

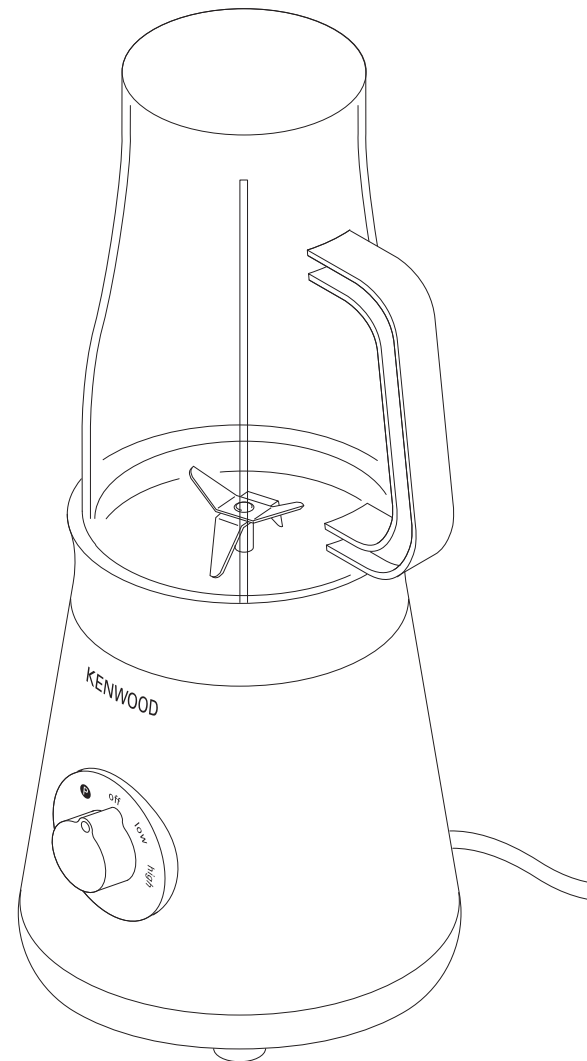
KENWOOD

Русский 2 - 11

Қазақша 12 - 20

TYPE SB05

Инструкции
нұсқаулықтары



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

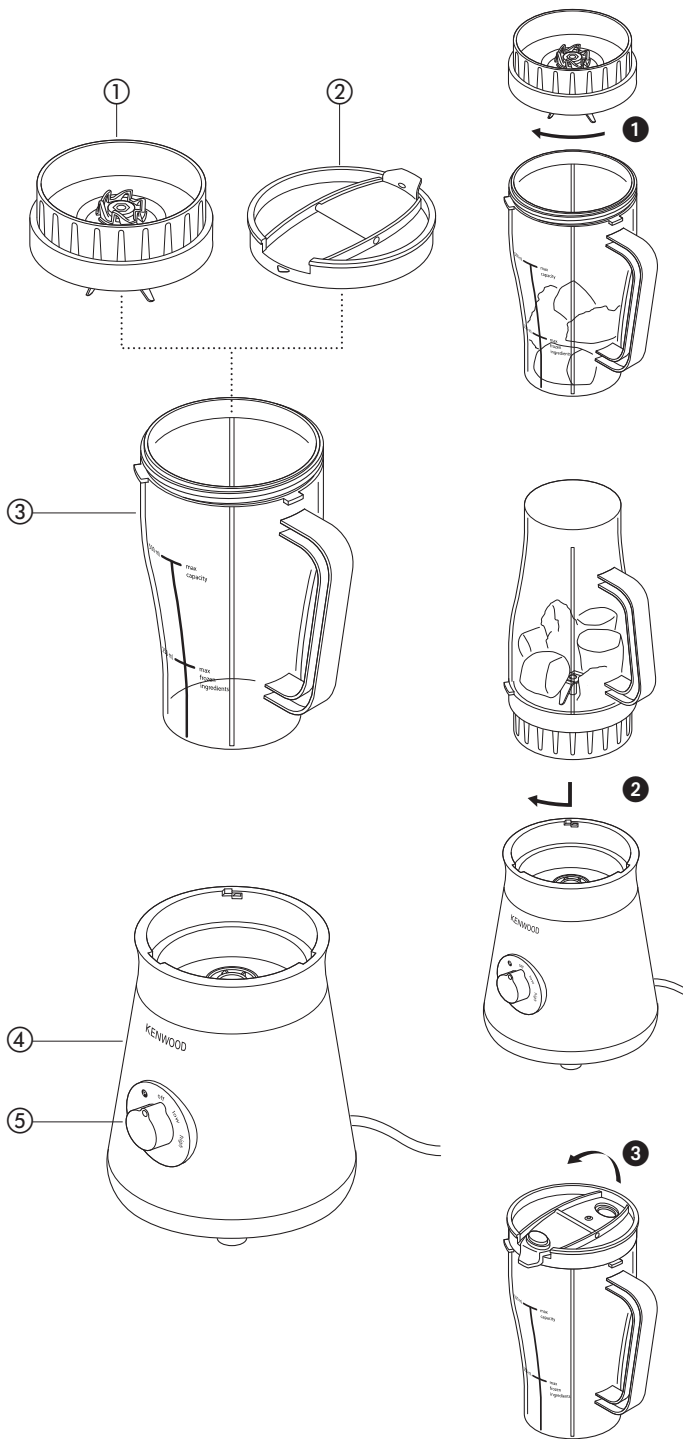
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

