe blenderul de mână.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Înainte de prima utilizare

- Aruncați acoperitorile de lame de pe Triblade™ și lama tocătorului, pentru că au numai scopul de a proteja lamele în timpul fabricației și la transport. **Aveți grijă, pentru că lamele sunt foarte ascuțite.**
- Spălați toate piesele - vezi „Îngrijire și curățare”.

Legendă

Blender de mână

- ① comandă de viteză variabilă
- ② buton de pornire
- ③ buton Turbo
- ④ mâner de acționare
- ⑤ arbore de blender cu lamă triplă fixă
- ⑥ acoperitoare lamă

Pahar (dacă este inclus)

- ⑦ capac pahar
- ⑧ pahar
- ⑨ bază cu inel de cauciuc

Ⓐ SOUP XL PRO (dacă este inclus)

- ⑩ XL PRO pentru supă
- ⑪ acoperitoare lamă

Ⓑ tel (dacă este inclus)

- ⑫ guler de tel
- ⑬ tel din sârmă

Ⓒ ustensilă de spumare (dacă este inclusă)

- ⑭ ustensilă de spumare

Ⓓ tocător (dacă este inclus)

- ⑮ capac tocător
- ⑯ mâner pentru deget
- ⑰ lamă tocător
- ⑱ bol
- ⑲ bază cu inel de cauciuc
- ⑳ capac bol

Ⓔ masherpro™ metalic (dacă este inclus)

- ㉑ guler pasator
- ㉒ arbore pasator
- ㉓ sită fină
- ㉔ sită grosieră
- ㉕ paletă pasator

Grafic de utilizare recomandată				
Ingredient/rețetă	Recipient	Viteză	Timp de procesare *	Capacitate max
Blender de mână				
Supă	Cratiță de 2 litri	Turbo	25 sec	1 litru
Maioneză	Pahar de 1 litru	Turbo	45-60 sec	4 ouă 600ml ulei
Mâncare pentru bebeluși	Pahar de 1 litru	Turbo	30-40 sec	300g
Băuturi smoothie/Shake-uri cu lapte	Pahar de 1 litru	Turbo	30 sec	800ml
XL PRO pentru supe				
Supă	Cratiță de 4 litri	Turbo	25 sec	2 litri
Tel				
Albușuri de ouă	Bol mare din sticlă	Turbo	2-3 min	4 (150g)
Cremă	Bol mare din sticlă	Turbo	2-2 ½ min	400ml
Accesoriu tocător				
Carne	Bol tocător	Turbo	10-15 sec	250g
Ierburi	Bol tocător	Turbo	5-10 sec	30g
Nuci și alune	Bol tocător	Turbo	10-15 sec	200g
Pâine	Bol tocător	Turbo	5-10 sec	1 felie
Ceapă	Bol tocător	Pulsat	-	200g
Biscuiți	Bol tocător	Turbo	15 sec	140g
Pate	Bol tocător	Turbo	5-10 sec	150g

Grafic de utilizare recomandată				
Ingredient/rețetă	Recipient	Viteză	Timp de procesare *	Capacitate max
Pasator metallic Pro – sită grosieră				
Legume gătit (cartofi, nap, morcovi și igname).	Cratiță mare/Bol mare	minim	30-40 sec	600-800g
Pasator metallic Pro – sită fină				
Cartofi gătiți	Cratiță mare/Bol mare	minim	30-40 sec	600-800g
Fructe moi Zmeură Caise	Bol mare Cratiță de 1 litru	minim minim	30-40 sec 30-40 sec	500g 400g (înmuiate în apă)
Ustensilă de spumare				
Lapte rece	Pahar de 1 litru	minim	15-20 sec	400ml
Lapte cald - încălzit în cratiță până la fierbere la foc mic	Pahar de 1 litru	minim	15-20 sec	300ml
(Laptele rece fiert la foc mic produce cea mai bună spumă)				
Spumă pe bază de fructe	Pahar de 1 litru	minim	30 sec	(200g piure de fructe + 200ml apă)

* Sunt numai cu titlu de ghid și vor varia în funcție de rețeta exactă și ingredientele de procesat.

Utilizarea blenderului de mână

- Puteți procesa la blender supe, sosuri, shake-uri cu lapte, maioneză și mâncare pentru bebeluși etc.

