

# KENWOOD

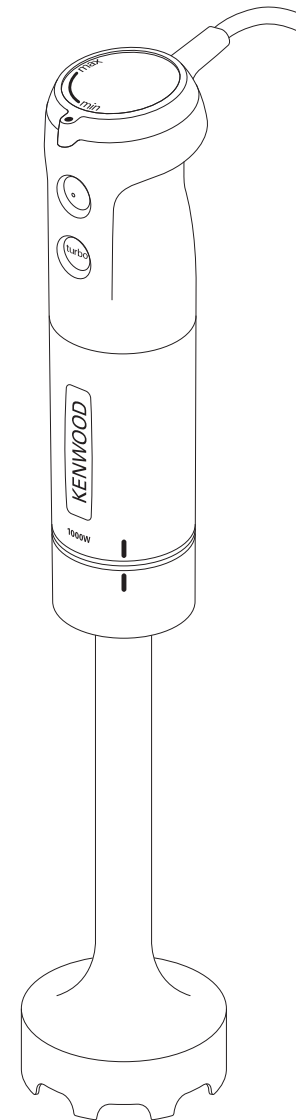
**triblade**  
SYSTEMPRO™

TYPE HDM80

Инструкции  
нұсқаулықтары

Русский 2 - 14

Қазақша 15 - 26



**EAC**



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

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

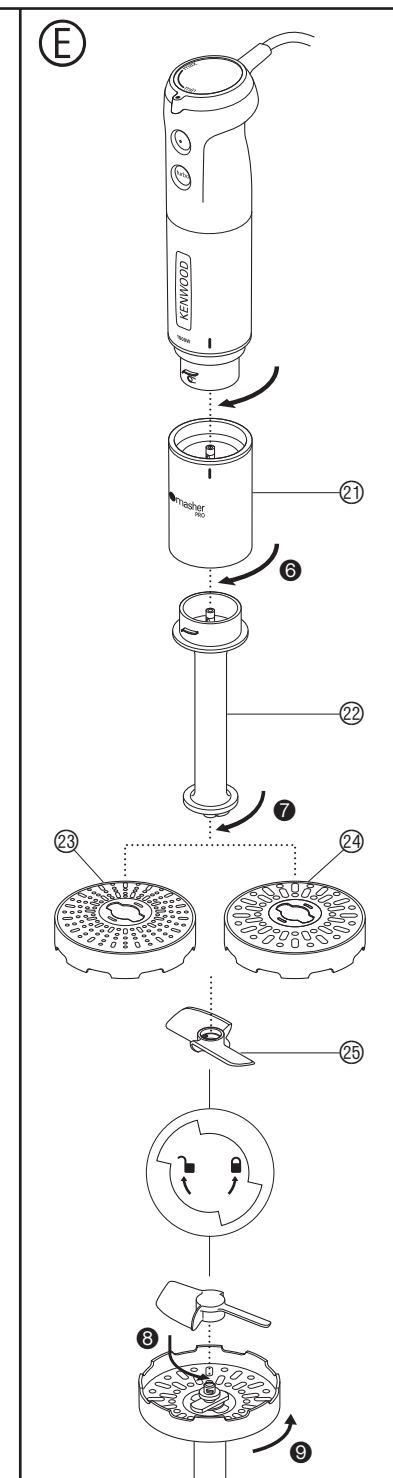
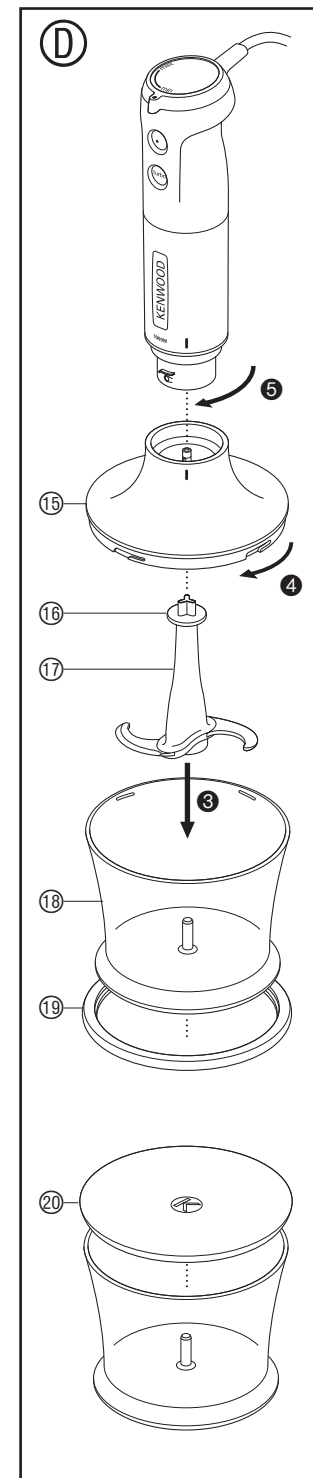
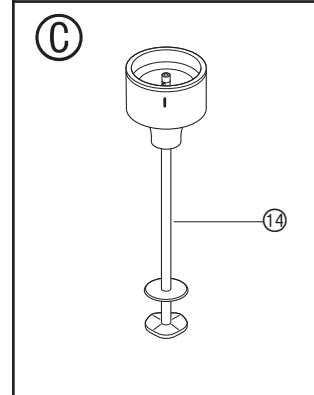
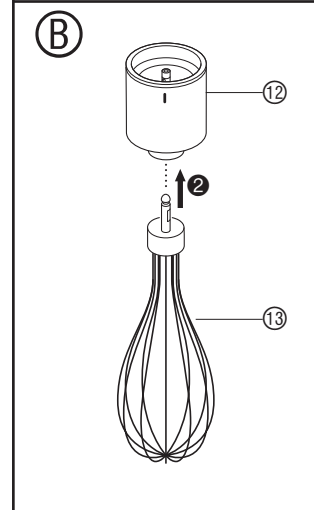
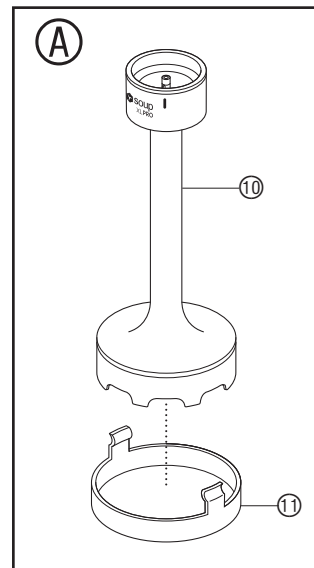
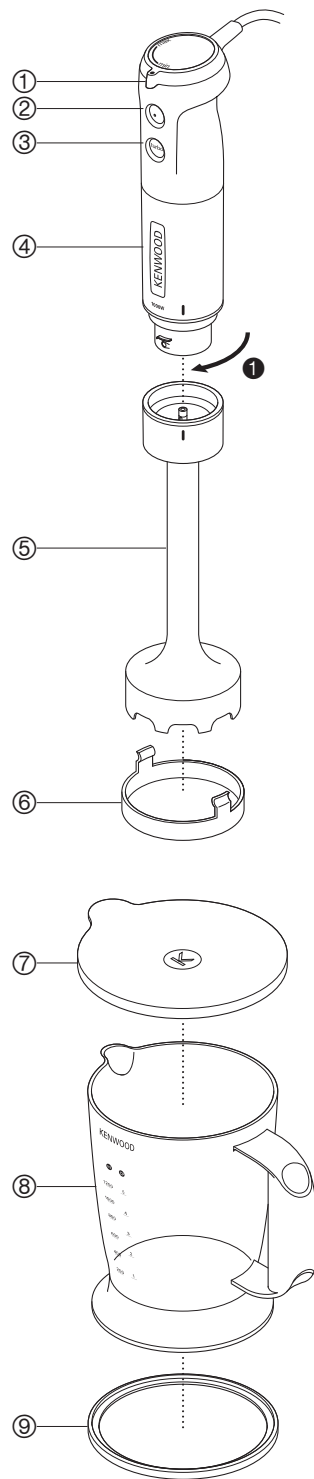
**KENWOOD**  
CREATE MORE

