

# KENWOOD

## TYPE SB05

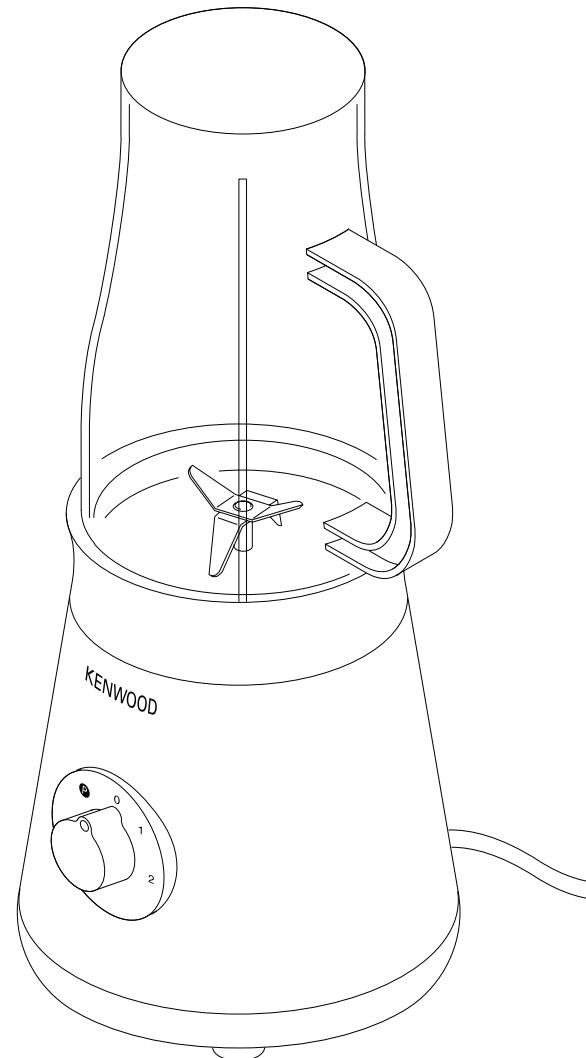
Инструкции  
Нұсқаулықтары

Русский

2 - 11

Қазақша

12 - 20



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

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

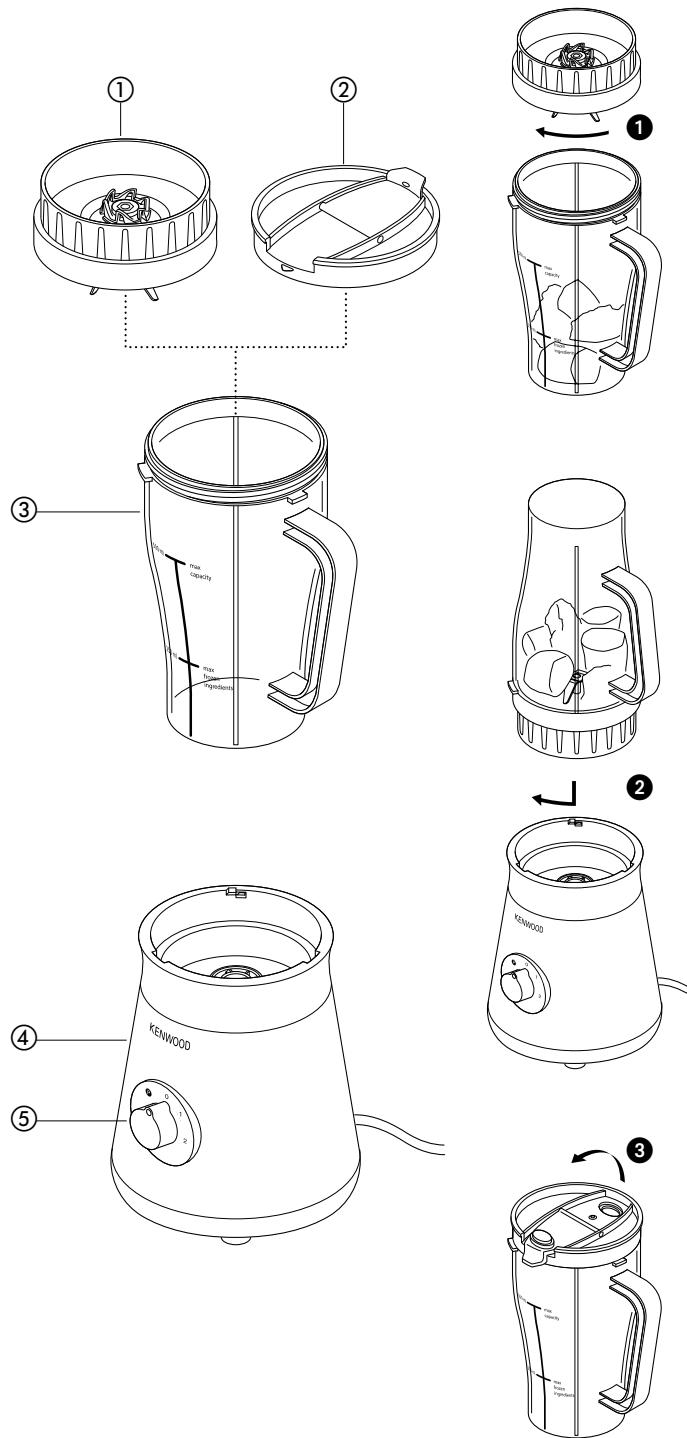
© Kenwood Ltd 2017

**KENWOOD**  
CREATE MORE

131907/2

EAC





## Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании Kenwood или в специализированной мастерской по ремонту бытовой техники Kenwood.
- 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 нештатные 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 разогреваемых 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 ①.
- 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 ①.
- 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 ②.
- 6 Выберите нужную скорость.
- Для рецептов с морожеными ингредиентами, установите регулятор скорости на низкий режим «1» на 5 секунд, чтобы начать процесс смешивания, затем переключите на режим «2».
- 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 ③. 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 отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.
- Внимание!**
- Запрещается смешивать сухие продукты (спices, 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.
- Мытье 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 доочиста 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, прополосните чистой водой и высушите.

## Обслуживание и забота о покупателях

- 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](http://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 авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://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
Условия хранения	Температура от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес компании-импортера:  
ООО «Делонги», Россия, 127055,  
Москва, ул. Сущёвская, 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.

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