Procesare cu blenderul în pahar (dacă este inclus)

- Montați baza cu inel de cauciuc ⑨ pe fundul paharului. (Aceasta împiedică alunecarea bolului pe blatul de lucru.)
- Nu umpleți paharul mai mult de ¾.
- După amestecare la blender, puteți monta capacul ⑦ în partea de sus a paharului.

Notă

Dacă nu este livrat niciun pahar în colet, alegeți un recipient de mărime adecvată. Recomandăm un vas înalt, cu margini drepte, cu un diametru ușor mai mare decât piciorul blenderului de mână pentru a permite deplasarea ingredientelor, dar suficient de înalt cât să împiedice împrăștierea.

Amestecare cu blenderul în cratiță

- Pentru cea mai sigură utilizare, se recomandă să luați cratița de pe foc și să lăsați lichidele fierbinți să se răcească la temperatura camerei înainte de amestecare la blender.
- Utilizare XL PRO pentru supe (dacă este inclus) pentru procesarea rapidă a supelor etc., direct în cratiță. Alternativ, utilizați blenderul de mână.
- **Nu utilizați blenderul de mână la procesat legume negătite.**

- 1 Scoateți acoperitoarea lamei ⑥ sau ⑪ de la capătul arborelui blenderului/blenderului de supe XL PRO.
- 2 Montați mânerul de acționare la interiorul arborelui de blender ① și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 3 Băgați în priză.
- 4 Introduceți alimentele în pahar sau într-un recipient similar, apoi, ținând paharul stabil: Selectați viteza necesară cu ajutorul comenzii de viteză variabilă, apoi apăsați butonul de pornire.

Selectați o viteză mică pentru amestecare mai încet și pentru minimalizarea împrăștiării și o viteză mai mare sau Turbo pentru amestecare mai rapidă (consultați graficul de viteze recomandate).

- **Pentru a evita împrăștierea, introduceți lama în alimente înainte de punerea în funcțiune.**
 - Nu lăsați lichidele să ajungă peste articulația de dintre mânerul de acționare și arborele blenderului.
 - Mișcați lama prin alimente și folosiți o acțiune de pasare sau de agitare pentru încorporarea amestecului.
 - **Blenderul de mână nu este adecvat pentru zdrobit gheață.**
 - Dacă blenderul se blochează, scoateți-l din priză înainte de decuplare.
- 5 După utilizare, eliberați butonul de pornire sau butonul Turbo. Scoateți blenderul din priză și rotiți mânerul de acționare în sens contrar acelor de ceas pentru scoaterea arborelui blenderului de pe mânerul de acționare.

⑧ utilizarea telului

- Puteți bate la tel ingrediente ușoare, precum albușuri de ouă, creme și deserturi instant.
 - Nu bateți la tel amestecuri mai grele, cum ar fi grăsime cu zahăr - veți strica telul.
- 1 Împingeți telul din sârmă în gulerul de tel ②.
 - 2 Montați mânerul de acționare pe gulerul telului. Rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare.
 - 3 Introduceți alimentele în bol.
 - 4 Băgați ștecărul în priză și apăsați butonul de pornire. Pentru a bate la tel la o viteză mai mare, selectați o viteză mai mare sau apăsați butonul Turbo. Mișcați telul în sensul acelor de ceas. Pentru reducerea împrăștiării, selectați o viteză mică, apoi apăsați butonul de pornire.
 - Nu lăsați lichidele să ajungă peste sârmele telului.
 - 5 După utilizare, eliberați butonul de pornire sau butonul Turbo, scoateți din priză și demontați.

Ⓒ **utilizarea ustensilei de spumare (dacă este inclusă)**

- Nu adăugați niciodată ingrediente cât timp aparatul este în funcțiune.
- Aveți grijă la amestecarea la blender a lichidelor fierbinți, nu procesați mai mult de 300ml în pahar.
- Nu procesați mai mult de 400ml de lapte rece în pahar, deoarece poate să dea pe afară când produce spumă și se îngroașă.

- 1 Montați arborele ustensilei de spumare pe mânerul de acționare. Rotiți mânerul de acționare în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 2 Începeți amestecarea la viteză mică și măriți viteza dacă este nevoie.

