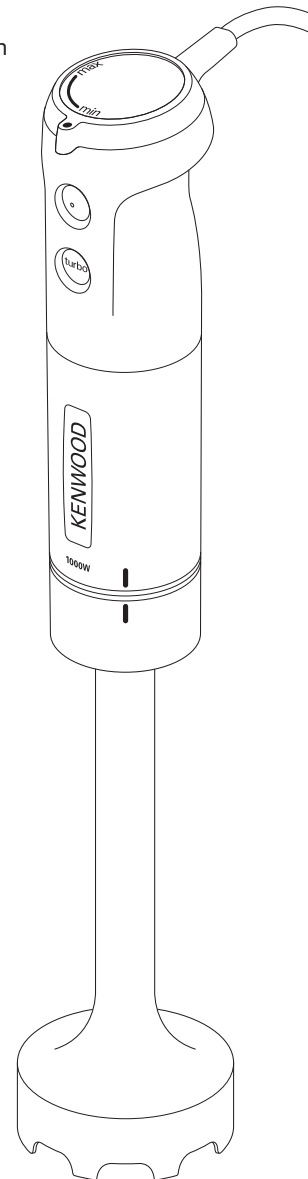


# KENWOOD

 **triblade**  
SYSTEMPRO™

## TYPE HDM80

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



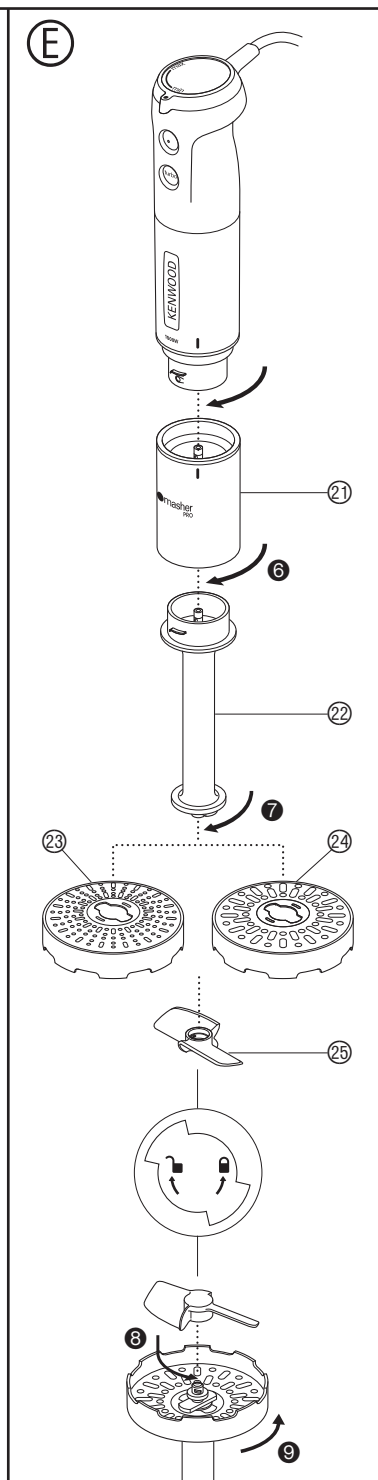
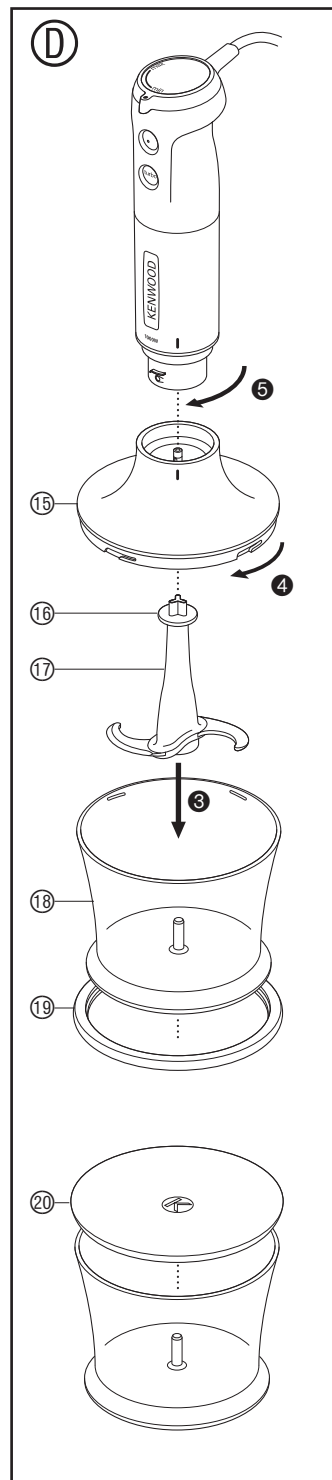