# 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 «1» на 5 секунд, затем «2» 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 «2» 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 «1» на 5 секунд, затем «2» 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 «1» на 5 секунд, затем «2» 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 свежевыжатого 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 «2» 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 «2» 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 «2» 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 кожицеей, разрезанных напополам

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

## Смузи из свеклы

1 порция (250 мл)

50 мл свежевыжатого 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 «1» на 5 секунд, затем «2» 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 жидкые 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.
- Егер сымға зиян келтірілсе, ол қауіпсіздік мақсатында, KENWOOD компаниясымен немесе өкілетті KENWOOD жөндеушісімен алмастырылуы керек.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
  - бөліктерін салмас және алып тастамас бұрын
  - қолданғаннан кейін
  - тазаламас бұрын.
- Куат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Зақымдалған құралды ешқашан қолданбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндөтіңіз: «қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Рұқсат етілмейтін тіркемені ешқашан қолданбаңыз.
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Куат бөлігінен саптыаяқты алмас бұрын әрқашан алмастарының толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- Блендерді сорпа жасау үшін қолдануға да болады, бірақ тек салқын ингердиенттерді 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 тәжірибелің қажет болуы мүмкін, әсіресе, қатты немесе пісіп кеткен тағамдарды өндеген кезде, ингредиенттерінің өндөлмей қалуын байқауының мүмкін.
- Алмас жинағын ұстаған кезде әрқашан абай болының және тазалаған кезде алмастың кесетін шетін ұстаңыз.
- Алмас бөлігі берілген блендерді ғана қолданының.
- Блендерді әрқашан қауіпсіз, құрғақ беткейде қолданының.
- Бұл құрылғыны ешқашан ыстық газдың немесе электр пешінің үстіне не оның қасына немесе ыстық құрылғыға тиуі мүмкін орынға қоймаңыз.
- Блендерді дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойының.
- 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.