Sfaturi

- **Pentru a evita împrăștierea, introduceți ustensila de spumare în alimentele de procesat înainte de punerea în funcțiune. Asigurați-vă întotdeauna că partea de jos a ustensilei de spumare este scufundată complet în ingrediente la procesare.**
- Adăugați întotdeauna ingredientele lichide mai întâi.
- Pasați întotdeauna fructele într-un piure fin înainte de adăugare.
- Dacă folosiți siropuri și amestecuri de pulberi, adăugați-le chiar înainte de amestecare, pentru a preveni acumularea lor pe fundul vasului.
- Pentru cele mai bune rezultate, toate ingredientele lichide trebuie să fie cât mai reci posibil.
- Băuturile cu lapte vor avea un gust mai bun dacă laptele este rece ca gheața. Cu cât este mai rece laptele, cu atât va fi mai groasă și mai spumoasă băutura. Laptele degresat va produce o băutură mai spumoasă decât laptele semi degresat sau laptele integral.
- Nu încercați niciodată să amestecați fructe congelate sau gheață zdrobită.
- Spargeți bucățile mari de înghețată înainte de spumare.

Ⓓ **utilizarea tocătorului (dacă este inclus)**

- Puteți toca carne, legume, ierburi, pâine, biscuiți și alune și nuci.
 - Nu tocați alimente tari, precum boabe de cafea, cuburi de gheață, condimente sau ciocolată - veți strica lama.
- 1 Îndepărtați orice oase și tăiați alimentele în cuburi de 1-2cm (½-1").
 - 2 Montați baza cu inel de cauciuc ⑩ pe fundul bolului de tocător. (Aceasta împiedică alunecarea bolului pe blatul de lucru.)
 - 3 Montați lama tocătorului peste bolțul din bol ③.
 - 4 Adăugați alimentele.
 - 5 Montați capacul tocătorului, rotiți și blocați ④.
 - 6 Montați mânerul de acționare pe capacul tocătorului ⑤ - rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare.
 - 7 Băgați aparatul în priză. Țineți ferm bolul. Apoi apăsați butonul Turbo. Alternativ, apăsați butonul Turbo în acționări scurte pentru obținerea unei funcționări pulsate.
 - 8 După utilizare, scoateți ștecărul din priză și demontați.

Ⓔ **masherpro™ metalic (dacă este inclus)**

Important

- Nu utilizați niciodată pasatorul într-o crăticioară pe foc direct. Luați întotdeauna crăticioara de pe foc și lăsați-o să se răcească puțin.
 - Nu loviți pasatorul de pereții vasului de gătit în timpul sau după pasare. Folosiți o spatulă pentru răzuirea excesului de alimente.
 - Pentru cele mai bune rezultate la pasare, nu umpleți niciodată o crăticioară etc. la mai mult de jumătate cu alimente.
- 1 Gătiți legumele și fructele tari și scurgeți-le de apă înainte de pasare.
 - 2 Montați gulerul pasatorului pe arborele pasatorului prin rotire în sensul acelor de ceas până ce se blochează în poziție ⑥.
 - 3 Montați sita grosieră sau pe cea fină pe arborele pasatorului - rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ⑦.
 - 4 Întoarceți pasatorul cu fundul în sus și montați paleta pe butucul central și rotiți în sens contrar acelor de ceas pentru fixare ⑧.

(Dacă nu este montat gulerul, paleta nu se va fixa în poziție).

- 5 Montați mânerul de acționare pe ansamblul pasatorului - rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare.
- 6 Băgați în priză.
- 7 Introduceți pasatorul în crăticioară sau bol etc. Selectați o viteză mică pe comanda de viteză variabilă și apoi apăsați butonul de pornire (consultați graficul de viteze recomandate).
- Deplasați pasatorul într-o mișcare de sus în jos prin tot amestecul până la obținerea rezultatelor dorite. Măriți viteza dacă este nevoie.
- 8 După utilizare, eliberați butonul de pornire și scoateți din priză.
- 9 Treceți mânerul de acționare în sens contrar acelor de ceas și scoateți ansamblul pasatorului.
- 10 Scoateți paleta de pe pasator prin rotire în sensul acelor de ceas.
- 11 Scoateți sita prin rotire în sens contrar acelor de ceas ⑨ și apoi ridicați-o.
- 12 Deșurubați gulerul de pe arborele pasatorului.

Accesorii opționale (nu este livrat în colet)

Mini tocător - consultați secțiunea „service și asistență pentru clienți” pentru comandă.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul și scoateți-l din priză înainte de curățare.
- Nu atingeți lamele ascuțite.
- Unele alimente, de ex. morcovi, pot decolora piesele din plastic. Frecarea cu o cârpă înmuiată în ulei vegetal poate ajuta la eliminarea decolorării.
- Nu folosiți produse abrazive.

