

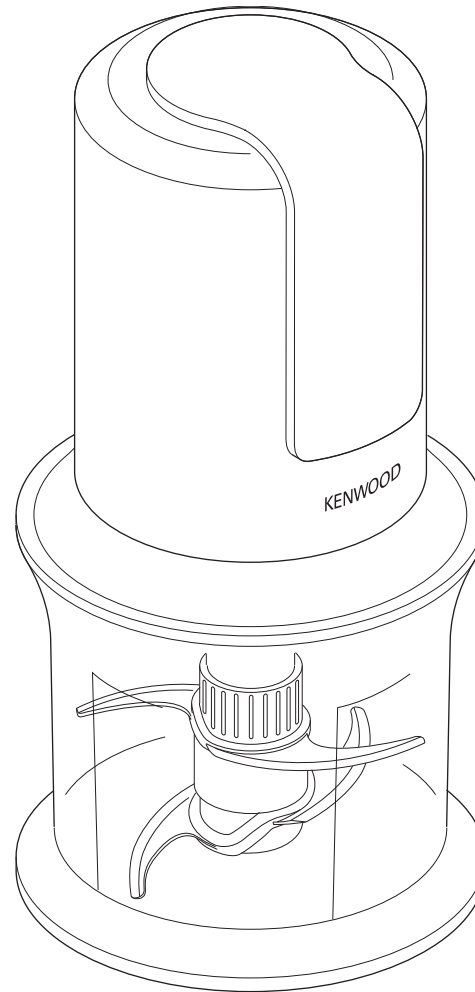
# KENWOOD

Русский 2 - 10

Қазақша 11 - 19

## TYPE CH58

Инструкции  
нұсқаулықтары



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

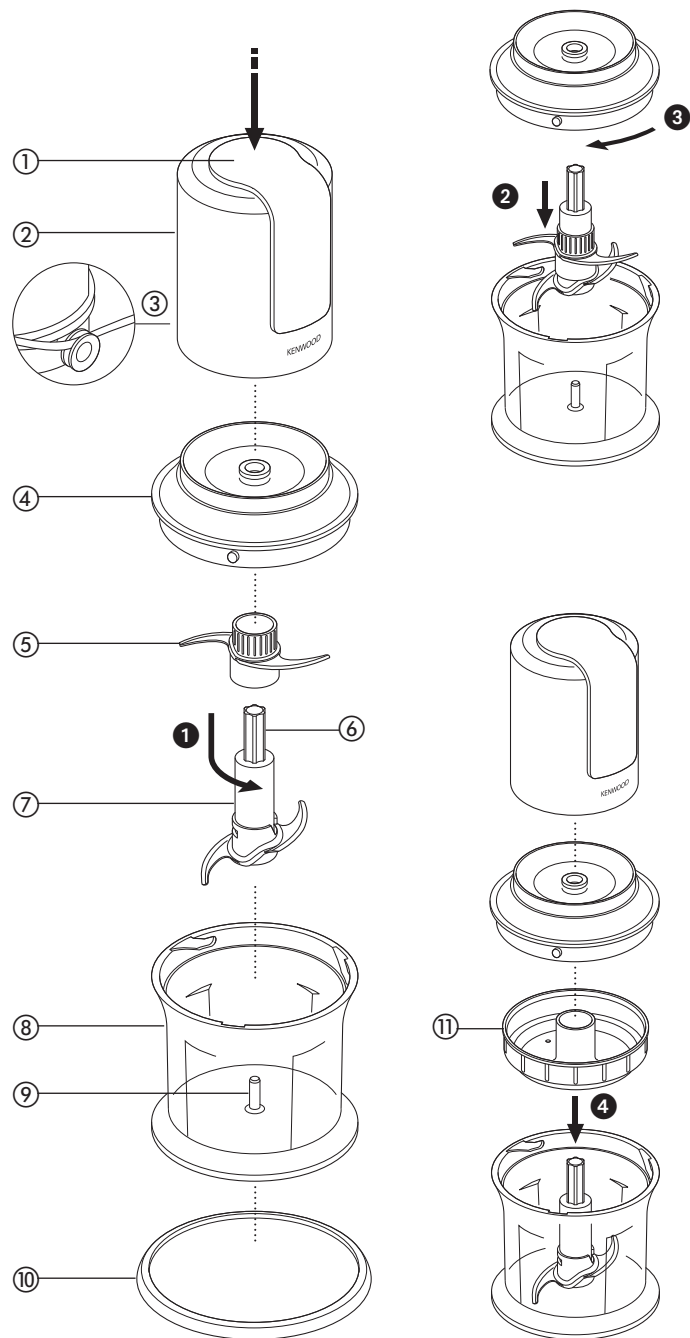
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

125654/1

**EAC**





Используйте измельчитель Kenwood для измельчения и приготовления пюре в чаше с ножевым блоком.

## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Соблюдайте меры предосторожности при работе с ножевым блоком, т.к. лезвия очень острые. **При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя ⑥ беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.**
- Выключайте прибор и отключайте его от сети:
  - перед установкой или удалением деталей
  - после использования
  - перед чисткой.
- Перед тем, как снять с чаши блок электродвигателя, дождитесь полной остановки ножевого блока.
- Перед тем, как опорожнить или вылить содержимое чаши, извлеките ножевой блок.
- Не используйте поврежденный прибор. Проверка или ремонт осуществляются в специализированных центрах: см. раздел «Техническое обслуживание».
- Не допускайте попадания влаги на блок электродвигателя, шнур или вилку.

## майонез

(берілген жағдайда майонез шөмішін пайдалану)

125мл зейтүн майы  
1 бүтін жұмыртқа  
2 тамшы лимон шырыны  
тұз және бұрыш

Төменгі пышақ алмасын табаққа салыңыз. Жұмыртқа, лимон шырыны мен дәмдеуіштерді қосыңыз. Майонез шөмішін салыңыз ④, одан кейін қоспаға майды қосыңыз. Қақпақ пен қуат бөлігін жылдам салып, майдың көбі араласпайынша және майонез қою болмайынша 2-жылдамдықта өңдеңіз. Қажетінше пайдаланыңыз. Ескертпе: Қолданғаннан кейін майонез шөмішінде аздап май қалады, бұл қалыпты.

- Сетевой шнур не должен свешиваться с края стола или другой рабочей поверхности, а также соприкасаться с горячей поверхностью.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Неправильное использование кухонного измельчителя может причинить травму.
- Используйте только те насадки, которые рекомендованы производителем.
- 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.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- 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 включением в сеть

- Удостоверьтесь, что напряжение электросети в вашем доме соответствует показателям, указанным на нижней стороне прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

### Перед первым использованием

- Распакуйте изделие, снимите все ярлыки и пластиковую защитную упаковку с ножевого блока.

**Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.** Не храните защитную упаковку, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвий в процессе производства и транспортировки.

- Промойте детали: см. раздел «Уход и чистка».

## Основные компоненты

- ① переключатель скорости
- ② блок электродвигателя
- ③ фиксатор шнура
- ④ крышка
- ⑤ верхнее лезвие ножа
- ⑥ ручка
- ⑦ нижнее лезвие ножа
- ⑧ чаша
- ⑨ фиксирующий штифт
- ⑩ подставка чаши
- ⑪ насадка для приготовления майонеза (может не входить в комплект)

## Как пользоваться измельчителем

Ножевой блок состоит из двух частей: нижнего и верхнего лезвий.

- Для измельчения на более крупные кусочки, используйте только нижнее лезвие.

- Для измельчения на более мелкие кусочки или приготовления пюре, используйте оба лезвия одновременно. Это ускорит процесс обработки. Чтобы использовать оба лезвия, установите верхнее лезвие на нижнее и поверните его против часовой стрелки для фиксации
- ①. Будьте осторожны! Лезвия ножа очень острые.
- Внимание: После окончания процесса обработки верхнее лезвие может отсоединиться от нижнего. Это нормальное явление, т.к. ножевой блок имеет свободную посадку с целью облегчить процесс разборки прибора после использования.
- 1 Установите подставку под дно чаши. (Это нужно для того, чтобы чаша не скользила по рабочей поверхности).
- 2 Установите прибор на чистую гладкую поверхность.
- 3 Накрутите соответствующий ножевой блок на фиксирующий штифт ② внутри чаши.
- 4 Порежьте продукты на кусочки подходящего размера и положите в чашу. Более крупные кусочки следует резать на более мелкие приблизительно 1-2 см.
- 5 Установите крышку и поверните по часовой стрелке для фиксации ③.
- 6 Установите блок электродвигателя на крышку.
- 7 Подключите прибор к сети и нажмите переключатель скорости, чтобы выбрать нужную скорость. Во время работы прибора, придерживайте его за крышку и чашу.
- Легонько нажмите переключатель скорости и включится скорость 1.
- Сильнее нажмите переключатель скорости и включится скорость 2.
- Переключатель скорости можно включать на короткие промежутки времени для импульсного режима. При таком режиме продукты не подвергаются излишней обработке.