#### токқа жалғамас бұрын

- Электр көзінің құрылғының тәменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен 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 таңдаудың нұсқаулардың артқы жағынан табуға болады және саптыаяқтағы ынғайлы белгілер таңдаған ингредиенттеріңізді арапастыруға мүмкіндік береді. Жеміс пен иогурт қоспаларын (балғын және мұздатылған), балмұздақты, мұз кесектерін және сұтті пайдалануға болады.

#### алғаш рет қолданбас бұрын

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

#### 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, сұтті және жеміс сұйықтықтарын қамтиды. Мұны саптыаяқтың «максималды көлем» деп белгіленген белгісіне дейін құюға болады.
- 3 Алмас бөлігінің тәменгі жағынан ұстап, оны саптыаяққа салыңыз, құлыштау үшін алмастарын тәмен қаратып оны сафат тілі бағытымен бұраңыз ①.
- 4 Ингредиенттерді арапастыру үшін шайқаңыз.

## перне

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

- 5 Құрастырылған саптыаяқты қуат бөлігіне салу үшін, саптыаяқты жоғарғы жағын тәмен қаратып бұраңыз және саптыаяқтағы құлақшаларды қуат бөлігіндегі саңылауларға туралаңыз да, одан кейін оңтайлы сырт еткен дыбыс естілмейінше сағат тілі бағытымен бұраңыз **2**.
- 6 Қажетті жылдамдықты таңдаңыз.
- Мұздатылған ингредиенттерді қамтитын рецепттерді блендерден өткізген кезде, арапастыру процесін бастау үшін жылдамдықты басқару тетігін «1» қалпына 5 секундқа бұраңыз да, жылдамдықты басқару тетігін «2» қалпына бұраңыз.
  - Тегіс болмайынша ингредиенттердің арапасуына 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, құлыштаңыз.
- 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 жоспарламасыңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
  - Құю қақпағынан ішуге болатында жеміс сусынының жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс сусынын жасау үшін көбірек сұйықтық қосыңыз.
  - Жеміс сусыны қалаған қоюлыққа жеткенде, барлық ингредиенттердің мұқият арапастырылуын қамтамасыз ету үшін, «Р» пульс мүмкіндігін қолдануға болады. Сусынның құрылымын басқару үшін тоқтатуды бастау әрекетінде қуат бөлігін іске қосу үшін «Р» пульс мүмкіндігін қолданыңыз.
  - Арапастырганнан кейін, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымына немесе өзектілігіне байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
  - Кейбір сусындарды кейінге қалдырганда олардың белектенуі мүмкін, сондықтан оларды дереу ішкен жән. Белектелген сусындарды ішпес бұрын арапастыру керек.
  - Құрғақ ингредиенттерді ешқашан арапастырмаңыз (мыс., дәмдеуіштер, жаңғақтар) немесе блендерді бос іске қоспаңыз.
  - Блендер қуат бөлігінде болғанда оны сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз.
  - Кейбір сұйықтықтардың мыс., сүттің арапастырган 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 еткізбеніз.

- Құю қақпағы салынған кезед әрқашан саяхат саптыаяғын жоғары қаратып салыңыз.

## Күтім көрсету және тазалау

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

### қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сұртіп, құрғатыңыз.

### алмас бөлігі

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

### саптыаяқ және құю қақпағы

Қолыңызбен жуып, таза сумен шайыңыз да, құрғатыңыз.

- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.

- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс іstemесе 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](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңдің тәменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жаңында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нәмірі 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.

## Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық тұындастын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «акаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабына өтіңіз.

Үлгі	TYPE SB05
Көрнеу	220 – 240В
Герц	50/60Гц
Ватт	300Вт
Сақтау шарттары:	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлөрі үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмей керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.



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

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыйыптайтын 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 сыйып тастаған белгімен белгіленген.

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 Сущевская 27 үй, 3 құрылым  
Тел: +7 (495) 781-26-76

## **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 бөліктеге  
бөлінген

75 алма, 2 см бөліктеге

бөлінген

кесініз

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. Арапастырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.