131907/1

ERC





Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Не забывайте выключать электроприбор и отсоединять вилку от электросети в следующих случаях:
 - перед установкой и снятием,
 - по окончании использования,
 - перед очисткой.
- Обеспечьте надежную защиту от влаги силового блока, сетевого шнура и вилки.
- Использовать неисправный электроприбор запрещается. Сдайте его в мастерскую для проверки и ремонта в соответствии с указаниями раздела «Обслуживание и забота о покупателях».
- Запрещается использовать нестандартные принадлежности.
- Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.
- Перед тем, как снять кружку с блока электродвигателя, следует всегда дождаться полной остановки ножевого блока.
- Блендер также можно использовать для приготовления супов, но для смешивания только холодных ингредиентов.
- Никогда не смешивайте горячие ингредиенты в кружке - непроливайке и не пейте из нее ничего горячего.

- Не снимая крышку можно пить только хорошо размешанные напитки. Возможно, для достижения желаемого результата придется немного попрактиковаться при обработке твердых продуктов или незрелых плодов. В этом случае в готовой смеси возможно присутствие необработанных частиц продуктов.
- Соблюдайте осторожность при обращении с блоком ножей. Во время очистки не прикасайтесь к заточенным кромкам ножей.
- Блендер разрешается использовать только с поставляемым в комплекте ножевым блоком.
- Перед началом работы блендер должен быть установлен на ровной и сухой поверхности.
- Запрещается размещать электроприбор в непосредственной близости от разогретых газовых и электрических конфорок, а также других горячих предметов.
- Несоблюдение правил техники безопасности при пользовании блендером может стать причиной несчастного случая.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.

- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Ваш блендер можно использовать для приготовления восхитительных и питательных холодных напитков. Благодаря разливной крышке, из него можно с легкостью сделать кружку - непроливайку.

На обратной стороне инструкции вы найдете несколько рецептов, а благодаря удобным отметкам на кружке, вы сможете смешивать ингредиенты по вашему выбору. При этом можно использовать сочетания фруктов и йогурта (как свежих, так и мороженых), мороженое, кубики льда, сок и молоко.

перед первым использованием

- Промойте детали, следуя указаниям раздела «Уход и очистка».

