

---

**KENWOOD**



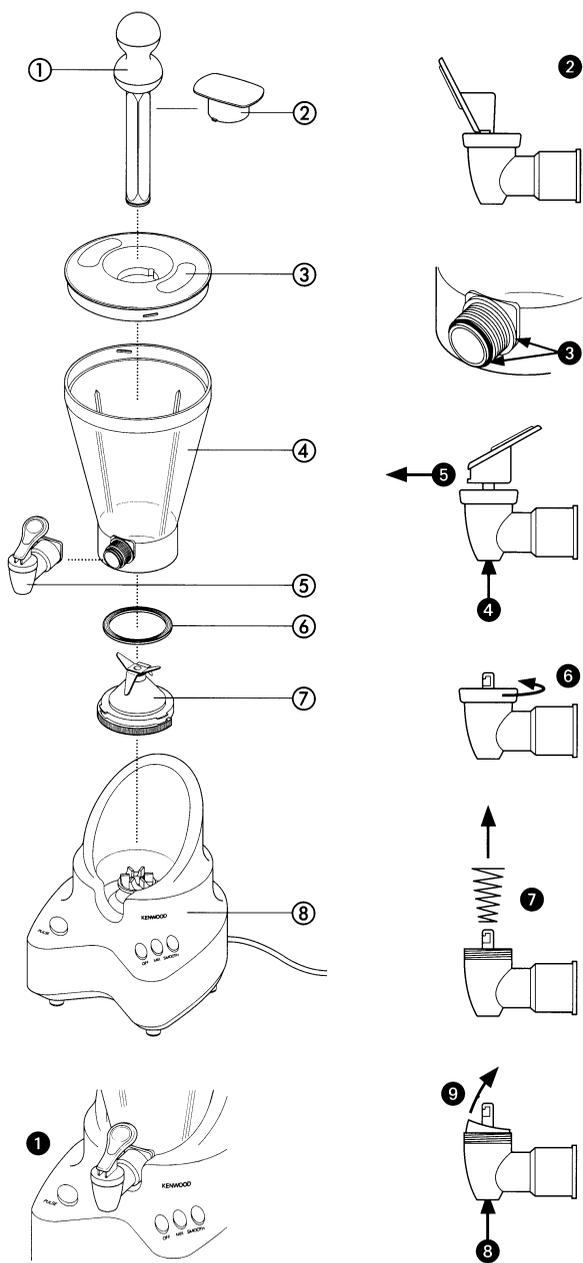
# **БЛЕНДЕР**



**SB-200/206**

**Руководство пользователя**

---



Вы можете использовать блендер для приготовления вкусных и питательных напитков. Блендер легко в использовании, а приготовленные напитки могут быть перелиты непосредственно в чашку или стакан. Блендер также укомплектован приспособлением для взбалтывания, чтобы облегчить смешивание напитков.

Подборка рецептов может быть найдена на последних страницах данной инструкции, а маркировки на кувшине могут быть использованы для смешивания ингредиентов по Вашему выбору. Могут быть использованы комбинации фруктов и йогуртов (как свежих, так и замороженных), мороженого, льда, сока и молока.

## Безопасность

- Выключите и отсоедините от сети электропитания:
- Перед соединением и отсоединением деталей.
- После использования.
- Перед очисткой.
- Никогда не позволяйте намочить энергоблоку, шнуру или вилке устройства.
- Держите руки и столовые приборы (кроме приспособления для взбалтывания) вне кувшина, когда он установлен на энергоблоке.
- Не касайтесь острых лезвий.
- Не позволяйте детям и нетрудоспособным людям использовать устройство без присмотра.
- Никогда не смешивайте горячие жидкости.
- Никогда не используйте повреждённое устройство. Оно должно быть проверено и, при необходимости, отремонтировано: смотрите раздел «Техническое обслуживание».

- Никогда не используйте совместно с устройством не предусмотренные производителем приспособления.
- Никогда не оставляйте без внимания включенное устройство.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Прежде чем снять блендер с энергоблока, подождите, пока лезвия полностью не остановятся.
- Устройство предназначено только для домашнего использования.
- Используйте блендер только с закрытой крышкой.
- Не используйте приспособление для взбалтывания, если кувшин не закрыт крышкой.