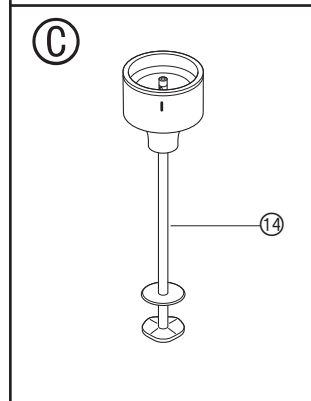
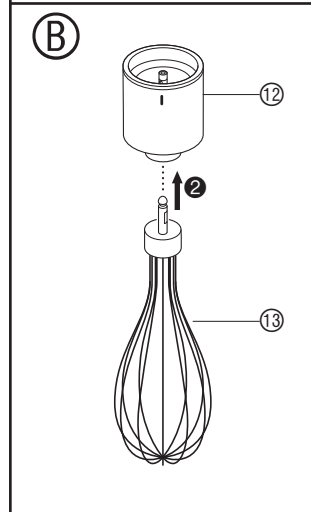
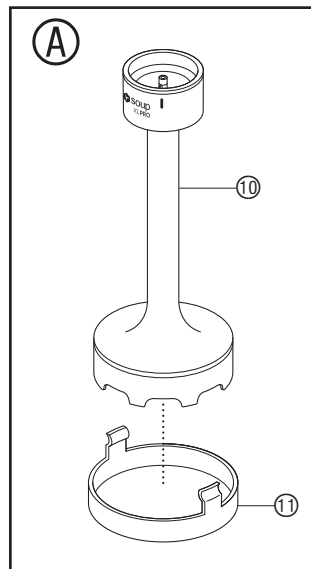
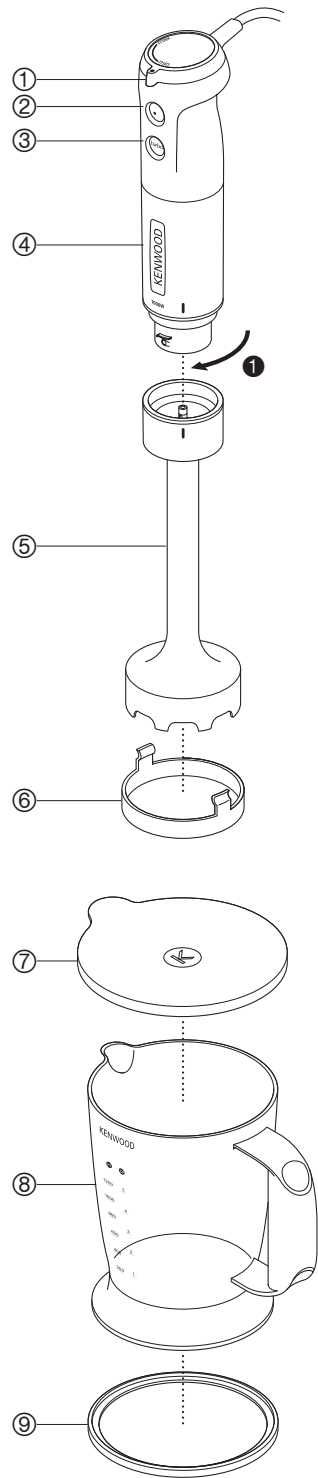
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