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

- ① ножевой блок
- ② разливная крышка (2 шт.)
- ③ кружка – непроливайка (2 шт.)
- ④ блок электродвигателя
- ⑤ регулятор скорости

Как пользоваться блендером

- 1 Поместите лед или мороженые ингредиенты в кружку ❶.
- Сюда относятся мороженые фрукты, замороженный йогурт, мороженое или лед. Все это можно загрузить до отметки “макс. мороженых ингредиентов”.
- 2 Добавьте в кружку жидкие ингредиенты.
 - Сюда относятся фрукты (не мороженые), свежий йогурт, молоко и фруктовые соки. Их можно поместить в кружку до отметки “макс. уровень”.
- 3 Взявшись за нижнюю часть ножевого блока, опустите его в кружку лезвиями вниз и поверните по часовой стрелке до фиксации ❶.
- 4 Встряхните, чтобы распределить ингредиенты.
- 5 Чтобы установить собранную кружку на блок электродвигателя, переверните кружку, совместив отметки на кружке с канавками на блоке электродвигателя, затем поверните по часовой стрелке до четкого щелчка ❷.
- 6 Выберите нужную скорость.
 - Для рецептов с морожеными ингредиентами, установите регулятор скорости на низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, чтобы начать процесс смешивания, затем переключите на режим «high» (высокий).
 - Дождитесь, чтобы ингредиенты перемешались до однородной консистенции.
- 7 По достижении желаемого уровня консистенции, установите регулятор скорости в положение «off» (выкл) Чтобы снять кружку с блока электродвигателя, поверните ее против часовой стрелки.
- 8 Поверните кружку другой стороной вверх и открутите ножевой блок.

- 9 Установите и зафиксируйте крышку, повернув ее по часовой стрелке.
 - Чтобы начать пить, просто откройте створку крышки и закрепите ее в рабочем положении ❸. Напиток можно пить прямо из кружки.

Полезные советы

- Примечание: При заполнении кружки до максимальной отметки (500 мл) содержимое соответствует приблизительно двум порциям.
 - До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.
 - Напиток должен быть достаточно жидким для того, чтобы пить прямо из крышки. Чтобы снизить густоту, добавьте жидкости.
 - После доведения напитка до необходимой консистенции следует произвести окончательное перемешивание в прерывистом режиме (P). В этом режиме (который представляет собой последовательность кратковременных включений и выключений) электроприбор доводит напиток до желаемой консистенции.
 - Не все напитки после смешивания оказываются однородными по причине присутствия в них семян или волокон продуктов.
 - Некоторые напитки после оттаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Внимание!**
- Запрещается смешивать сухие продукты (специи, орехи и т.д.), а также включать блендер, если он пуст.

- Блендер, установленный на силовом блоке, запрещается использовать в качестве контейнера для хранения напитка.
- Некоторые жидкости (например, молоко) при перемешивании увеличиваются в объеме и образуют пену, поэтому в случае их использования не превышайте допустимый объем и убедитесь в правильной установке блока ножей.
- Для продления срока службы блендера не включайте прибор более, чем на 30 секунд.
- Никогда не смешивайте продукты, превратившиеся в твердую массу при замораживании: расколите ее на кусочки перед тем, как поместить в кружку.
- Помещая ингредиенты в кружку для смешивания, никогда не допускайте превышения их максимального уровня, отмеченного на кружке.
- При установленной разливной крышке кружка - непроливайка всегда должна быть в горизонтальном положении.

Уход и очистка

- Перед очисткой выключите электроприбор, отсоедините вилку от электросети и разберите прибор.
- Обеспечьте надежную защиту от влаги силового блока, сетевого шнура и вилки.
- После использования немедленно вымойте.
- Всегда мойте сразу после использования. Не допускайте присыхания продуктов к блоку кружки, так как это затруднит чистку.
- Мыть какие-либо детали или узлы данного электроприбора в посудомоечной машине запрещается.

Блок электродвигателя

- Протрите блок влажной тканью, затем высушите.

Ножевой блок

- 1 Не прикасайтесь к острым лезвиям: протрите их дочиста в горячей мыльной воде, затем как следует ополосните под краном. Не погружайте ножевой блок в воду.
- 2 Переверните и оставьте сушиться в недоступном для детей месте.

Кружка и разливная крышка

Промойте вручную, прополощите чистой водой и высушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные

сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.