- 8 Продолжайте процесс обработки до тех пор, пока не получите желаемую консистенцию.
- 9 Закончив работу, всегда выключайте прибор и отключайте его от сети питания.
- 10 Чтобы разобрать прибор, повторите вышеописанную процедуру в обратном порядке.

#### **Внимание!**

- При приготовлении питания для грудных и маленьких детей, перед кормлением убедитесь в том, что все ингредиенты тщательно измельчены.
- Время непрерывной работы измельчителя не должно превышать 10 секунд. После каждого 10-секундного цикла работы, выключайте прибор на 1 минуту и давайте ему остыть.
- Прежде чем включить прибор, проверьте наличие загруженных продуктов в чаше.
- Не включайте измельчитель, если в чаше находится жидкость.
- Перед обработкой остудите горячие ингредиенты.

#### **Полезные советы**

- Если измельчитель работает с усилием, извлеките часть смеси и выполните обработку продуктов в несколько приемов, в противном случае вы можете повредить двигатель.
- Измельчение твердых продуктов такие, как кофейные зерна, специи, шоколад или кубики льда ускоряет износ лезвий ножа.
- Не измельчайте некоторые ингредиенты слишком сильно. Время от времени выключайте прибор и проверяйте консистенцию.
- Некоторые виды специй, такие как, гвоздика, семена укропа и тмина негативно воздействовать на пластиковые детали измельчителя.
- Для равномерной обработки продуктов выключите прибор и снимите налипшие на стенку чаши ингредиенты с помощью пластмассовой лопатки.

- Для получения лучших результатов не измельчайте большое количество продуктов за один цикл.
- Более крупные ингредиенты следует порезать на кусочки размером 1-2 см. Загрузка большого количества ингредиентов или больших кусочков может привести к неравномерному измельчению продуктов.
- Перед измельчением орехов, трав, хлебных крошек и т.д., удостоверьтесь, что все продукты, нож, чаша и крышка абсолютно сухие.

#### **как пользоваться насадкой для приготовления майонеза**

*(может не входить в комплект)*

Инструкции по сборке и использованию насадки для приготовления майонеза находятся в разделе «Рецепты», пункт «Приготовление майонеза».

## **Уход и чистка**

- Всегда выключайте прибор и отключайте его от сети перед чисткой.
- **Будьте осторожны при работе с ножевым блоком, лезвия очень острые.**
- Некоторые виды продуктов могут оставлять следы на пластмассовых деталях прибора. Это считается нормальным явлением, не приводит к повреждению пластмассовых деталей и не влияет на вкус пищи. Чтобы удалить пятно, протрите его салфеткой, смоченной в растительном масле.

#### **блок электродвигателя**

- Протрите влажной салфеткой, затем просушите.
- Не опускайте блок электродвигателя в воду.
- Намотайте излишек длины шнура вокруг блока электродвигателя и зафиксируйте с помощью фиксатора шнура ③.

### крышка/чаша/подставка чаши/ножевой блок

Перед чисткой всегда снимайте верхнее лезвие с нижнего лезвия ножевого блока. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**

- Помойте вручную, затем просушите.

- Также данные детали разрешено мыть в посудомоечной машине, но размещать их следует только на верхней полке.
- Не помещайте данные детали в паровой стерилизатор. Вместо этого используйте раствор для стерилизации в соответствии с инструкциями изготовителя таких растворов.