129044/1





# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Не торкайтеся лез руками, якщо прилад підключено до мережі електропостачання.
- Не наближайте пальці, волосся, елементи одягу та кухонні прилади до рухомих деталей.
- Відключайте прилад від електромережі після використання та перед заміною насадок.
- Ніколи не сколочуйте гарячу олію або жир у блендері.
- Із метою безпеки рекомендується охолоджувати гарячу рідину до кімнатної температури перед змішуванням.
- Не використовуйте пошкоджений ручний блендер. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Щоб уникнути враження електричним струмом, не опускайте держак приладу із розташованим у ньому електроприводом у воду та не допускайте попадання вологи на шнур або вилку.
- Не залишайте шнур там, де він може торкатися гарячої поверхні, або де до нього може дотягнутися дитина.

- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Завжди відключайте прилад від мережі електропостачання, якщо він залишається без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням і чищенням.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

## Увага!

- Під час приготування густих сумішей не використовуйте ручний блендер довше 50 секунд протягом чотирьох хвилин, оскільки це може скоротити термін експлуатації приладу.
- Не використовуйте насадку «віничок» або насадки для спінювання довше 3 хвилин протягом десятихвилинного періоду.

## Насадка «дробарка»

- Не торкайтеся гострих лез.
- Перед тим, як випорожнити чашу, зніміть ножовий блок дробарки.
- Не знімайте кришку, доки ножовий блок не зупиниться повністю.
- Під час роботи або чищення завжди тримайте ніж за ручку, якомога далі від різального леза.

### Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає параметрам, вказаним на задній частині ручного блендера.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/ЄС «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

### Перед першим використанням

- Зніміть захисну упаковку леза насадки Triblade™ та ножового блоку дробарки, оскільки вона призначена виключно для захисту леза під час виробництва та транспортування. **Будьте обережні, леза дуже гострі.**
- Промийте всі компоненти: див. розділ «Догляд та чищення».

## ПОКАЖЧИК

### Ручний блендер

- ① регулятор швидкості
- ② кнопка «оп» (увімкнути)
- ③ кнопка «Turbo»
- ④ держак із блоком електродвигуна
- ⑤ вал блендера із встановленим потрійним лезом
- ⑥ кришка ножового блоку

### чаша (якщо додається)

- ⑦ кришка келиху
- ⑧ чаша
- ⑨ гумове кільце основи

### Ⓐ SOUP XL PRO (якщо додається)

- ⑩ soup XL PRO
- ⑪ кришка ножового блоку

### Ⓑ віничок (якщо додається)

- ⑫ комір віничку
- ⑬ віничок

### Ⓒ насадка для спінювання (якщо додається)

- ⑭ насадка для спінювання

### Ⓓ дробарка (якщо додається)

- ⑮ кришка дробарки
- ⑯ ручка
- ⑰ ножовий блок дробарки
- ⑱ чаша
- ⑲ гумове кільце основи
- ⑳ кришка чаші

### Ⓔ металева насадка masherpro™ (якщо додається)

- ㉑ комір м'ялки
- ㉒ стержень м'ялки
- ㉓ дрібна решітка
- ㉔ груба решітка
- ㉕ лопать м'ялки