Ghid de îngrijire și curățare

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase 	Nu scufundați în apă 	Spălare la mână 	Ștergeți cu o cârpă umedă 
Mâner de acționare	X	✓	X	✓
Arbore blender *	X	✓	X	✓
XL PRO supe *	X	✓	X	✓
Ustensilă de spumare *	X	✓	X	✓
Pahar	✓	X	✓	✓
Capac pahar	✓	X	✓	✓
Bază pahar cu inel de cauciuc	✓	X	✓	✓
Acoperitoare lamă	X	X	✓	✓
Capac tocător	X	✓	X	✓
Bol tocător	✓	X	✓	✓
Lamă tocător	✓	X	✓	✓
Capac bol tocător	✓	X	✓	✓
Bază cu inel de cauciuc bol tocător	✓	X	✓	✓
Guler de tel	X	✓	X	✓
Tel	✓	X	✓	✓
Arbore pasator	X	✓	X	✓
Paletă pasator	✓	X	✓	✓
Guler pasator	X	✓	X	✓
Pasator	✓	X	✓	✓

* Dacă pătrunde apă la interiorul arborelui, scurgeți-o și lăsați-l să se usuce înainte de utilizare.

Arbore blender de mână/blender de supe XL PRO

- Umpleți parțial paharul sau un recipient similar cu apă caldă cu detergent. Băgați ștecărul în sursa de alimentare electrică, apoi introduceți arborele blenderului de mână sau blenderul de supe și puneți-l în funcțiune.
 - Scoateți ștecărul din priză, apoi uscați-l sau
 - Spălați lamele sub jet de apă, apoi uscați-le foarte bine.
 - **Nu scufundați niciodată în apă sau nu permiteți pătrunderea lichidelor la interiorul arborelui. Dacă pătrunde apă la interior, scurgeți-o și lăsați-l să se usuce înainte de utilizare.**
 - **Nu spălați la mașina de spălat vase.**
 - **Indicație pentru curățarea piciorului/arborelui de pasator și a sitelor**
 - Dacă lăsați alimentele să se usuce pe accesoriul pasator, îndepărtați paleta. Înmuiați paleta și partea de jos a arborelui pasatorului în apă caldă pentru înmuiere și apoi spălați-le foarte bine.
 - **Nu scufundați niciodată arborele pasatorului în apă sau nu permiteți pătrunderea lichidelor la interiorul arborelui. Dacă pătrunde apă la interior, scurgeți-o și lăsați-l să se usuce înainte de utilizare.**
- important** - nu permiteți udarea gulerului pasatorului.

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.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



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

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

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse.

Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Ghid de depanare

Problemă	Cauză	Soluție
Blenderul de mână nu funcționează.	Lipsă alimentare electrică Blenderul de mână nu este asamblat corect.	Verificați dacă blenderul de mână este băgat în priză. Verificați dacă accesoriile sunt blocate în siguranță pe mânerul de acționare.
Blenderul de mână începe să încetinească sau lucrează greu în timpul procesării	Viteză selectată prea mică Ați depășit durata recomandată de funcționare.	Măriți viteza Nu utilizați blenderul de mână pentru mai mult de 50 de secunde în orice perioadă de 4 minute pentru amestecuri grele sau telul și ustensila de spumare pentru 3 minute în orice perioadă de 10 minute.
Împroșcare excesivă la procesare	Viteză selectată prea mare. Recipient, bol sau tigaie prea puțin adânc(ă) sau prea mic(ă) pentru ingredientele aflate la procesare.	Selectați o viteză mai mică la început și creșteți viteza pe măsură ce amestecul se îngroașă. Selectați un recipient de mărime adecvată. Introduceți lamele în alimente înainte de punerea în funcțiune.
Paleta pasatorului nu iese de pe ansamblul pasatorului	Gulerul pasatorului nu este conectat la arborele pasatorului.	Asigurați-vă că gulerul pasatorului este conectat la arborele pasatorului.
Mânerul de acționare se înfierbântă în timpul funcționării.	Este posibil să fi utilizat unitatea pe o perioadă îndelungată.	Lăsați unitatea să se răcească complet înainte de a o utiliza din nou.
Alimentele nu se amestecă.	Este posibil ca viteza unității să nu fie corespunzătoare pentru ingredientele aflate la amestecare.	Creșteți treptat viteza și amestecați la blender până ce obțineți rezultatul dorit.



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E