## Советы по обработке продуктов

| Продукты                                                   | Максимальная загрузка | Подготовка                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Максимальное время/скорость                     |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Мясо                                                       | 150 гр.               | Удалите косточки, жир и хрящи.<br>Порежьте кубиками 1-2 см.                                                                                                                                                                                                                                       | 5-10 сек./высокая                               |
| Зелень, например, петрушка                                 | 30 гр.                | Удалите стебельки. Перед измельчением зелень рекомендуется помыть и просушить.                                                                                                                                                                                                                    | 10 сек./медленная или высокая                   |
| Орехи, например, миндаль, фундук, грецкий орех, орех-пекан | 100 гр.               | Удалите скорлупу, обрабатывайте, пока орехи полностью не измельчатся. (Внимание: Миндаль не измельчается до однородной массы).                                                                                                                                                                    | 10 сек./высокая                                 |
| Сыр, например, Грюйер                                      | 100 гр.               | Порежьте кубиками 1-2 см.                                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 сек./высокая                                 |
| Хлеб                                                       | 40 гр.                | Удалите корку и порежьте кубиками 1-2 см.                                                                                                                                                                                                                                                         | 10 сек./медленная                               |
| Печенье                                                    | 100 гр.               | Поломайте на кусочки.                                                                                                                                                                                                                                                                             | Прерывистыми включениями, медленная или высокая |
| Яйца, сваренные вкрутую                                    | 3                     | Порежьте пополам или на четыре части в зависимости от размера.                                                                                                                                                                                                                                    | 5 сек./высокая                                  |
| Репчатый лук или лук-шалот                                 | 150 гр.               | Порежьте на кусочки приблизительно по 2 см.                                                                                                                                                                                                                                                       | Прерывистыми включениями/ медленная             |
| Чеснок                                                     | 150 гр.               | Разделите на зубчики.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 5-10 сек./ медленная                            |
| Мягкие фрукты, например, малина                            | 130 гр.               | Удалите стебельки.                                                                                                                                                                                                                                                                                | 5-10 сек./ медленная                            |
| Сухофрукты, например, абрикосы, чернослив                  | 110 гр.               | Порежьте на кусочки по 1-2 см.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5-10 сек./высокая                               |
| Корень имбиря                                              | 75 гр.                | Почистите и порежьте на небольшие кусочки размером 1 см.                                                                                                                                                                                                                                          | 5-10 сек./высокая                               |
| Суп                                                        | 0,4 л.                | Не перемешивайте более 0,4 л супа. Для получения лучших результатов, отфильтруйте ингредиенты и поместите их в чашу, залив небольшое количество жидкости в соответствии с указаниями рецепта. Обрабатывайте, пока не получите желаемую консистенцию, а затем залейте в оставшуюся часть жидкости. |                                                 |

# Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

Информация о коде даты 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

- Сделано в Китае.

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| Модель            | TYPE CH58   |
| Напряжение        | 220 – 240 В |
| Частота колебаний | 50/60 Гц    |
| Мощность          | 500 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 2002/96/ЕС.

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.

# Таблица поиска и устранения неисправностей

| Проблема                                                                 | Причина                                                                                                              | Решение                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Устройство не работает.                                                  | Нет питания.<br><br>Блок электродвигателя не зафиксирован на крышке надлежащим образом.                              | Проверьте, включен ли прибор.<br>Проверьте правильность сборки измельчителя.                                                                                                                                                                     |
| Устройство замедляет скорость работы или обрабатывает продукты с трудом. | Превышено рекомендуемое количество.<br><br>Превышено рекомендованное время работы в 10 секунд.                       | Допустимое количество обрабатываемых продуктов указано в руководстве по обработке.<br>Не включайте устройство дольше, чем на 10 секунд подряд. Выключайте и охлаждайте прибор в течение 1 минуты в перерывах между 10-секундными циклами работы. |
| Плохое измельчение.                                                      | Превышено рекомендуемое количество.<br>Не соблюдено рекомендованное время работы.                                    | См. раздел "Советы" и следуйте руководству по обработке продуктов.                                                                                                                                                                               |
| Пластмассовые детали обесцветились после обработки.                      | Некоторые продукты могут изменять цвет пластика - это нормально и не повредит пластмассу и не повлияет на вкус пищи. | Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.                                                                                                                                                                  |



## Рецепты

*Для приготовления блюд по указанным рецептам установите оба лезвия внутри чаши (за исключением особых случаев).*

### Соус «Гуакамоле»

½ небольшой луковицы  
1 помидор, почистить и удалить семена  
1 небольшой зеленый перец-Чили, удалите семена  
½ зубчика чеснока, измельчить несколько побегов петрушки  
1 спелый авокадо  
15 мл лимонного сока  
соль и перец

Порежьте лук, помидор и Чили на кусочки размером приблизительно 1-2 см. Положите в чашу, добавьте чеснок и петрушку и измельчайте на высокой скорости до получения однородной массы. Переложите в другую емкость. Почистите авокадо и удалите косточки, затем порежьте его кубиками 1-2 см. Положите в чашу, залейте лимонный сок и обрабатывайте на высокой скорости до получения консистенции пюре. Смешайте полученное пюре из авокадо с томатной пастой, добавьте специи по вкусу.

## Маринад из перцев чили

300 г холодного жидкого меда (поставить на ночь в холодильник)  
15 мл арахисового масла  
1 красный перец чили (целый)

Положите ингредиенты в чашу. Обрабатывайте на высокой скорости в течение примерно 5 секунд.