## Таблиця з рекомендаціями щодо вироблення соку

Інгредієнт / рецепт	Контейнер	Швидкість	Час обробки *	Макс. завантаження
<b>Ручний блендер</b>				
Супи	2-літрова каструля	Turbo	25 сек	1 літр
Майонез	1-літрова чаша	Turbo	45-60 сек	4 яйця 600 мл олії
Дитяче харчування	1-літрова чаша	Turbo	30-40 сек	300 гр
Смузі / молочні коктейлі	1-літрова чаша	Turbo	30 сек	800 мл
<b>Soup XL PRO</b>				
Супи	4-літрова каструля	Turbo	25 сек	2 літри
<b>Віничок</b>				
Ячні білки	Велика скляна чаша	Turbo	2-3 хв	4 (150 гр)
Вершки	Велика скляна чаша	Turbo	2-2,5 хв	400 мл
<b>Насадка «дробарка»</b>				
М'ясо	Чаша дробарки	Turbo	10-15 сек	250 гр
Трави	Чаша дробарки	Turbo	5-10 сек	30 гр
Горіхи	Чаша дробарки	Turbo	10-15 сек	200 г
Хліб	Чаша дробарки	Turbo	5-10 сек	1 скибочка
Цибуля	Чаша дробарки	Імпульсний режим	–	200 гр
Печево	Чаша дробарки	Turbo	15 сек.	140 гр
Паштет	Чаша дробарки	Turbo	5-10 сек	150 гр

\* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

## Таблиця з рекомендаціями щодо вироблення соку

Інгредієнт / рецепт	Контейнер	Швидкість	Час обробки *	Макс. завантаження
<b>Металева насадка masherpro™ – груба решітка</b>				
<b>Варені овочі</b> (картопля, бруква, морква і солodka картопля)	Велика каструля / велика чаша	мінімум	30-40 сек	600-800 гр
<b>Металева насадка masherpro™ – дрібна решітка</b>				
Відварна картопля	Велика каструля / велика чаша	мінімум	30-40 сек	600-800 гр
<b>М'які фрукти</b> Малина Абрикоси	Велика чаша 1-літрова каструля	мінімум мінімум	30-40 сек 30-40 сек	500 гр 400 гр (розм'якшити у воді)
<b>Насадка для спінювання</b>				
Холодне молоко	1-літрова чаша	мінімум	15-20 сек	400 мл
Тепле молоко - нагрівається в каструлі до кипіння	1-літрова чаша	мінімум	15-20 сек	300 мл
(Холодне знежирене молоко дає найкращу піну)				
Піна на основі фруктів	1-літрова чаша	мінімум	30 сек	(200 гр фруктового пюре + 200 мл води)

\* Час вказано лише для прикладу — він може змінюватись відповідно до рецепту та інгредієнтів.

### Як користуватися ручним блендером

- Блендер призначений для приготування дитячого харчування, супів, соусів, молочних коктейлів, майонезу і т.п.
- **змішування у чаші (якщо входить до комплекту)**
- Установіть гумове кільце основи ⑨ під келих. (Так келих не буде ковзати по робочій поверхні.)
- Не заповнюйте чашу більш, ніж на  $\frac{2}{3}$  її об'єму.
- Після змішування інгредієнтів ви можете встановити кришку ⑦ на келих.

### Увага

Якщо в комплекті вашого блендера немає чаші, виберіть іншу ємність схожого розміру. Ми рекомендуємо використовувати високу ємність з рівними стінками. Її діаметр має бути дещо більшим за діаметр насадки, щоб не заважати змішуванню інгредієнтів. Водночас, стінки ємності мають бути достатньо високими, щоб її вміст не розбризкувався.

### змішування у каструлі

- Із метою безпеки перед змішуванням рекомендується зняти каструлю з плити та охолодити рідину до кімнатної температури.