Информация о коде даты производства может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года. Например: 1 сентября 2013 года = 13L35

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

Модель	TYPE SB05
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	300 Вт

Адрес производителя:

Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Адрес компании-импортера:

ООО «Делонги», Россия, 127055, Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3

Тел.: +7 (495) 781-26-76



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Рецепты

Напитки смузи на завтрак

Завтрак с собой

1 порция (300 мл)

2 кубика льда

60 мл обезжиренного молока

50 г йогурта низкой жирности

50 г банана, нарезанного на ломтики по 2 см

75 г яблока, нарезанного на дольки по 2 см

5 мл проростков пшеницы

5 мл жидкого прозрачного меда

- 1 Поместите кубики льда, молоко и йогурт в кружку. Затем добавьте банан, яблоко и проростки пшеницы. Перед смешиванием встряхните как следует.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 20 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладкая получилась смесь, и при необходимости добавьте меда.

Овсяный напиток с красным грейпфрутом

1 порция (250 мл)

150 мл сока из красного грейпфрута

50 мл натурального цельного йогурта

50 г банана, нарезанного на дольки по 2 см

1 столовая ложка овсянки

1 столовая ложка прозрачного жидкого меда

- 1 Налейте грейпфрутовый сок и йогурт в кружку. Затем добавьте банан и овсянку. Перед смешиванием встряхните как следует.

- 2 Установите режим «high» (высокий) на 15 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладкая получилась смесь, и при необходимости добавьте меда.

Бананово – ореховый напиток «Бодрость»

1 порция (250 мл)

75 мл полуобезжиренного молока

115 г йогурта низкой жирности с лесным орехом

50 г банана, нарезанного на дольки по 2 см

3 сушеных абрикоса, готовых к употреблению и нарезанных на кусочки по 1 см

- 1 Налейте молоко и йогурт в кружку. Затем добавьте банан и абрикос. Перед смешиванием как следует встряхните.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 25 секунд.

Фруктовые смузи

Вкус мороженой клубники

1 порция (250 мл)

2 кубика льда

70 мл яблочного сока

60 г ягод клубники со снятой кожицей, разрезанных пополам

80 г мускусной дыни с удаленными косточками, разрезанной на дольки по 2 см

5 мл жидкого прозрачного меда

- 1 Поместите кубики льда и налейте яблочный сок в кружку. Затем добавьте ягоды клубники и дыню.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 20 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладкая получилась смесь и при необходимости добавьте меда.

Смузи из манго, ананаса и сока страстоцвета

1 порция (300 мл)

- 150 мл свежесжатого апельсинового сока
- 85 г зрелого манго, нарезанного на дольки по 2 см
- 65 г ананаса, нарезанного на дольки по 2 см
- половинка плода страстоцвета

- 1 Налейте апельсиновый сок в кружку. Затем добавьте манго, ананас и страстоцвет.
- 2 Установите режим «high» (высокий) на 20 секунд.

Нектар из папайи и персика

1 порция (250 мл)

- 100 мл грейпфрутового сока
- 100 г консервированных ломтиков персика во фруктовом соке / без сока
- 70 г плодов папайи с удаленными косточками, нарезанных на ломтики по 2 см

- 1 Налейте в кружку грейпфрутовый сок, добавив персик и папайю.
- 2 Установите режим «high» (высокий) на 15 секунд.

Смузи из ягод

1 порция (250 мл)

- 100 мл клюквенного сока
- 25 мл яблочного сока
- 75 г малины
- 40 г ежевики

- 1 Налейте клюквенный и яблочный соки в кружку. Затем добавьте ягоды.
- 2 Установите режим «high» (высокий) на 20 секунд.

Фруктово - ледяной напиток

1 порция (300 мл)

- 2 кубика льда
- 100 мл апельсинового сока
- половинка плода киви весом в 50 г в дольках по 2 см
- 75 г ягод клубники со снятой кожицей, разрезанных напополам

- 1 Поместите в кружку кубики льда и налейте апельсиновый сок. Затем добавьте киви и клубнику.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 20 секунд.

Летний фруктовый смузи

1 порция (250 мл)

- 50 г ассорти из летних мороженых фруктов
- 200 мл полуобезжиренного молока

- 1 Поместите фрукты в кружку и залейте молоком.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 25 секунд.