Используйте в соответствии с индивидуальными требованиями

### Томатный соус «Салса»

15 г. свежего кориандра  
1 красная луковица небольшого размера  
1 зеленый перец-Чили, удалите семена  
4 твердых помидора, почистите и удалите семена  
сок 1 плода лайма  
соль и перец

Добавьте кориандр в чашу и измельчите. Переложите в другую емкость. Порежьте луковицу и Чили на кусочки размером приблизительно 1-2 см, добавьте в чашу и измельчите на высокой скорости. Добавьте в емкость с кориандром. Затем порежьте помидоры на кусочки размером приблизительно 2 см и, включив высокую скорость, обработайте, но не слишком измельчайте. Добавьте полученную массу в емкость с кориандром и смешайте с лимонным соком. Добавьте соль и перец.

## Клубничный коктейль

4-5 кубиков льда  
8 ягод клубники, почистите и  
разрежьте пополам  
приблизительно 10 мл сахарной  
пудры

Поместите кубики льда и  
клубнику в чашу и, включив  
высокую скорость, обработайте  
до измельчения льда. Добавьте  
сахар и тщательно перемешайте.  
Перелейте в стакан.

Рекомендуется употреблять  
сразу же после приготовления.

## Майонез

(используйте насадку для  
приготовления майонеза, если  
такая насадка входит в комплект  
прибора)

125 мл оливкового масла  
1 яйцо, целое  
2 капли лимонного сока  
соль и перец

Установите нижнее лезвие  
внутри чаши. Положите яйцо,  
добавьте лимонный сок и  
приправы. Установите насадку  
для приготовления майонеза ④,  
затем налейте масло в  
специальной полость внутри  
насадки. Быстро закройте крышку  
и установите блок  
электродвигателя.

Обрабатывайте на скорости 2 до  
получения густой массы  
майонеза. Используйте в  
соответствии с индивидуальными  
требованиями

Внимание: Некоторая часть  
масла может оставаться в  
насадке после завершения  
работы. Это нормальное  
явление.

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Пышақ алмасы бар табақтағы ингредиенттерді кесу және езу үшін Kenwood тағамды ұсақтағышын пайдаланыңыз.

## қауіпсіздік

- Осы нұсқауларды мұқият оқып, келешекте қолдану үшін сақтап қойыңыз.
- Алмастары өте өткір, абайлап ұстаңыз. **Ұстаған және тазалаған кезде, әрқашан кесу шетінен ары, жоғарғы жағындағы тұтқасынан ⑥ ұстаңыз.**
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
  - бөліктерін салмас немесе алып тастамас бұрын
  - қолданғаннан кейін
  - тазаламас бұрын.
- Қуат бөлігін табактан алмас бұрын, әрқашан алмастардың толық тоқтауын күтіңіз.
- Табақтағы затты құймас немесе табақты босатпас бұрын әрқашан пышақ алмас(тар)ын алып тастаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Артық сымды үстел шетінен немесе жұмыс үстелінен салбыратып қоймаңыз немесе ыстық беттерге тиюін болдырмаңыз.

- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Тағамды ұсақтағышты дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- 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.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- 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.

#### **токқа жалғамас бұрын**

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы Электромагниттік сәйкестік бойынша ЕС-тің 2004/108/ЕС нұсқамасына және азық-түлікпен қолдануға арналған материалдар бойынша 27/10/2004 жылғы ЕС заңнамасының 1935/2004 нөміріне сәйкес келеді.

#### **алғаш рет қолданбас бұрын**

- Пышақ алмасындағы пластикалық алмас орамаларын қамтитын барлық орамалары мен жапсырмаларын алыңыз. **Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.** Бұл орамалар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғау үшін қолданылғандықтан, оларды алып тастау қажет.
- Бөліктерін жуыңыз: «тазалау» бөлімін қараңыз.

# Перне

- ① жылдамдықты таңдау құралы
- ② қуат бөлігі
- ③ сым кірісі
- ④ қақпақ
- ⑤ жоғарғы пышақ алмасы
- ⑥ тұтқа
- ⑦ төменгі пышақ алмасы
- ⑧ табақ
- ⑨ бекіткіш
- ⑩ табақ негізі
- ⑪ майонез шөміші (берілсе)

## тағамды ұсақтағышты қолдану үшін

Пышақ алмас бөлігі 2 бөліктен тұрады: төмен және жоғарғы алмас.

- Үлкен етіп кесу үшін ол өзі төменгі алмасты қолданады.
- Жіңішке етіп кесу немесе езу үшін екі бірдей алмасты бірге қолданыңыз. Бұл жылдамырақ нәтижені де береді. Екі алмасты да қолдану үшін, жоғарғы алмасты төменгі алмастың үстіне қойып, орнына салу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз ①. Алмастары өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.