129045/1

Используйте ручной блендер Kenwood для смешивания супов, напитков, соусов и пюре.

### Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Ни в коем случае не прикасайтесь к лезвиям, когда прибор включен в сеть.
- Берегите пальцы, волосы, одежду и кухонную утварь от соприкосновения с движущимися деталями.
- После использования и перед сменой насадок отключайте прибор от сети.
- Никогда не смешивайте блендером горячее растительное масло или жир.
- В целях безопасности рекомендуется охлаждать горячие жидкости до комнатной температуры перед смешиванием.
- Никогда не пользуйтесь неисправным ручным блендером. Проверьте или отремонтируйте его: см. раздел "Обслуживание и забота о покупателях".
- Никогда не погружайте рукоятку прибора с расположенным в ней электродвигателем в воду, и следите за тем, чтобы сетевой шнур и вилка оставались сухими, иначе можно получить удар электрическим током.



- Не допускайте прикосновения шнура к горячим поверхностям и свешивания шнура в тех местах, где до него может дотянуться ребенок.
- Используйте только насадки, входящие в комплект прибора.
- Всегда отсоединяйте ручной блендер от сети питания, когда оставляете его без внимания, а также перед сборкой, разборкой или очисткой.
- 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.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- 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.

- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Другие насадки могут потреблять меньше энергии.

### **Внимание**

- Для продления срока службы прибора при приготовлении густых смесей не используйте блендер дольше 50 секунд в течение любого 4-минутного периода.
- Время непрерывной работы насадки «венчик» или взбивалки/вспенивателя не должно превышать 3 минут в течение любого 10-ти минутного цикла.

### **насадка «измельчитель»**

- Не прикасайтесь к острым лезвиям.
- Перед тем, как опорожнять чашу, извлеките ножевой блок измельчителя.
- Никогда не открывайте крышку измельчителя до полной остановки ножевого блока.
- При работе и в процессе чистки ножевого блока измельчителя беритесь за специальную ручку, как можно дальше от лезвий.

#### **Перед включением блендера в сеть**

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на корпусе ручного блендера.
- 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 включением прибора**

- Снимите защитную упаковку с лезвия насадки Triblade™ и ножевого блока измельчителя, т.к. она предназначена исключительно для защиты лезвия в процессе производства и транспортировки. **Будьте осторожны, т.к. лезвия очень острые.**
- Все части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».

## ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

### Ручной блендер

- ① регулятор скорости
- ② кнопка «ON» (включить)
- ③ кнопка «Turbo»
- ④ рукоятка с электродвигателем
- ⑤ вал блендера с тройной насадкой
- ⑥ крышка ножевого блока

### чаша (если входит в комплект поставки)

- ⑦ крышка чаши
- ⑧ чаша
- ⑨ резиновое кольцо основания

### Ⓐ насадка SOUP XL PRO (если входит в комплект поставки)

- ⑩ насадка SOUP XL PRO
- ⑪ крышка ножевого блока

### Ⓑ венчик (если входит в комплект поставки)

- ⑫ воротник венчика
- ⑬ проволочная часть венчика

### Ⓒ взбивалка/вспениватель (если входит в комплект поставки)

- ⑭ взбивалка/вспениватель

### Ⓓ измельчитель (если входит в комплект поставки)

- ⑮ крышка измельчителя
- ⑯ ручка
- ⑰ ножевой блок измельчителя
- ⑱ чаша измельчителя
- ⑲ резиновое кольцо основания
- ⑳ крышка чаши измельчителя

### Ⓓ металлическая насадка masherpro™ (если входит в комплект поставки)

- ㉑ воротник мялки
- ㉒ стержень мялки
- ㉓ мелкая решетка
- ㉔ грубая решетка
- ㉕ лопасть мялки

таблица с рекомендациями				
Ингредиенты/ рецепт	Контейнер	Скорость	Время обработки *	Макс. вместимость
<b>Ручной блендер</b>				
Супы	2-литровая кастрюля	Турбо	25 сек.	1 литр
Майонез	Чаша объемом 1 литр	Турбо	45-60 сек.	4 яйца 600 мл масла
Детское питание	Чаша объемом 1 литр	Турбо	30-40 сек.	300 гр
Смузи / Молочные коктейли	Чаша объемом 1 литр	Турбо	30 сек.	800 мл
<b>Насадка SOUP XL PRO</b>				
Супы	4-литровая кастрюля	Турбо	25 сек.	2 литра
<b>Венчик</b>				
Яичный белок	Большая стеклянная чаша	Турбо	2-3 мин	4 (150 гр)
Сливки	Большая стеклянная чаша	Турбо	2-2,5 мин	400 мл

\* Время указано только в качестве рекомендации и будет зависеть от вашего рецепта и перерабатываемых продуктов.