Овощные смузи

Освежающий ласси с мятой

1 порция (250 мл)

- 2 кубика льда
- 150 натурального цельного йогурта
- четверть очищенного огурца весом в 90 г с вынутыми косточками, разрезанного на дольки по 2 см
- 4 листка мяты

- 1 Поместите кубики льда, йогурт, огурец и мяту в кружку.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 25 секунд.

Смузи из авокадо

1 порция (300 мл)

200 мл светлого виноградного сока

10 мл лимонного сока

половина плода авокадо весом в 50 г с вынутой косточкой, снятой кожурой и разрезанного на 6 долек

Половина зрелой груши весом в 60 г с удаленной сердцевинкой и нарезанной на дольки по 2 см.

По желанию можно добавить несколько капель соуса

Табаско.

- 1 Поместите виноградный и лимонный соки, авокадо и грушу в кружку.
- 2 Установите режим «high» (высокий) на 20 секунд.

Смузи из свеклы

1 порция (250 мл)

50 мл свежесжатого апельсинового сока

100 мл яблочного сока

15 г тертой моркови

5 г свежего, очищенного, натертого имбирного корня

50 г свежей отварной мини-свеклы, нарезанной на дольки по 2 см.

- 1 Налейте апельсиновый и яблочный соки в кружку. Затем добавьте морковь, имбирь и свеклу.
- 2 Установите низкий режим «low» (низкий) на 5 секунд, затем «high» (высокий) на 25 секунд.

таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Блендер не работает.	Отсутствует электропитание. Блендер не подключен к блоку электродвигателя. Блендер собран неправильно.	Проверьте, что блендер включен в розетку. Убедитесь, что блендер правильно расположен на блоке электродвигателя – вращайте по часовой стрелке, пока не услышите явный щелчок. Проверьте, что ножевой блок плотно прикручен к кружке.
Неполная переработка замороженных ингредиентов.	Сначала были добавлены жидкие ингредиенты.	Для наилучших результатов смешивания лед / мороженые ингредиенты следует всегда помещать в кружку в первую очередь.
Если ничего из указанного выше не позволяет решить проблему, см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.		

Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
 - бөліктерін салмас және алып тастамас бұрын
 - қолданғаннан кейін
 - тазаламас бұрын.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Қуат бөлігінен саптыаяқты алмас бұрын әрқашан алмастарының толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Блендерді сорпа жасау үшін қолдануға да болады, бірақ тек салқын ингредиенттерді қолданыңыз.
- Ешқашан блендерден ыстық ингредиенттерді өткізбеңіз немесе саяхат саптыаяғынан ыстық сусынды ішпеңіз.

- Қақпақтан ішкен кезде, сусын қою болатындықтан абайлаңыз. Қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тәжірибенің қажет болуы мүмкін, әсіресе, қатты немесе пісіп кеткен тағамдарды өңдеген кезде, ингредиенттерінің өңделмей қалуын байқауыңыз мүмкін.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстаңыз.
- Алмас бөлігі берілген блендерді ғана қолданыңыз.
- Блендерді әрқашан қауіпсіз, құрғақ беткейде қолданыңыз.
- Бұл құрылғыны ешқашан ыстық газдың немесе электр пешінің үстіне не оның қасына немесе ыстық құрылғыға тиюі мүмкін орынға қоймаңыз.
- Блендерді дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.

- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

тоққа жалғамас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдармен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.
Блендерді дәмді әрі құнарлы салқын сусындарды жасау үшін пайдалануға болады.
Құйылатын қақпақ саяхат саптыаяғына оңай айналдыруға болады дегенді білдіреді.
Рецепттер таңдауын нұсқаулардың артқы жағынан табуға болады және саптыаяқтағы ыңғайлы белгілер таңдаған ингредиенттеріңізді араластыруға мүмкіндік береді.
Жеміс пен иогурт қоспаларын (балғын және мұздатылған), балмұздақты, мұз кесектерін және сүтті пайдалануға болады.