Ескертпе: Тағамды өңдегеннен кейін, жоғарғы алмасы төменгі алмастан алынуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, себебі алмас жинағы қолданып болғаннан кейін оңай бөліну үшін бос етіп жасалған.

- 1 Табақ негізін табақтың төменгі жағына қойыңыз. (Бұл табақтың жұмыс үстеліне сырғуын тоқтатады).
- 2 Бөлікті таза, тегіс беткейге қойыңыз.
- 3 Қалаған пышақ алмасы жинағын бекіткіштің үстіндегі табаққа салыңыз ②.
- 4 Тағамды ыңғайлы өлшемдегі бөліктерге бөліп, табаққа салыңыз. Тағамның үлкенірек бөліктерін шамамен 1 немесе 2 см бөліктерге бөлу қажет.

- 5 Қақпақты салыңыз және орнына құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз ③.
- 6 Қақпақты қуат бөлігіне қойыңыз.
- 7 Қуат беру құралын қосыңыз және қалаған жылдамдықты таңдау үшін жылдамдықты таңдау құралын төмен басыңыз. Қуат бөлігі іске қосылғанда, оны қапақ пен табақтың үстінде қатты басып, ұстап тұрыңыз.
- 1 жылдамдығын алу үшін жылдамдықты беру құралын жайлап басыңыз.
- 2 жылдамдығын алу үшін жылдамдықты беру құралын қатты басыңыз.
- Балама түрде пульс әрекетін шығару үшін жылдамдықты таңдау құралын қысқа уақытқа басыңыз. Мұны тағамның шамадан тыс өңделуінің алдын алу үшін қолдануға болады.
- 8 Қалаған нәтижеге қол жеткізілмейінше, тағамды ұсақтағышты іске қосыңыз.
- 9 Қолданып болғаннан кейін, өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- 10 Бөлікті бөлшектеу үшін жоғарыдағы процедураны кері орындаңыз.

### маңызды

- Бөпелерге немесе жас балаларға тағам дайындап жатсаңыз, тамақтандыrmас бұрын әрқашан ингредиенттерінің толық араластырылғанын тексеріңіз.
- Тағамды ұсақтағышты 10 секундтан ұзағырақ уақытқа үздіксіз іске қоспаңыз. Әрбір 10 секунд жұмыс арасында 1 минутқа салқындатыңыз.
- Табақ бос болса, тағамды ұсақтағышты іске қоспаңыз.
- Сұйықтыққа толтырылған табақпен ешқашан тағамды ұсақтағышты іске қоспаңыз.
- Өңдемес бұрын ыстық тағамды әрқашан салқындатыңыз.

## кеңестер

- Ұсақтағыш қиналып жұмыс істесе, қоспаның кейбір бөліктерін алып тастаңыз және бірнеше бумаға бөліп өңдеуді жалғастырыңыз, әйтпесе, оның моторға күш салуы мүмкін.
- Кофе бұршақтары, дәмдеуіштер, шоколад немесе мұз сияқты қатты тағамдарды ұсатқан кезде пышақ алмастарын жылдамырақ салу қажеттігін есте сақтаңыз.
- Кейбір ингредиенттерді өңдеген кезде сақ болыңыз. Тоқтатып, қоюлығын жиі тексеріңіз.
- Қалампыр, аскөк және зире тұқымдары сияқты әр түрлі дәмдеуіштер тағамды ұсақтағыштың пластик бөлігіне кері әсер етуі мүмкін.
- Тегіс өңделуді қамтамасыз ету үшін, тоқтатып, пластикалық қалақшамен табақтың бір жағынан жайлап қырып түсіріңіз.
- Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін бір уақытта аз мөлшерін ұнтақтаған жөн.
- Тағамның үлкенірек бөліктерін 1-2 см бөліктерге бөліңіз. Үлкен жүктеме немесе үлкен бөліктерін салсаңыз, тегіс емес нәтижелерге қол жеткізуіңіз мүмкін.
- Жаңғақтарды, көкөністерді, кептірілген нандарды кеспес бұрын, тағам мен алмастың, табақ пен қақпақтың толығымен құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.

## майонез шөмішті қолдану үшін (берілсе)

Майонез шөмішін құрастыру және қолдану туралы қосымша мәліметтерді рецепт бөліміндегі майонез рецептінен қараңыз.

## күту және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- **Алмастары мен дискіні күтіммен ұстаңыз - олар тым өткір болады.**
- Кейбір тағамдар пластиктің түсін өзгертуі мүмкін. Бұл өте қалыпты жағдай және ол пластикке зиян келтірмейді және тағамның дәміне әсер етпейді. Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.

### қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.
- Қуат бөлігін суға батырмаңыз.
- Сымды сым кірісінде қауіпсіздендіру арқылы артық сымды қуат бөлігіне ораңыз ③.

### қақпақ/табақ/табақ негізі/пышақ алмасы

Тазаламас бұрын әрқашан жоғарғы пышақ алмасын төменгі пышақ алмасынан бөліп алыңыз.

### Алмастары өте өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.

- Қолмен жуыңыз, одан кейін кептіріңіз.
- Оларды балама түрде ыдыс жуғыш машинаның жоғарғы бөлігінде жууға да болады.
- Бөліктер бу стерилизаторында қолдануға жарамсыз. Оның орнына өндіруші нұсқауларының стерилдеу шешімдеріне сәйкес стерилдеу шешімін қолданыңыз.

## өңдеу нұсқаулығы

| тағам                                                              | Ең үлкен көлемі | дайындау                                                                                                                                                                                                                                                                               | Максимум уақыт/ жылдамдық   |
|--------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Ет                                                                 | 150 г           | Сүйектерін, майларын және шөміршектерін алып тастаңыз.<br>1-2 см көлемде кесіңіз.                                                                                                                                                                                                      | 5-10 сек/жоғары             |
| Көкөністер мыс., ақжелкен                                          | 30 г            | Түптерін алып тастаңыз.<br>Көкөністер таза және құрғақ болғанда жақсы кесіледі.                                                                                                                                                                                                        | 10 сек/төмен немесе жоғары  |
| Жаңғақтар, мыс., бадам, орман жаңғағы, грек жаңғағы, пекан жаңғағы | 100 г           | Қабығын аршып, ұсақталғанша өңдеңіз. (Ескертпе: Бадамды майдалап ұсақтау консистенциясына да қол жеткізуге болады).                                                                                                                                                                    | 10 сек/жоғары               |
| Сыр, мыс., грюйер                                                  | 100 г           | 1-2 см көлемде кесіңіз                                                                                                                                                                                                                                                                 | 10 сек/жоғары               |
| Нан                                                                | 40 г            | Қыртыстарын алып тастап, 1-2 см көлемде кесіңіз.                                                                                                                                                                                                                                       | 10 сек/төмен                |
| Печенье                                                            | 100 г           | Бөліктерге бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                                                                    | Төмен немесе жоғары пульсте |
| Қатты пісірілген жұмыртқа                                          | 3               | Өлшеміне қарай екіге немесе төртке бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                                            | 5 сек/жоғары                |
| Пияз немесе жуа                                                    | 150 г           | Шамамен 2 см бөліктерге бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                                                       | Пульсте / төмен             |
| Сарымсақ                                                           | 150 г           | Бастарын бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 5-10 сек/төмен              |
| Жұмсақ жеміс, мыс., таңқурай                                       | 130 г           | Түптерін алып тастаңыз.                                                                                                                                                                                                                                                                | 5-10 сек/төмен              |
| Кептірілген жеміс, мыс., өрік, қара өрік                           | 110 г           | 1-2 см бөлікке бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                                                                | 5-10 сек/жоғары             |
| Жас жанжабіл тамыры                                                | 75 г            | Қабығын аршып, шамамен өлшемі 1 см кішкентай бөліктерге бөліңіз.                                                                                                                                                                                                                       | 5-10сек/жоғары              |
| Сорпа                                                              | 0,4 л           | Ешқашан 0,4 л сорпадан артық араластырмаңыз.<br>Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін ингредиенттерді кептіріңіз және табаққа қатты тағамды рецептіндегі сұйықтықтың кішкене мөлшерін салыңыз. Қалаған қоюлыққа қол жеткізілгенше араластырыңыз, одан кейін қалған сұйықтыққа қосыңыз. |                             |

## ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ ЖӘНЕ ТҰТЫНУШЫЛАРҒА КЕҢЕС

- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.

Егер сізге келесілер бойынша көмек қажет болса:

- құрылғыны қолдануға
- жөндеу жұмыстарына байланысты
- құрылғыны сатып алған дүкенмен байланысыңыз.

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

- Қытайда жасалған.

|        |            |
|--------|------------|
| Үлгі   | TYPE CH58  |
| Кернеу | 220 – 240В |
| Герц   | 50/60Гц    |
| Ватт   | 500Вт      |

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 Сушевская  
27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76



### ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВІНЕ СӘЙКЕС ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАҒА АСЫРУ ҮШІН МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ.

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.