<b>таблица с рекомендациями</b>				
<b>Ингредиенты/ рецепт</b>	<b>Контейнер</b>	<b>Скорость</b>	<b>Время обработки *</b>	<b>Макс. вместимость</b>
<b>Насадка «измельчитель»</b>				
Мясо	Чаша измельчителя	Турбо	10-15 сек.	250 гр
Травы	Чаша измельчителя	Турбо	5-10 сек.	30 гр
Орехи	Чаша измельчителя	Турбо	10-15 сек.	200 гр
Хлеб	Чаша измельчителя	Турбо	5-10 сек.	1 кусочек
Лук	Чаша измельчителя	Импульсный	–	200 гр
Печенье	Чаша измельчителя	Турбо	15 сек.	140 гр
Паштет	Чаша измельчителя	Турбо	10-15 сек.	150 гр
<b>Metal Masher Pro – грубая решетка</b>				
<b>Отварные овощи</b> (картофель, брюква, морковь и сладкий картофель)	Большая кастрюля/большая чаша	минимум	30-40 сек.	600-800 гр
<b>Metal Masher Pro – мелкая решетка</b>				
Отварной картофель	Большая кастрюля/ большая чаша	минимум	30-40 сек.	600-800 гр
<b>Мягкие фрукты</b> Малина Абрикосы	большая чаша 1-литровая кастрюля	минимум минимум	30-40 сек. 30-40 сек.	500 гр 400 гр (размягчить в воде)
<b>Взбивалка/вспениватель</b>				
Холодное молоко	Чаша объемом 1 литр	минимум	15-20 сек.	400 мл
Теплое молоко - нагреть в кастрюле до кипения	Чаша объемом 1 литр	минимум	15-20 сек.	300 мл
(Холодное обезжиренное молоко дает лучшую пену)				
Пена на основе фруктов	Чаша объемом 1 литр	минимум	30 сек.	(200 гр фруктового пюре + 200 мл воды)

\* Время указано только в качестве рекомендации и будет зависеть от вашего рецепта и перерабатываемых продуктов.

## **Пользование ручным блендером**

- Блендер предназначен для приготовления супов, соусов, молочных коктейлей, майонеза, детского питания и т.д.

### **для смешивания в чаше (если входит в комплект поставки)**

- Установите резиновое кольцо основания ⑨ под дно чаши. (Это нужно для того, чтобы чаша не скользила по рабочей поверхности).
- Не наполняйте чашу более, чем на  $\frac{2}{3}$  ее объема.
- После смешивания вы можете установить крышку ⑦ на чашу.

### **Внимание**

Если в комплект вашего блендера не входит чаша, используйте другую подходящую по размеру емкость. Мы рекомендуем использовать высокие сосуды с прямыми стенками. Диаметр чаши должен быть несколько больше, чем диаметр нижней части блендера, чтобы не препятствовать смешиванию ингредиентов, и, в то же время, чаша должна быть достаточно высокой во избежание разбрызгивания.

### **смешивание ингредиентов в кастрюле**

- В целях безопасности рекомендуется снять кастрюлю с плиты и охладить ее содержимое до комнатной температуры перед смешиванием.
- Для быстрой обработки супов и т.п. непосредственно в кастрюле используйте насадку soup XL PRO. Вы также можете использовать для этого ручной блендер.
- **Не используйте насадку для приготовления супа для обработки сырых овощей.**

- 1 Снимите крышку ножевого блока ⑥ или ⑪ с вала блендера / насадки soup XL PRO.
- 2 Установите рукоятку с электродвигателем внутрь вала блендера ① и поверните по часовой стрелке для фиксации.
- 3 Подключите прибор к электросети.
- 4 Поместите продукты в чашу или другую подобную емкость, а затем, удерживая чашу, нажмите нужную кнопку скорости. Выберите нужную скорость с помощью регуляторов скорости, затем нажмите кнопку ON (ВКЛ.).  
(Для медленного перемешивания и с целью снизить риск разбрызгивания выберите низкий скоростной режим, а для быстрого или ускоренного перемешивания – режим Turbo). См. таблицу рекомендаций по использованию.
- **Во избежание разбрызгивания поместите лезвие в массу ингредиентов, подлежащих обработке, перед включением.**
- Следите, чтобы жидкости не попадали в место соединения рукоятки с электродвигателем и вала блендера.
- Перемещайте лезвие в массу ингредиентов, разминая или перемешивая их для доведения массы до однородной.
- **Ручной блендер не пригоден для колки льда.**
- Если блендер стопорится, отсоедините от сети перед проведением чистки.
- 5 После окончания обработки отпустите кнопку «ON» (Вкл.) или «Turbo». Отключите прибор от сети питания и поверните рукоятку с электродвигателем против часовой стрелки, чтобы отсоединить вал блендера от ручки.

## **В Как пользоваться венчиком**

- Вы можете взбивать легкие ингредиенты, например, яичные белки, сливки и десерты – полуфабрикаты.
  - Не взбивайте более густые смеси, такие как жир и сахар - вы можете повредить венчик.
- 1 Вставьте проволочную часть венчика в воротник венчика ②.
  - 2 Подсоедините рукоятку с электродвигателем к воротнику венчика и поверните по часовой стрелке для фиксации.
  - 3 Положите продукты в рабочую емкость.
  - 4 Затем снова подключите прибор к сети и нажмите кнопку включения. Для взбивания на повышенной скорости установите более высокий скоростной режим или нажмите кнопку «Turbo» (ускоренная обработка). Перемещайте венчик по часовой стрелке. Чтобы уменьшить разбрызгивание, выберите меньшую скорость и нажмите на кнопку включения.
- Следите, чтобы жидкость не поднималась выше проволочной части венчика.
- 5 После использования отпустите кнопку «ON» (включить) или «turbo» (ускоренная обработка), отключите прибор от сети и разберите.

## **С взбивалка/вспениватель (если входит в комплект поставки)**

- Никогда не добавляйте ингредиенты во время работы прибора.
- Будьте осторожны при смешивании горячих жидкостей, не наливайте в чашу более 300 мл.
- Не обрабатывайте более 400 мл холодного молока в чаше, поскольку при взбивании и загустении оно может перелиться через край.

- 1 Установите стержень взбивалки/вспенивателя в рукоятку с электродвигателем. Поверните рукоятку по часовой стрелке для фиксации.
- 2 Начните перемешивание на низкой скорости и, при необходимости, увеличивайте ее.