- Для швидкої обробки супів і т.п. просто у каструлі використовуйте насадку soup XL PRO (якщо додається). В іншому разі використовуйте ручний блендер.
- **Не використовуйте насадку для приготування супу для обробки сирих овочів.**
  - 1 Зніміть кришку ножового блоку ⑥ або ⑪ з валу блендера/soup XL PRO.
  - 2 Установіть тримач із блоком електродвигуна всередині валу блендера та поверніть за годинниковою стрілкою для фіксації ①.
  - 3 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
  - 4 Покладіть інгредієнти у чашу або схожу ємність, а після цього, утримуючи чашу, виконайте наступні дії.  
Оберіть потрібну швидкість за допомогою регуляторів швидкості, потім натисніть кнопку ON (Увімк.).  
Для повільної обробки та мінімізації розбризкування оберіть низьку швидкість, для швидкої або прискореної обробки - режим Turbo: (див. рекомендації щодо використання).
- **Щоби продукти не розплескувались, опустіть блендер у суміш перед увімкненням.**
- Слідкуйте за тим, щоби рідина не попадала до місця з'єднання держака із блоком електродвигуна та валу блендера.
- Під час роботи вимішуйте блендером продукти, переміщаючи його по колу, догори та додолу, щоби зібрати усі інгредієнти.
- **Ручний блендер не призначений для подрібнення льоду.**
- Якщо блендер заблокується, відключіть його від мережі перед чищенням.
- 5 Після закінчення обробки відпустіть кнопку ON (Увімк.) або «Turbo» (прискорена обробка). Вимкніть і поверніть тримач із блоком електродвигуна проти годинникової стрілки, щоб від'єднати вал блендера від тримача.
  - Ⓟ **як користуватися віничком**
  - Ви можете збивати легкі інгредієнти, наприклад яєчні білки, сливки та десерти-напівфабрикати.
  - Не використовуйте віничок для збивання густіших сумішей, таких як маргарин або цукор — ви можете пошкодити його.
    - 1 Установіть віничок у комір віничка ②.
    - 2 Установіть тримач з блоком електродвигуна в комірок віничка та повеніть за годинниковою стрілкою.
    - 3 Покладіть інгредієнти в чашу.
    - 4 Підключіть до мережі та натисніть кнопку ON (Увімк.) включення. Для перемішування на підвищеній швидкості оберіть високу швидкість або натисніть кнопку «Turbo» (прискорена обробка). Перемішуйте віничок за годинниковою стрілкою. Щоб зменшити розбризкування оберіть низьку швидкість, а потім натисніть кнопку ON (Увімк.) включення.
    - Слідкуйте за тим, щоби рідина не піднімалася вище віничка.
- 5 Після використання відпустіть кнопку ON (Увімк.) або «Turbo» (прискорена обробка), відключіть прилад від мережі та розберіть його.
  - Ⓞ **використання насадки для спінування (якщо додається)**
  - Не додавайте інгредієнти під час роботи приладу.
  - Будьте обережні при спінуванні гарячої рідини — не додавайте більше 300 мл у чашу.



- Обробляйте не більше 400 мл холодного молока у чаші, оскільки воно збивається, густішає та може перелитися.

- 1 Установіть вал насадки для спінювання на тримач з електродвигуном. Поверніть тримач за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати.
- 2 Починайте із низької швидкості а потім збільшуйте у разі необхідності.

#### **Корисні поради**

- **Щоб продукт не розбризкувалися, опустіть насадку для спінювання у суміш перед увімкненням. Повністю занурюйте нижню частину насадки для збивання у суміш, що обробляється.**

- Завжди спочатку додавайте рідкі інгредієнти.
- Завжди перед додаванням фруктів, робіть з них пюре.
- Якщо ви використовуєте сиропи та порошкові суміші, то додавайте їх безпосередньо перед вимішуванням, щоб вони не осіли на дно чаші.
- Для отримання кращих результатів усі рідкі інгредієнти мають бути холодними.
- Молочні напої матимуть кращий присмак, якщо молоко буде максимально холодним. Чим холодніше молоко, тим густішим та пінним буде напій. Напій зі знежиреного молока буде більш пінним, ніж з частково знежиреного чи жирного.
- Ніколи не перемішуйте заморожені фрукти чи колений лід.
- Перед вимішуванням морозива розбийте його на великі шматочки.