алғаш рет қолданбас бұрын

- Бөліктерін жуыңыз: «күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

перне

- ① алмас жинағы
- ② құю қақпағы X 2
- ③ сапар саптыаяғы X 2
- ④ қуат бөлігі
- ⑤ жылдамдықты басқару тетігі

блендерді қолдану үшін

- 1 Саптыаяққа мұзды немесе мұздатылған ингредиенттерді қосыңыз ①.
- Бұл мұздатылған жемісті, мұздатылған иогуртты, балмұздақты не мұзды қамтиды. Мұны «максималды мұздатылған ингредиенттер» деп белгіленген деңгейге **дейін** қосуға болады.
- 2 Саптыаяққа сұйық ингредиенттерді қосыңыз.
- Бұл жемісті (мұздатылмаған), жеміс иогуртын, сүтті және жеміс сұйықтықтарын қамтиды. Мұны саптыаяқтың «максималды көлем» деп белгіленген белгісіне дейін құюға болады.
- 3 Алмас бөлігінің төменгі жағынан ұстап, оны саптыаяққа салыңыз, құлыптау үшін алмастарын төмен қаратып оны сағат тілі бағытымен бұраңыз ①.
- 4 Ингредиенттерді араластыру үшін шайқаңыз.
- 5 Құрастырылған саптыаяқты қуат бөлігіне салу үшін, саптыаяқты жоғарғы жағын төмен қаратып бұраңыз және саптыаяқтағы құлақшаларды қуат бөлігіндегі саңылауларға туралаңыз да, одан кейін оңтайлы сырт өткен дыбыс естілмейінше сағат тілі бағытымен бұраңыз ②.

- 6 Қажетті жылдамдықты таңдаңыз.
- Мұздатылған ингредиенттерді қамтитын рецепттерді блендерден өткізген кезде, араластыру процесін бастау үшін жылдамдықты басқару тетігін «low» (төмен) қалпына 5 секундқа бұраңыз да, жылдамдықты басқару тетігін «high» (жоғары) қалпына бұраңыз.
 - Тегіс болмайынша ингредиенттердің араласуына мүмкіндік беріңіз.
- 7 Қалаған қоюлыққа қол жеткізген кезде, жылдамдықты басқару тетігін «off» (өшіру) қалпына бұраңыз. Оны қуат бөлігінен алу үшін саптыаяқты сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- 8 Одан кейін саптыаяқты басқа жолмен жоғары қарай бұрап, алмас жинағын бұрап шығарып алыңыз.
- 9 Оны сағат тілі бағытымен бұрау арқылы қақпағын салып, құлыптаңыз.
- Ішкіңіз келгенде, қақпағын жайлап көтеріп, қалпына салыңыз ③. Сусынды тікелей саптыаяқтан ішуге болады.

кеңестер мен ұсыныстар

- Ескертпе: саптыаяқ (500 мл) максималды көлеміне дейін толтырылған кезде, бұл шамамен екі порция болады.
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
- Құю қақпағынан ішуге болатындай жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
- Жеміс сусыны қалаған қоюлыққа жеткенде, барлық ингредиенттердің мұқият араластырылуын қамтамасыз ету үшін, «P» пульс мүмкіндігін қолдануға болады. Сусынның құрылымын басқару үшін

- тоқтатуды бастау әрекетінде қуат бөлігін іске қосу үшін «P» пульс мүмкіндігін қолданыңыз.
- Араластырғаннан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
 - Кейбір сусындарды кейінге қалдырғанда олардың бөлектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- маңызды**
- Құрғақ ингредиенттерді ешқашан араластырмаңыз (мыс., дәмдеуіштер, жаңғақтар) немесе блендерді бос іске қоспаңыз.
 - Блендер қуат бөлігінде болғанда оны сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз.
 - Кейбір сұйықтықтардың мыс., сүттің араластырған кезде көлемі артады және көпіршіктенеді, сондықтан шамадан тыс толтырмаңыз және алмас жинағының дұрыс салынуын қамтамасыз етіңіз.
 - Блендердің ұзақ уақыт жұмыс істеуін қамтамасыз ету үшін, оны ешқашан 30 секундтан ұзақ уақытқа іске қоспаңыз.
 - Ешқашан қатырылған кезде қатты массаны түзетін ингредиенттерді қолданбаңыз, саптыаяққа салмас бұрын оны бөліңіз.
 - Ешқашан блендерден саптыаяқта белгіленген максималды көлемінен артық өткізбеңіз.
 - Құю қақпағы салынған кезед әрқашан саяхат саптыаяғын жоғары қаратып салыңыз.

күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз, токтан ажыратыңыз және бөлшектеңіз.
- Ешқашан қуат бөлігінің, сымның немесе ашаның ылғал болуына мүмкіндік бермеңіз.
- Әрқашан қолданып болған соң, дереу жуыңыз.
- Әрқашан қолданып болған соң, дереу жуыңыз. Тазалау процесін қиындататындықтан, саптыаяқ жинағында тағамның қатып қалуына мүмкіндік бермеңіз.
- Ешбір бөлігін ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.

алмас бөлігі

- 1 Өткір алмастарды ұстамаңыз - ыстық сабынды суды қолданып щеткалап, ағын судың астында мұқият шайыңыз. Блендер жинағын суға батырмаңыз.
- 2 Жоғарыдан төмен қаратып балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.

саптыаяқ және құю қақпағы

Қолыңызбен жуып, таза сумен шайыңыз да, құрғатыңыз.

қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына өтіңіз.

- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына өкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі. ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады. Мысалы: 2013 жылғы 1 қыркүйек 13L35

- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

Үлгі	TYPE SB05
Кернеу	220 – 240В
Герц	50/60Гц
Ватт	300Вт

Өндірушінің мекенжайы:
Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортердің мекенжайы:
"Делонги" ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцневская 27 үй, 3 құрылым
Тел: +7 (495) 781-26-76



**ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ
ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ
БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE)
ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ
ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ
ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН
МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР**

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Үй шаруасындағы құрылғыларды пайдаға асыру жекеше түрде денсаулық пен қоршаған ортаға зиян келтіруден және қажетті емес іске асырудан сақтанады және шығарылған заттар ресурстар мен энергияны үнемдеу үшін көмегі тиеді. Жекеше үй шаруасындағы заттарды пайдаға асыруды еске салатын белгісі ретінде сол өнімдер қоқыс үйіндісін сызып тастаған белгімен белгіленген.

рецепттер

Таңғы ас жеміс коктейльдері

таңғы ас 2GO

1 порция (300мл)

- 2 мұз текшесі
- 60 мл майсыз сүт
- 50 г майлылығы аз йогурт
- 50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
- 75 алма, 2 см бөліктерге бөлінген
- кесіңіз
- 5 мл бидай ұрығы
- 5 мл сұйық таза бал

- 1 Мұз текшелерін, сүт пен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан, алма мен бидай ұрығын қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
- 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

қызыл грейпфрут сусыны

1 порция (250мл)

- 150 мл қызыл грейпфрут шырыны
- 50 мл табиғи майсыз йогурт
- 50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
- 1 ас қасық сұлы жармасы
- 1 ас қасық таза сұйық бал

- 1 Грейпфрут жемісі мен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен сұлы жармасын қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
- 2 15 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

жаңғақ қосылған банан коктейлі

- 1 порция (250мл)
75 мл майсыз сүт
115 г майлылығы аз жаңғақ йогурты
50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
3 жеуге дайын өрік,
1 см бөліктерге бөлінген.
- 1 Сүт пен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен сары өрікті қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
 - 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

Жеміс коктейлі

мұздатылған құлпынай сезімі

- 1 порция (250мл)
2 мұз текшесі
70 мл алма шырыны
60 г құлпынай, тазаланған және екіге бөлінген
80 г канталупа қауыны, тұқымы тазартылған және 2 см бөліктерге бөлінген
5 мл сұйық таза бал
- 1 Мұз текшелері мен алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін құлпынай мен қауынды қосыңыз.
 - 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