### **советы**

- **Чтобы избежать разбрызгивания ингредиентов, опускайте взбивалку/вспениватель в емкость с ингредиентами до включения. Во время обработки нижняя часть взбивалки/вспенивателя должна быть полностью погружена в жидкость.**
- Всегда сначала добавляйте жидкие ингредиенты.
- Перед добавлением фруктов их всегда следует превратить в пюре.
- При использовании сиропов и порошковых смесей добавляйте их непосредственно перед смешиванием, чтобы они не осели на дно.
- Для достижения наилучших результатов все жидкие ингредиенты должны быть максимально холодными.
- Молочные напитки будут вкуснее, если молоко ледяное. Чем холоднее молоко, тем плотнее и пенистее напиток. Обезжиренное молоко будет давать лучшую пену, чем полуобезжиренное или цельное молоко.
- Никогда не пытайтесь смешивать смеси из замороженных фруктов или раскалывать лед.
- Перед обработкой сделайте из крупных кусков мороженого более мелкие.




**ⓓ Как пользоваться измельчителем (если входит в комплект поставки)**

- Измельчитель предназначен для измельчения мяса, овощей, зелени, хлеба, печенья и орехов.
  - Не подходит для измельчения твердых продуктов, например, кофейных зерен, кубиков льда, специй или шоколада, поскольку это может привести к повреждению ножевого блока.
- 1 Извлеките кости и нарежьте продукты на кубики размером 1-2 см.
  - 2 Установите резиновое кольцо основания **19** под дно чаши измельчителя. (Это нужно для того, чтобы чаша не скользила по рабочей поверхности).
  - 3 Установите ножевой блок на штифт внутри чаши **3**.
  - 4 Положите продукты, которые собираетесь обрабатывать.
  - 5 Установите крышку, поверните и зафиксируйте **4**.
  - 6 Установите рукоятку с электродвигателем на крышку измельчителя **5** - поверните по часовой стрелке, для фиксации.
  - 7 Подключите прибор к сети. Крепко удерживайте чашу, чтобы она не двигалась. Затем нажмите кнопку «turbo» («ускоренная обработка»). Вы также можете активировать импульсный режим, кратковременно нажимая на кнопку turbo («ускоренная обработка»).
  - 8 После завершения процесса обработки, отключите прибор от сети и разберите.

**ⓔ Металлическая насадка - мялка Masherpro™ (если входит в комплект поставки)**

**Внимание**

- Не ставьте кастрюлю, в которой вы собираетесь обрабатывать продукты с помощью мялки, непосредственно на источник тепла. Снимите кастрюлю с конфорки или с источника тепла и дайте немного остыть.
  - Не стучите мялкой о бок кастрюли или емкости в процессе или после обработки. Воспользуйтесь лопаткой, чтобы снять налипшие остатки продуктов.
  - Для получения наилучших результатов в процессе обработки, наполняйте кастрюлю или другую емкость не больше, чем наполовину.
- 1 Сварите твердые овощи и фрукты и слейте воду.
  - 2 Установите воротник мялки на стержень мялки, поворачивая по часовой стрелке, пока он не зафиксируется на месте **6**.
  - 3 Установите грубую или мелкую решетку на стержень мялки - поверните по часовой стрелке, для фиксации **7**.
  - 4 Переверните мялку вверх дном и наденьте лопасть на центральную втулку, а затем поверните против часовой стрелки для фиксации **8**.  
**(Если воротник не установлен, лопасть не заблокируется на своем месте).**
  - 5 Установите рукоятку с электродвигателем на собранный узел мялки, затем поверните по часовой стрелке для фиксации.
  - 6 Подключите прибор к сети.

- 7 Опустите мялку в кастрюлю, чашу и т. п.  
Выберите более низкую скорость на регуляторе, а затем нажмите кнопку «On» (Вкл.) (см. таблицу с рекомендациями по использованию).
- Перемещайте мялку вверх и вниз в процессе обработки до тех пор, пока не получите необходимую консистенцию.  
При необходимости увеличьте скорость.
- 8 После окончания обработки отпустите кнопку «ON» (Вкл.) и отключите прибор от сети.
- 9 Поверните рукоятку с электродвигателем против часовой стрелки и снимите узел мялки.
- 10 Снимите лопасть с основания мялки, повернув ее по часовой стрелке.
- 11 Снимите решетку, повернув ее против часовой стрелки , а затем поднимите ее.
- 12 Открутите воротник от стержня мялки.

**дополнительная насадка (в комплект не входит)**

Мини измельчитель – для оформления заказа см. раздел «Техническое обслуживание».

## Уход и чистка

- Перед очисткой прибора обязательно выключите его и выньте вилку из розетки.
- Не касайтесь острых лезвий.
- Некоторые продукты, например такие, как морковь могут окрашивать пластик. Чтобы удалить следы окрашивания, смочите ткань в растительном масле и протрите.
- Не используйте абразивные материалы.

## УХОД И ОЧИСТКА

Компонент	Можно мыть в посудомоечной машине 	Не погружать в воду 	Мыть вручную 	Протереть влажной тканью 
Рукоятка с электродвигателем	✗	✓	✗	✓
Вал блендера *	✗	✓	✗	✓
Насадка Soup XL PRO *	✗	✓	✗	✓
взбивалка/вспениватель *	✗	✓	✗	✓
Чаша	✓	✗	✓	✓
Крышка чаши	✓	✗	✓	✓
Резиновое кольцо основания чаши	✓	✗	✓	✓
Крышка ножевого блока	✗	✗	✓	✓
Крышка измельчителя	✗	✓	✗	✓
Чаша измельчителя	✓	✗	✓	✓
Ножевой блок измельчителя	✓	✗	✓	✓
Крышка чаши измельчителя	✓	✗	✓	✓
Резиновое кольцо под дно чаши измельчителя	✓	✗	✓	✓
Воротник венчика	✗	✓	✗	✓
Венчик	✓	✗	✓	✓
Стержень мялки	✗	✓	✗	✓
Лопасть мялки	✓	✗	✓	✓
Воротник мялки	✗	✓	✗	✓
Мялка	✓	✗	✓	✓

\* При попадании воды внутрь вала слейте ее и просушите устройство перед использованием.