#### **Ⓛ як користуватися дробаркою (якщо додається)**

- Дробарка призначена для подрібнення м'яса, овочів, трав, хлібу, печива та горіхів.
- Не використовуйте дробарку для обробки твердих продуктів, наприклад, кавових зерен,

кубиків льоду, спецій або шоколаду, оскільки такі інгредієнти можуть пошкодити ножовий блок.

- 1 Видаліть кістки та поріжте продукти на кубики розміром 1-2 см.
- 2 Установіть гумове кільце основи ⑬ під чашу дробарки. (Завдяки цьому чаша не буде ковзати по робочій поверхні).
- 3 Накрутіть ножовий блок дробарки на штифт всередині чаші ③.
- 4 Додайте продукти.
- 5 Установіть кришку дробарки та поверніть для фіксації ④.
- 6 Установіть тримач з блоком електродвигуна в кришку дробарки ⑤ та повеніть за годинниковою стрілкою.
- 7 Підключіть прилад до електромережі та міцно тримайте чашу. Після цього натисніть кнопку «Turbo» (прискорена обробка). Ви також можете вмикати та вимикати кнопку «Turbo» (прискорена обробка) на короткий час, щоби перемішувати інгредієнти в імпульсному режимі.
- 8 Після використання відключіть прилад від електромережі та розберіть його.

#### **Ⓔ Металева насадка masherpro™ (якщо додається)**

##### **Увага!**

- Не використовуйте м'ялку, якщо каструля знаходиться на конфорці або іншому джерелі тепла. Зніміть каструлю з конфорки або іншого джерела тепла та залиште трошки охолонути.
- Щоби почистити м'ялку під час або після оброки, не постукуйте м'ялкою по каструлі або іншій ємності. Використовуйте лопатку, щоби зняти залишки інгредієнтів.

- Для отримання кращих результатів наповнюйте каструлю максимум до половини рід час обробки.

- 1 Зваріть жорсткі овочі та фрукти та злийте воду перед приготуванням пюре.
- 2 Установіть комір м'ялки на стержень, повертаючи її за годинниковою стрілкою до блокування ⑥.
- 3 Встановіть грубу або тонку решітку на стержень м'ялки – поверніть за годинниковою стрілкою для блокування ⑦.
- 4 Переверніть м'ялку догори дном, установіть лопатку на центральну втулку та поверніть проти годинникової стрілки для блокування ⑧. **(Якщо комір не буде встановлено, лопатка не зафіксується на своєму місці).**
- 5 Вставте тримач з електродвигуном у блок м'ялки та поверніть за годинниковою стрілкою для блокування.
- 6 Підключіть прилад до мережі електропостачання.
- 7 Опустіть м'ялку до каструлі, чаші тощо.  
На регуляторі швидкості оберіть низьку швидкість, а потім натисніть ON (Увімк.) (див. таблицю з рекомендаціями щодо використання).
- Переміщуйте м'ялку догори та додолу під час обробки, доки не отримуєте бажану консистенцію.
- 8 Після закінчення обробки відпустіть ON (Увімк.) та відключіть прилад від мережі електропостачання.
- 9 Поверніть тримач з електродвигуном проти годинникової стрілки та зніміть блок м'ялки.
- 10 Зніміть лопатку з основи м'ялки.  
Для цього поверніть її за годинниковою стрілкою.
- 11 Щоб зняти решітку поверніть її проти годинникової стрілки ⑨ та підніміть.
- 12 Відкрутіть комір від стержня м'ялки.

### **додаткова насадка (не входить до комплекту)**

Чтосовно питань розміщення замовлення на міні-дробарку дивіться розділ «Сервісне обслуговування клієнтів».