- 2 5 секундқа «1» параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «2» 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 бөліктеге бөлінген

1 ас қасық сұлды жармасы

1 ас қасық таза сұйық бал

- 1 Грейпфрут жемісі мен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен сұлды жармасын қосыңыз. Арапастырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
- 2 15 секундқа «2» параметріне қойыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

## **жанғақ қосылған**

### **банан коктейлі**

1 порция (250мл)

75 мл майсыз сүт

115 г майлылығы аз жанғақ йогурты

50 г банан 2 см бөліктеге бөлінген

3 жеуге дайын өрік,

1 см бөліктеге бөлінген.

- 1 Сүт пен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен сары өрікті қосыңыз. Арапастырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
- 2 5 секундқа «1» параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «2» 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 бөліктеге бөлінген

5 мл сұйық таза бал

- 1 Мұз текшелері мен алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін құлпынай мен қауынды қосыңыз.
- 2 5 секундқа «1» параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «2» параметріне қойыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

## **манго, ананас, маракуйя шырыны жеміс коктейлі**

**1 порция (300мл)**

150 мл жаңадан сыйылған апельсин шырыны  
50 г піскен мангоны 2 см көлемде  
кесініз  
65 ананас, 2 см бөліктеге  
кесініз  
½ маракуйя

- 1 Апельсин шырынын саптыаяққа құйыңыз. Одан кейін мангоны, ананасты және маракуйяны қосыңыз.
- 2 20 секундқа «2» параметріне қойыңыз.

## **папайя және сары өрік шырыны**

**1 порция (250мл)**

100 мл грейпфрут шырыны  
100 г жеміс шырынындағы консервіленген өрік бөліктегі су тегілген  
70 г папайя, тұқымы алынған және 2 см бөліктеге кесілген

- 1 Грейпфрут шырынын, өрікті және папайяны саптыаяққа салыңыз.
- 2 15 секундқа «2» 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 «2» параметріне қойыңыз.

## **мұздатылған жемісті**

**1 порция (300мл)**

2 мұз текшесі

100 мл апельсин шырыны  
50 г ½ кими жемісі, 2 см бөліктеге 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 «1» параметрінде қосып, одан кейін 20 секундқа «2» 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 «1» параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «2» параметріне қойыңыз.

## **Көкөністер коктейлі**

### **жалбыз қосылған салқын сусын**

**1 порция (250мл)**

2 мұз текшесі

150 мл табиғи майсыз йогурт  
90г ¼ тазартылған қияр,  
тұқымы алынған  
және 2 см бөліктеге бөлінген  
4 жалбыз жапырағы

- 1 Мұз текшелерін, йогуртты, қиярды және жалбызды саптыаяққа салыңыз.
- 2 5 секундқа «1» параметрінде қосып, одан кейін 25 секундқа «2» параметріне қойыңыз.

## авокадо жеміс коктейлі

1 порция (300мл)

- 200 мл ақ жүзім шырыны  
10 мл лимон шырыны  
50 г ¼ кішкентай авокадо,  
сүйегі алынған,  
тазартылған және 6 бөлікке  
бөлінген.  
60 г ½ піскен алмұрт,  
тазартылған, өзегі алынған  
және  
2 см бөліктеге бөлінген.  
бірнеше тамшы Tabasco,  
қосымша
- 1 Жүзім мен лимон шырынын,  
авокадо мен алмұртты  
саптыаяққа салыңыз
- 2 20 секундқа «2» параметріне  
қойыңыз.

## Қызылша шырыны

1 порция (250мл)

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

## ақаулықтарды жою нұсқаулығы

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Блендері жұмыс істемейді.	Куат жоқ.  Блендер қуат бөлігіне құлышпталмаған.  Блендер дұрыс жиналмаған.	Блендердің токқа жалғанғанын тексеріңіз. Блендердің қуат бөлігіне дұрыс қойылғанын тексеріңіз, дұрыс сырт еткен дыбыс естілмейінше, сағат тілімен бұраңыз. Саптыаяққа алдымен сұйық ингредиенттерді қосыңыз.
Мұздатылған ингредиенттерді нашар өндөуде.	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 көнесте» бөлімін қараңыз.		