## Уход и очистка вала ручного блендера / насадки soup XL PRO

Или

- Частично заполните чашу или другую похожую емкость теплой мыльной водой. Подключите прибор к сети электропитания, установите вал ручного блендера или насадку для приготовления супа и включите.
- Отключите от сети и высушите или
- Промывайте лезвия под напором воды, потом основательно просушите их.
- **не погружайте в воду и не допускайте попадания воды внутрь вала. При попадании воды слейте ее и просушите устройство перед использованием.**
- **Не мойте в посудомоечной машине.**

### советы по чистке основания/стержня мялки и решеток

- Если остатки продуктов высохли на основании мялки, снимите лопасть. Опустите лопасть и нижнюю часть стержня мялки в теплую воду и оставьте на некоторое время. Когда остатки продуктов станут мягкими, тщательно помойте детали.
- **Не погружайте стержень мялки в воду и не допускайте попадания воды внутрь стержня. При попадании воды слейте ее и просушите устройство перед использованием.**  
**важно** – не допускайте попадания влаги на воротник мялки.

## 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 в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранение 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 авторизованный 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 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 HDM80
Напряжение	220 – 240 В
Частота колебаний	50/60 Гц
Мощность	1000 Вт



**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 изделия, 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

Адрес компании-импортера:

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

Тел.: +7 (495) 781-26-76

## таблица поиска и устранения неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Ручной блендер не работает	Нет питания  Ручной блендер собран неправильно.	Проверьте, подключен ли ручной блендер к сети.  Проверьте, надежно ли зафиксированы насадки на рукоятке с электродвигателем.
Ручной блендер замедляет скорость работы или обрабатывает продукты с трудом.	Выбрана слишком низкая скорость  Превышено рекомендованное время непрерывной работы.	Увеличьте скорость  Не включайте блендер дольше, чем на 50 секунд в течение каждого 4 - х минутного периода обработки густых смесей. Время непрерывной работы насадки взбивалка/вспениватель не должно превышать 3 минут в течение любого 10-ти минутного цикла.
Чрезмерное разбрызгивание в процессе обработки	Выбрана слишком высокая скорость  Контейнер, миска или кастрюля слишком мелкие или слишком малы для обрабатываемых ингредиентов.	Сначала включайте меньшую скорость и постепенно увеличивайте, когда смесь загустеет.  Выбирайте контейнер подходящего размера. Опускайте лезвия в массу с ингредиентами до включения
Лопасть мялки не снимается с узла мялки.	Воротник мялки не подсоединен к стержню мялки.	Убедитесь, что воротник мялки подсоединен к стержню мялки.
Рукоятка с электродвигателем сильно нагревается во время работы.	Возможно, прибор был включен слишком долго.	Дайте прибору полностью остыть перед продолжением работы.
Ингредиенты не смешиваются.	Возможно, выбрана неправильная скорость для данных ингредиентов.	Постепенно увеличивайте скорость до достижения желаемого результата смешивания.

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

Қол араластырғышты сорпаларды, сусындарды, тұздықтарды және еzbелерді араластыру үшін қолданыңыз.

## қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Құрал қосулы кезде алмасты ешқашан ұстамаңыз.
- Қозғалыстағы бөліктерден саусақты, шашты, киімдерді және құралдарды алыс ұстаңыз.
- Пайдаланған соң және қондырмаларды ауыстырмас бұрын токтан ажыратыңыз.
- Ыстық майды ешқашан араластырмаңыз.
- Қауіпсіз пайдалану үшін ыстық сұйықтықтарды араластырмас бұрын бөлме температурасына дейін суытуға кеңес беріледі.
- Зақымдалған қол блендерін ешқашан пайдаланбаңыз. Оны тексертіңіз немесе жөндетіңіз: «Қызмет көрсету және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.
- Қуат ұстағышын ешқашан суға салмаңыз немесе сымға не ашаға ылғал тигізбеңіз - ток соғуы мүмкін.

- Сымға ыстық заттарды тигізбеңіз немесе балалардың қолы жететін орынға ілмеңіз.
- Ешқашан рұқсат етілмеген қондырманы пайдаланбаңыз.
- Қол блендері қараусыз қалатын болса және жинау, бөлшектеу немесе тазалау алдында әрқашан қуат көзінен ажыратыңыз.
- 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.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін балаларды қадағалау қажет.
- 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.



- Ең үлкен көрсеткіш ең жоғары жүктеме беретін қондырмаға негізделеді. Басқа қондырмалардың одан аз қуат тұтынуы мүмкін.

### **Маңызды**

- Құралдың ұзақ жұмыс істеуі үшін ауыр қоспалар қолданылған кезде қол блендерін әр 4 минуттық кезеңде 50 секундтан ұзақ пайдаланбаңыз.
- Бұлғауышты немесе көпіршіктендіргішті/ көпіршіту тіркемелерін әрбір 10 минуттық мерзімде 3 минуттан ұзақ қолданбаңыз.

### **Ұсақтағыш қондырма**

- Өткір алмастарын ұстамаңыз.
- Табақты босатпас бұрын ұсақтағыш алмасты алып тастаңыз.
- Ұсақтағыш алмас толығымен тоқтағанша қақпағын ешқашан алмаңыз.
- Пайдалану және тазарту кезінде ұсақтағыш алмасты кескіш алмастарынан алыс, тұтқасынан ұстаңыз.

#### **тоққа жалғамас бұрын**

- Электр көзінің қол блендерінде 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**

- Алмас қақпақтарын Triblade™ алмасынан және ұсақтағыш алмастан алып тастаңыз, өйткені олар тек қана өндіру және тасымалдау кезінде алмасты қорғауға арналған.
- Алмастары өткір болғандықтан, мұқият болыңыз.**
- Барлық бөліктерін жуыңыз - «күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

## перне

- қол блендері**
- ① әр түрлі жылдамдықты басқару түймелері
  - ② «ON» түймесі
  - ③ турбо түймесі
  - ④ қуат ұстағышы
  - ⑤ үш алмас бекітілген блендер білігі.
  - ⑥ алмас қақпағы
- өлшеуіш стақан (берілген болса)**
- ⑦ өлшеуіш стақан қақпағы
  - ⑧ өлшеуіш стақан
  - ⑨ резеңке сақина негіз
- A SOUP XL PRO (берілген болса)**
- ⑩ soup XL PRO
  - ⑪ алмас қақпағы