## Ақаулықтарды жою нұсқаулығы

| Ақаулығы                                                                   | Себебі                                                                                                                                                              | Шешімі                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Құрылғы жұмыс істемейді.                                                   | Қуат жоқ.<br><br>Қуат бөлігі қақпаққа дұрыс құлыпталмаған.                                                                                                          | Құрылғының токқа қосылғанын тексеріңіз.<br>Ұсақтағыштың дұрыс құрастырылғанын тексеріңіз.                                                                                 |
| Өңдеу кезінде құрылғы жұмысын баяулатуды немесе күш салуды бастауы мүмкін. | Ұсынылған мөлшерден асырылған.<br><br>Ұсынылатын 10 секунд жұмыс істеу мерзімі асырылған.                                                                           | Өңделетін мөлшерге арналған ұсынылатын өңдеу нұсқаулығын қараңыз.<br>Үздіксіз 10 секундтан ұзақ іске қоспаңыз.<br>Әрбір 10 секунд жұмыс арасында 1 минутқа салқындатыңыз. |
| Нашар ұсақтағыш нәтижелері.                                                | Ұсынылған мөлшерден асырылған.<br>Ұсынылатын өңдеу уақыты орындалмаған.                                                                                             | Кеңес бөлімін қараңыз және өңдеу нұсқаулығын орындаңыз.                                                                                                                   |
| Өңдегеннен кейін пластикалық бөліктерінің түсі өзгерген.                   | Кейбір тағамдар пластикалық бөліктерінің түсін өзгертуі мүмкін, бұл қалыпты жағдай және пластикалық заттарға зақым келтірмейді немесе тағамның дәміне әсер етпейді. | Түсінің өзгертілуін кетіру үшін өсімдік майына батырылған матамен сүртіңіз.                                                                                               |

## рецепттер

*Келесі рецепттерді орындаған кезде, екі алмасты да табаққа салыңыз (басқаша көрсетілмеген болса).*

### гуакамоле

½ кішкентай пияз  
1 қызанақ, қабығы мен  
тұқымдарын алып тастаңыз  
1 кішкентай жасыл бұрыш,  
тұқымы алынған  
½ бас сарымсақ, ұсақталған  
аздаған ақжелкен талы  
1 піскен авокадо  
15 мл лимон шырыны  
тұз және бұрыш

Пиязды, қызанақты және бұрышты шамамен 1-2 см өлшемдегі бөліктерге бөліңіз. Сарымсақ пен ақжелкенді табаққа салыңыз және тегіс ұсақталғанша жоғарғы жылдамдықта пульсті қосыңыз. Беру табағына ауыстырыңыз. Авокадоның қабығы мен сүйегін алып, мәйегін 1-2 см бөліктерге бөліңіз. Лимон шырынымен бірге табаққа салып, өте тегіс езбе алынғанша жоғары жылдамдықта қосыңыз. Қызанақ қоспасы мен дәмдеуіштердің дәмін шығару үшін авокадо езбесін қосыңыз.

### қабықты бұрыш маринады

300 г салқын сұйық бал (түні бойы салқындатылған)  
15мл жержаңғақ майы  
1 қызыл бұрыш (түгел)  
Ингредиенттерді табаққа салыңыз және 5 секунд бойына жоғары жылдамдықта өңдеңіз.  
Қажетінше пайдаланыңыз.

## қызанақ сальсасы

15г жас күнзе  
1 кішкентай қызыл пияз  
1 жасыл бұрыш, тұқымы алынған  
4 қатты қызанақ, қабығы мен тұқымдарын алып тастаңыз  
1 лайм шырыны  
тұз және бұрыш  
Күнзені табаққа салып, толық ұсақталғанша өңдеңіз. Беру табағына ауыстырыңыз. Пияз бен бұрышты шамамен өлшемі 1-2 см бөліктерге бөліп, табаққа салыңыз және толық ұсақталғанша жоғары жылдамдықта өңдеңіз. Күнзеге қосыңыз. Соңында қызанақты шамамен 2 см өлшемдегі бөліктерге бөліп, жоғарғы жылдамдықта ұқыпсыз кесіңіз. Күнзе қоспасына қосыңыз және лайм шырыны, тұз бен бұрышқа салыңыз.

### құлпынай слаші

4-5 мұз кесектері  
8 құлпынай, шөбі алынған және екіге бөлінген  
10мл қант ұнтағы, шамамен  
Мұз кесектері мен құлпынайды табаққа салып, мұз ұқыпсыз ұнтақталғанша жоғарғы жылдамдықта өңдеңіз. Қантты қосып, біріктірілгенше араластыруды жалғастырыңыз. Стаканға құйып, бірден беріңіз.