## Догляд та чищення

- Завжди вимикайте прилад та відключайте його від електромережі перед чищенням.
- Не торкайтеся гострих лез.
- Деякі продукти, наприклад морква, можуть знебарвлювати пластикові деталі. Щоб вивести знебарвлювану пляму, потріть її ганчіркою, змоченою у рослинній олії.
- Не використовуйте абразивні матеріали.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Деталь	Підходить для миття в посудомийній машині 	Не занурюйте у воду 	Ручне миття 	Протерти вологою тканиною 
Тримач з блоком електродвигуна	✗	✓	✗	✓
Вал блендера *	✗	✓	✗	✓
Soup XL PRO *	✗	✓	✗	✓
Насадка для спінування *	✗	✓	✗	✓
Чаша	✓	✗	✓	✓
Кришка чаші	✓	✗	✓	✓
Гумове кільце чаші	✓	✗	✓	✓
Кришка ножового блоку	✗	✗	✓	✓
Кришка дробарки	✗	✓	✗	✓
Чаша дробарки	✓	✗	✓	✓
Ножовий блок дробарки	✓	✗	✓	✓
Кришка чаші дробарки	✓	✗	✓	✓
Гумове кільце чаші дробарки	✓	✗	✓	✓
Комір вінчика	✗	✓	✗	✓
Віничок	✓	✗	✓	✓
Стержень м'ялки	✗	✓	✗	✓
Лопать м'ялки	✓	✗	✓	✓
Комір м'ялки	✗	✓	✗	✓
М'ялка	✓	✗	✓	✓

\* Якщо вода потрапила усередину вала, вилийте її та висушіть прилад.

### вал ручного блендера/насадка soup XL PRO

Виконайте наступні дії:

- Частково наповніть келих або схожу ємність теплою мильною водою. Підключіть прилад до мережі електропостачання, потім встановіть вал ручного блендера або насадку для приготування супу та увімкніть прилад.
- Відключіть від мережі, а потім просушіть.

Або

- Помийте леза під краном, а потім ретельно просушіть.
- **Не занурюйте у воду та не допускайте потрапляння води до приводу** Якщо вода потрапила усередину, вилийте її та висушіть прилад.
- **Забороняється мити прилад у посудомийній машині.**

### **поради стосовно чищення стержня м'ялки**

- Якщо залишки інгредієнтів засохли на насадці, зніміть лопатку. Опустіть лопатку та нижню частину стержня м'ялки у теплу воду та залиште на деякий час, а коли залишки стануть м'якими ретельно вимийте його.
- **Не занурюйте у воду стержень м'ялки і не допускайте, щоб вода потрапляла у привод. Якщо вода потрапила в середину, вилийте її та висушіть прилад.**  
**Увага!** Не допускайте, щоб вона попадала на комір м'ялки.

## **Обслуговування та ремонт**

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.

- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



### **ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.**

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

## Посібник із усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Ручний блендер не працює.	Немає живлення.  Ручний блендер було зібрано неправильно.	Перевірте, чи ручний блендер підключено до мережі живлення.  Перевірте, чи надійно закріплено насадку на тримачі.
Ручний блендер починає сповільнюватися або з зусиллям обробляє інгредієнти.	Обрано надто низьку швидкість.  Перевищено рекомендований час роботи.	Збільшіть швидкість  При перемішуванні густих сумішей після кожних 50 секунд використання ручного блендера слід робити перерву на 4 хвилини. Після кожних 3 хвилин використання насадки «віничок» або насадки для спінування слід робити перерву на 10 хвилин.
Надмірне розбризкування в процесі обробки.	Обрано надто високу швидкість.  Обрано надто малий контейнер, чашу або каструлю.	Спочатку обирайте низьку швидкість та повільно збільшуйте її.  Обирайте контейнер відповідного розміру. Опускайте ножі у суміш перед увімкненням.
Лопать м'ялки не знімається з вузла м'ялки.	Комір м'ялки не під'єднаний до вала.	Переконайтесь, що комір м'ялки не під'єднаний до вала.
Під час роботи тримач з електродвигуном нагрівається.	Прилад використовувався надто довго.	Перед продовженням використання дайте приладу повністю вистигнути.
Суміш не перемішується.	Швидкість приладу недостатня для обраних інгредієнтів.	Поступово збільшуйте швидкість до досягнення бажаного результату.