- B былғауыш (берілген болса)**
- ⑫ былғауыш мойны
  - ⑬ былғауыш
- C көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралы (берілген болса)**
- ⑭ көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралы
- D ұсақтағыш (берілген болса)**
- ⑮ ұсақтағыш қақпағы
  - ⑯ тұтқа
  - ⑰ ұсақтағыш алмас
  - ⑱ табақ
  - ⑲ резеңке сақина негіз
  - ⑳ табақ қақпағы
- E Metal masherpro™ (берілген болса)**
- ㉑ езгіш мойны
  - ㉒ езгіш білігі
  - ㉓ кішкентай тор
  - ㉔ үлкен тор
  - ㉕ езгіш ысырмасы

## ұсынылатын пайдалану диаграммасы

Ингредиент/ рецепт	Контейнер	Жылдамдық	Өңдеу уақыты *	Макс. көлемі
<b>Қол блендері</b>				
Сорпа	2 литр кәстрөл	Турбо	25 сек	1 литр
Майонез	1 литрлік бокал	Турбо	45-60 сек	4 жұмыртқа 600 мл май
Сәби тағамы	1 литрлік бокал	Турбо	30-40 сек	300 г
Жеміс коктейльдері/ Сүт коктейльдері	1 литрлік бокал	Турбо	30 сек	800 мл
<b>Soup XL PRO</b>				
Сорпа	4 литр кәстрөл	Турбо	25 сек	2 литр
<b>Бұлғауыш</b>				
Жұмыртқа ақуызы	Үлкен шыны табақ	Турбо	2-3 мин	4 (150 г)
Кілегей	Үлкен шыны табақ	Турбо	2-2 ½ мин	400 мл
<b>Ұсақтағыш тіркемесі</b>				
Ет	Ұсақтағыш табағы	Турбо	10-15 сек	250 г
Көкөністер	Ұсақтағыш табағы	Турбо	5-10 сек	30 г
Жаңғақтар	Ұсақтағыш табағы	Турбо	10-15 сек	200 г
Нан	Ұсақтағыш табағы	Турбо	5-10 сек	1 тілім
Пияз	Ұсақтағыш табағы	Пульс	–	200 г
Печенье	Ұсақтағыш табағы	Турбо	15 сек	140 г
Паштет	Ұсақтағыш табағы	Турбо	5-10 сек	150 г

\* Бұл тек нұсқаулық үшін беріледі және олар нақты рецептке және араластырылатын ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

<b>Ұсынылатын пайдалану диаграммасы</b>				
<b>Ингредиент/ рецепт</b>	<b>Контейнер</b>	<b>Жылдамдық</b>	<b>Өңдеу уақыты *</b>	<b>Макс. көлемі</b>
<b>Метал езгіш Pro – үлкен топ</b>				
<b>Пісірілген көкөністер</b> (картоп, тарна, сәбіз және батат)	Үлкен кәстрөл/ Үлкен табақ	минимум	30-40 сек	600-800 г
<b>Метал езгіш Pro – кішкентай топ</b>				
Пісірілген картоп	Үлкен кәстрөл/ Үлкен табақ	минимум	30-40 сек	600-800 г
<b>Жұмсақ жемістер</b> Таңқурай Өрік	Үлкен табақ 1 литр кәстрөл	минимум минимум	30-40 сек 30-40 сек	500 г 400 г (суда жібітілген)
<b>Көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралы</b>				
Салқын сүт	1 литрлік бокал	минимум	15-20 сек	400 мл
Жылы, сүт - қайнағанша кәстрөлде ысытылған	1 литрлік бокал	минимум	15-20 сек	300 мл
(Салқын майсыз сүт ең жақсы көпіршікті түзеді)				
Жеміске негізделген көпіршік	1 литрлік бокал	минимум	30 сек	(200 г жеміс езбесі + 200 мл су)

\* Бұл тек нұсқаулық үшін беріледі және олар нақты рецептке және араластырылатын ингредиенттерге байланысты әр түрлі болады.

#### **қол блендерін пайдалану**

- Сорпалар, соустар, сүт коктейлі, майонез және балаларға арналған тағамдар, т.б. араластыруға болады.

#### **өлшеуіш стақанда араластыру (өлшеуіш стақан берілсе)**

- Резеңке сақина негізді ⑨ өлшеуіш Стақанның төменгі жағына бекітіңіз. (Бұл өлшеуіш стақанды жұмыс үстелінде жылжытпайды).
- Өлшеуіш стақанды  $\frac{2}{3}$  бөлігінен артық толтырмаңыз.
- Араластырып болғаннан кейін қақпақты ⑦ бокалдың жоғарғы жағына салуға болады.

#### **Ескерту**

Жиынтықта өлшеуіш стақан болмаса, өлшемі сәйкес келетін контейнер пайдаланыңыз. Ингредиенттерді араластыруға болатындай қол блендерінің аяғынан диаметрі үлкенірек, шашырамас үшін барынша биік, тік бүйірлі ыдыс пайдалануға кеңес беріледі.

#### **кастрөлде араластыру**

- Қауіпсіз пайдалану үшін араластыру алдында кәстрөлді оттан алып, ыстық сұйықтықты бөлме температурасына дейін суытыңыз.

- Soup XL PRO (берілген болса) блендерін тікелей кастрелде сорпа және т.б. сияқты сорпаларды жылдам жасау үшін пайдаланыңыз. Балама түрде қол блендерін қолданыңыз.

- **Піспеген көкөністерді араластыру үшін сорпа блендерін қолданбаңыз.**

- 1 Алмас қақпағын ⑥ немесе ⑪ блендер білігінің/soup XL PRO ұшынан алыңыз.
- 2 Қуат тұтқасын блендер білігінің ішкі жағына салып ①, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

- 3 Қосыңыз.

- 4 Тағамды бокалға немесе соған ұқсас контейнерге салыңыз, одан кейін бокалды тұрақты етіп ұстап тұрып: Айнымалы жылдамдықты басқару тетігін қолданып қажетті жылдамдықты таңдаңыз да ON (Қосу) түймесін басыңыз. Баяу араластыру және шашырауды азайту үшін төменгі жылдамдықты таңдаңыз және жылдамырақ араластыру үшін жоғарғы жылдамдықты немесе Турбо жылдамдығын таңдаңыз, ұсынылатын пайдалану диаграммасын қараңыз.

- **Шашырамас үшін қоспас бұрын тағамға алмасты орналастырыңыз.**

- Сұйықтықты қуат ұстағышы мен Блендер білігі арасындағы аралықтан асырмаңыз.
- Алмасты тағам ішінде жылжытып, қоспаны араластыру үшін езіңіз немесе араластырыңыз.