манго, ананас, маракуйя шырыны жеміс коктейлі

- 1 порция (300мл)
150 мл жаңадан сығылған апельсин шырыны
50 г піскен мангоны 2 см көлемде кесіңіз
65 ананас, 2 см бөліктерге кесіңіз
½ маракуйя
- 1 Апельсин шырынын саптыаяққа құйыңыз. Одан кейін мангоны, ананасты және маракуйяны қосыңыз.
 - 2 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

папайя және сары өрік шырыны

- 1 порция (250мл)
100 мл грейпфрут шырыны
100 г жеміс шырынындағы консервіленген өрік бөліктері/су төгілген
70 г папайя, тұқымы алынған және 2 см бөліктерге кесілген
- 1 Грейпфрут шырынын, өрікті және папайяны саптыаяққа салыңыз.
 - 2 15 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

жиде жеміс коктейлі

- 1 порция (250мл)
100 мл мүкжидек шырыны
25 мл алма шырыны
75 г таңқурай
40 г қара бұлдірген
- 1 Мүкжидек пен алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін жиделерді қосыңыз.
 - 2 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

мұздатылған жемісті

1 порция (300мл)

- 2 мұз текшесі
100 мл апельсин шырыны
50 г ½ кими жемісі, 2 см бөліктерге бөлінген
75 г құлпынай, тазаланған және екіге бөлінген
- 1 Мұз текшелері мен апельсин шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін киви жемісі мен құлпынайды қосыңыз.
- 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

жаз жемісі коктейлі

1 порция (250мл)

- 50 г мұздатылған жаз жемісі қоспасы
200 мл майсыз сүт
- 1 Жеміс пен сүтті саптыаяққа салыңыз.
- 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

Көкөністер коктейлі

жалбыз қосылған

салқын сусын

1 порция (250мл)

- 2 мұз текшесі
150 мл табиғи майсыз иогурт
90г ¼ тазартылған қияр, тұқымы алынған және 2 см бөліктерге бөлінген
4 жалбыз жапырағы
- 1 Мұз текшелерін, йогуртты, қиярды және жалбызды саптыаяққа салыңыз.
- 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

авокадо жеміс

коктейлі

1 порция (300мл)

- 200 мл ақ жүзім шырыны
10 мл лимон шырыны
50 г ½ кішкентай авокадо, сүйегі алынған, тазартылған және 6 бөлікке бөлінген.
60 г ½ піскен алмұрт, тазартылған, өзегі алынған және
2 см бөліктерге бөлінген.
бірнеше тамшы Tabasco, қосымша
- 1 Жүзім мен лимон шырынын, авокадо мен алмұртты саптыаяққа салыңыз
- 2 20 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

қызылша шырыны

1 порция (250мл)

- 50 мл жаңадан сығылған апельсин шырыны
100 мл алма шырыны
15 г сәбіз, ұнтақталған.
5 г жас жанбіл тамыры, аршылған және ұнтақталған.
50 пісірілген балғын қызылша,
2 см бөліктерге кесілген.
- 1 апельсин және алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін сәбіз, жанбіл мен қызылшаны қосыңыз.
- 2 5 секундқа «low» (төмен) параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «high» (жоғары) параметріне қойыңыз.

ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Блендері жұмыс істемейді.	<p>Қуат жоқ.</p> <p>Блендер қуат бөлігіне құлыпталмаған.</p> <p>Блендер дұрыс жиналмаған.</p>	<p>Блендердің тоққа жалғанғанын тексеріңіз.</p> <p>Блендердің қуат бөлігіне дұрыс қойылғанын тексеріңіз, дұрыс сырт еткен дыбыс естілмейінше, сағат тілімен бұраңыз. Саптыаяққа алдымен сұйық ингредиенттерді қосыңыз.</p>
Мұздатылған ингредиенттерді нашар өңдеуде.	Алмас бөлігінің саптыаяққа толық бекітілгенін тексеріңіз.	Ең жақсы өнімділік нәтижесі үшін әрқашан мұз/мұздатылған ингредиенттерді саптыаяққа алдымен салыңыз.
Жоғарыдағылардың ешбірі ақаулықты шешпесе, «қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес» бөлімін қараңыз.		