- **Қол блендері мұзды ұсақтауға арналмаған.**

- Блендеріңіз бітеліп қалса, тазартпас Бұрын токтан ажыратыңыз.
- 5 Қолданып болған соң ON (Қосу) немесе Турбо түймесін босатыңыз. Блендер білігін қуат тұтқасынан алу үшін, токтан

ажыратыңыз және қуат тұтқасын сағат тіліне қарсы бұраңыз.

- **⑤ былғауышты пайдалану**

- Жұмыртқа ағуызы сияқты жеңіл ингредиенттерді; кремді және жылдам десертті былғауға болады.
  - Май және қант сияқты ауыр қоспаларды араластырмаңыз, бұлғауышқа зақым келтіруіңіз мүмкін.
- 1 Былғауышты былғауыш мойнына ② салыңыз.
  - 2 Қуат тұтқасын бұлғауыш ауызына салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
  - 3 Тағамды кастрелге салыңыз.
  - 4 Токқа қосыңыз және ON (Қосу) түймесін басыңыз. Жылдамырақ жылдамдықта бұлғау үшін, жоғарырақ жылдамдықты таңдаңыз немесе Турбо түймесін басыңыз. Бұлғауышты сағат тілі бағытында қозғаңыз. Шашырауды азайту үшін, төмен жылдамдықты таңдаңыз және ON (Қосу) түймесін басыңыз.
  - Сұйықтықты былғауыш шегінен асырмаңыз.
  - 5 Пайдаланған соң «ON» (Қосу) немесе «turbo» түймесін басып, токтан ажыратып, бөлшектеңіз.

- **③ көпіршіктендіргіш/көпіршіту құралын қолдану (берілген болса)**

- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде ингредиенттерді қоспаңыз.
- Ыстық сұйықтықты араластырған кезде абайлаңыз, бокалда 300 мл мөлшерінен көп араластырмаңыз.
- Бокалда 400 мл мөлшерінен көп салқын сүтті араластырмаңыз, ол көпіршіктенеді әрі қоюланады, сондықтан төгілуі мүмкін.

1 Көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралы білігін қуат тұтқасына салыңыз. Қуат тұтқасын құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

2 Төмен жылдамдықта араластыруды бастаңыз және қажет болса, жылдамдықты арттырыңыз.

#### кеңестер

● **Шашырауды болдырмау үшін, қоспас бұрын**

**көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралын араластырылатын тағамға салыңыз. Араластыру кезінде әрқашан ингредиенттердің көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралының төменгі жағына толығымен батырылуын қамтамасыз етіңіз.**

● Алдымен әрқашан сұйық ингредиенттерді қосыңыз.

● Қоспас бұрын жемісті тегіс езбеге езіңіз.

● Сиропты және ұнтақ қоспаларды қолданған кезде, олардың төменгі жағына тұнып қалуының алдын алу үшін араластырмас бұрын ғана қосыңыз.

● Ең жақсы нәтижелерге қол жеткізу үшін, барлық сұйық ингредиенттер мүмкіндігінше сұйық болу керек.

● Сүт қатты салқын болса, сүтті сусындар жақсырақ дәм береді. Сүт қаншалықты салқын болса, сусын соншалықты қою әрі көпіршікті болады. Майсыз сүт жартылай майсыз немесе толығымен майлы сүтке қарағанда көпіршігі көбірек сусын береді.

● Ешқашан мұздатылған жемісті немесе ұнтақталған мұзды араластыруға әрекет жасамаңыз.

● Көпіршікті етпес бұрын балмұздақтың үлкен бөлігін бөліп алыңыз.

#### ⓓ ұсақтағышты пайдалану (берілген болса)

● Етті, көкөністерді, аскөкті, нанды, печеньелерді және жаңғақтарды уатуға болады.

● Кофе бұршақтары, мұз кесектері, дәмдеуіштер не шоколад секілді қатты тағамдарды уатпаңыз - алмас зақымдалады.

1 Барлық сүйектерін алып, тағамды 1-2 см көлемде кесіңіз.

2 Резеңке сақина негізді ⑩ ұсақтағыш табағына бекітіңіз. (Бұл өлшеуіш стақанды жұмыс үстелінде жылжытпайды.)

3 Ұсақтағыш алмасын табақтың ③ Бекіткішінің үстіне бекітіңіз.

4 Тағамды қосыңыз.

5 Ұсақтағыш қақпағын бекітіп, бұраңыз және құлыптаңыз ④.

6 Қуат тұтқасын ұсақтағыш қақпағына салып ⑤, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.

7 Қосыңыз. Табақты бірқалыпты ұстаңыз. Сосын «turbo» түймесін басыңыз. Не болмаса, пульс әрекетін орындау үшін, «turbo» түймесін қысқа-қысқа басыңыз.

8 Пайдаланған соң, ажыратып, бөлшектеңіз.

#### ⓔ Metal Masherpro™ (берілген болса)

##### Маңызды

● Езгішті ешқашан тікелей от үстіндегі кастрюльде пайдаланбаңыз. Кастрөлді әрқашан оттан алып, аздап суыту қажет.

● Езген кезде немесе кейін езгішті пісіргіштің жақтауларына тигізбеңіз. Артық тағамнан тазарту үшін Қалақшаны қолданыңыз.

● Жақсы нәтиже алу үшін езген кезде кастрөлді, т.б. жартысынан артық тағаммен толтырмаңыз.

1 Қатты көкөністер мен жемістерді езбес бұрын, пісіріп, суытыңыз.

- 2 Езгіш мойнын езгіш білігіне бекітіп, орнына түскенше сағат бағытымен ⑥ бұраңыз.
- 3 Үлкен немесе кішкентай торды езгіш білігіне бекітіңіз – құлыптау үшін сағат бағытымен бұраңыз ⑦.
- 4 Езгішті төмен қаратып, ысырманы ортаңғы ұясына бекітіңіз және бекіту үшін сағат бағытына қарсы бұраңыз ⑧. **(Мойны сәйкес келмесе, ысырма орнына дұрыс бекітілмеген).**
- 5 Қуат тұтқасын езгіш жинағына салып, құлыптау үшін сағат тілімен бұраңыз.
- 6 Қосыңыз.
- 7 Езгішті кастрөлге немесе табаққа, т.б. орналастырыңыз. Айнымалы тетікте төмен жылдамдықты таңдаңыз және ON (Қосу) түймесін басыңыз (ұсынылатын пайдалану диаграммасын қараңыз).
- Езгішті қажетті нәтижеге жеткенше қоспаның ішінде жоғары-төмен жылжытыңыз. Қажет болса, жылдамдықты арттырыңыз.
- 8 Пайдаланған соң, «ON» (Қосу) түймесін басып, ажыратыңыз.
- 9 Қуат тұтқасын сағат тіліне қарсы бұраңыз және езгіш жинақты алыңыз.
- 10 Сағат бағытымен бұрау арқылы ысырманы езгіштен алып тастаңыз.
- 11 Сағат бағытына қарсы бұрап, торды алыңыз ⑨, сосын шығарып алыңыз.
- 12 Мойнын езгіш білігінен алыңыз.

#### **қосымша қондырма**

#### **(жиынтықта берілмеген)**

Шағын ұсақтағыш - тапсырыс беру үшін «қызмет көрсету» және тұтынушыларды қолдау» бөлімін қараңыз.

## **күтім және тазалау**

- Тазаламас бұрын әрқашан өшіріңіз және токтан ажыратыңыз.
- Өткір алмастарын ұстамаңыз.
- Кейбір тағамдар, мысалы, сәбіз пластикалық бөліктерінің түсін өзгертуі мүмкін. Көкөніс майына батырылған шүберекпен сұрту арқылы түсінің өзгеруін жоюға болады.
- Қырғыш заттарды қолданбаңыз.

## күту және тазалау нұсқаулығы

Элемент	Ыдыс жуғыш машинада жууға қолайлы 	Суға батырмаңыз 	Қолмен жуу 	Құрғақ матамен сүртіңіз 
Қуат тұтқасы	✗	✓	✗	✓
Блендер білігі *	✗	✓	✗	✓
soup XL PRO *	✗	✓	✗	✓
көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралы *	✗	✓	✗	✓
Бокал	✓	✗	✓	✓
Бокал қақпағы	✓	✗	✓	✓
Бокалдың резеңке тығыздауыш негізі	✓	✗	✓	✓
Алмас қақпағы	✗	✗	✓	✓
Ұсақтағыш қақпағы	✗	✓	✗	✓
Ұсақтағыш табағы	✓	✗	✓	✓
Ұсақтағыш алмасы	✓	✗	✓	✓
Ұсақтағыш табақ қақпағы	✓	✗	✓	✓
Ұсақтағыш табағы резеңке тығыздауыш негізі	✓	✗	✓	✓
Бұлғауыш ауызы	✗	✓	✗	✓
Бұлғауыш	✓	✗	✓	✓
Езгіш білігі	✗	✓	✗	✓
Езгіш қалақшасы	✓	✗	✓	✓
Езгіш ауызы	✗	✓	✗	✓
Езгіш	✓	✗	✓	✓

\* Білікке су кіріп кеткен болса, суды шығарыңыз және қолданбас бұрын құрғатыңыз.

## қол блендері білігі/сорпа XL PRO

не

- Өлшеуіш стақанды не оған ұқсас контейнерді жылы сорпа суымен жартылай толтырыңыз. Қуат көзіне қосып, қол блендерінің білігін немесе сорпа блендерін салып, қосыңыз.
- Ажыратып, құрғатыңыз не
- Алмастарды ағып жатқан сумен жуып, мұқият кептіріңіз.
- **Ешқашан суға батырмаңыз немесе білікке сұйықтық кіргізбеңіз. Су кіріп кеткен болса, суды шығарыңыз және қолданбас бұрын құрғатыңыз.**
- **Ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.**

### езгіш аяғын/білігін және торларын жуу бойынша кеңес

- Тағам езгіш қондырмасында кеуіп қалса, ысырманы алып тастаңыз. Жібіту үшін ысырма мен езгіш білігінің төменгі жағын жылы суға салып, мұқият жуыңыз.
- **Езгіш білігін ешқашан суға батырмаңыз немесе біліктің ішіне сұйықтық кіргізбеңіз. Су кірсе, пайдаланбас бұрын ағызып құрғатыңыз.**  
**маңызды** - езгіш мойнын ылғалдамаңыз.

## 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](http://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 әкеліңіз 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 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 HDM80
Кернеу	220 – 240В
Герц	50/60Гц
Ватт	1000Вт

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





**ЕС 2002/96/ЕС ДИРЕКТИВИНЕ  
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

Ақаулық	Себебі	Шешімі
Қол блендері жұмыс істемейді.	<p>Қуат жоқ</p> <p>Қол блендері дұрыс жиналмаған</p>	<p>Қол блендерінің токқа жалғанғанын тексеріңіз.</p> <p>Тіркемелерінің қуат тұтқасына қауіпсіз құлыпталғанын тексеріңіз.</p>
Өңдеу кезінде қол блендері жұмысын баяулатуды немесе күш салуды бастауы мүмкін.	<p>Таңдалған жылдамдық тым төмен</p> <p>Ұсынылатын жұмыс істеу мерзімі асырылған.</p>	<p>Жылдамдықты арттыру</p> <p>Ауыр қоспа үшін әрбір 4 минуттық мерзімде қол блендерін 50 секундтан артық немесе әрбір 10 минуттық мерзімде бұлғауышты және көпіршіктендіргіш/ көпіршіту құралын 3 минуттан артық қолданбаңыз.</p>
Өңдеу кезінде шамадан тыс шашыратады	<p>Таңдалған жылдамдық тым жоғары.</p> <p>Контейнер, табақ немесе таба тым тайыз немесе өңделетін ингредиенттер үшін тым кішкентай.</p>	<p>Басында төмен жылдамдықты таңдаңыз және қоспа қоюланғанда жылдамдықты арттырыңыз.</p> <p>Сәйкес өлшемді контейнерді таңдаңыз. Токқа қоспас бұрын тағамға алмастарды салыңыз.</p>
Езгіш қалақшасы езгіш жинақтан алынбайды	Езгіш ауызы езгіш білігіне қосылмаған.	Езгіш ауызының езгіш білігіне қосылғанын тексеріңіз.
Қуат тұтқасы жұмыс істеген кезде қызып кетеді.	Құрылғы ұзақ мерзім бойына қолданылған болуы мүмкін.	Құрылғыны қайтадан қолданбас бұрын толығымен салқындатыңыз.
Қоспа араластырылмайды.	Құрылғының жылдамдығы араластырылатын ингредиенттер үшін ыңғайлы болмауы мүмкін.	Жылдамдықты жайлап көтеріңіз және нәтижеге қол жеткізілгенше араластырыңыз.