## Перед подсоединением к сети электропитания

- Убедитесь, что параметры Вашей сети электропитания соответствуют указанным на нижней стороне устройства.

## Перед первым использованием

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Вымойте детали устройства: смотрите раздел «Очистка».

## Описание устройства

- ① Приспособление для перемешивания
- ② Колпачок
- ③ Крышка
- ④ Кувшин
- ⑤ Кран
- ⑥ Кольцо уплотнителя
- ⑦ Блок лезвий
- ⑧ Корпус

## Использование блендера

1. Установите кольцо уплотнителя на блок лезвий.
2. Приверните кувшин к блоку лезвий.
3. Вверните кран в кувшин, затем поместите на энергоблок.
  - Убедитесь, что регулятор сливного крана находится в закрытом положении **(1)**
4. Поместите жидкие ингредиенты в кувшин.
  - Это включает в себя фрукты (не замороженные), свежий йогурт, молоко и фруктовые соки. Эти ингредиенты могут быть помещены в кувшин до уровня LIQUIDS (Жидкости) для двух или четырёх порций.
5. Добавьте лёд или замороженные ингредиенты в кувшин.
  - Это замороженные фрукты, замороженный йогурт, мороженое или лёд. Ингредиенты могут быть добавлены вплоть до уровня FROZEN INGREDIENTS (Замороженные ингредиенты) для соответствующего количества порций.
6. Заверните кувшин крышкой.
7. Поместите колпачок в крышку, затем поверните. Или поместите в отверстие приспособление для взбалтывания.
  - Приспособление для взбалтывания может быть использовано при перемешивании плотных смесей или при большом количестве замороженных ингредиентов.
8. Нажмите кнопку MIX на 30 секунд, чтобы начать процесс смешивания, затем нажмите кнопку SMOOTH. Подождите, пока ингредиенты не перемешаются до однородности.
  - Используйте приспособление для взбалтывания, перемещая его против часовой стрелки.
9. Поместите стакан под кран, нажмите кнопку MIX и нажмите на регулятор сливного крана.

- Жидкие смеси могут быть слиты без включения энергоблока.
  - Используйте приспособление для взбалтывания, чтобы облегчить сливание густых смесей.
  - Для того чтобы слить оставшуюся густую смесь, добавьте несколько ложек жидкости для уменьшения плотности смеси.
10. Когда стакан наполнится, выключите устройство и отпустите регулятор сливного крана.

## Советы

- Для приготовления более жидких смесей добавляйте больше жидкости.
- Для приготовления более густых смесей добавляйте больше замороженных ингредиентов.
- Перед установкой крышки, погрузите массивные ингредиенты в жидкость с помощью приспособления для взбалтывания.
- Используйте кнопку PULSE для управления энергоблоком в режиме старт-стоп для контроля над плотностью Вашего напитка. Будьте осторожны, так как этот режим автоматически использует максимальную скорость вращения и может послужить причиной выплёскивания напитка через края и на крышку кувшина.
- После смешивания некоторые напитки могут быть не полностью однородны, так как ингредиенты могут содержать семена или иметь волокнистую структуру.
- Некоторые напитки могут расслаиваться по прошествии некоторого времени, поэтому лучше всего употреблять их сразу после приготовления. Расслоенные напитки необходимо перемешать перед употреблением.

## Важно

- Никогда не перемешивайте сухие ингредиенты (специи, орехи и т.п.) и не вклю-

чайте блендер вхолостую - он предназначен только для смешивания жидкостей.

- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения. Держите его пустым до использования и после.
- Некоторые жидкости при перемешивании увеличиваются в объёме и пенятся, например молоко, поэтому не переполняйте кувшин и плотно закрывайте крышку.
- Для обеспечения долговечности блендера никогда не включайте его более чем на 60 секунд непрерывной работы.
- Никогда не смешивайте пищу, которая сформировалась в сплошную массу в процессе заморозки. Разделите её на части перед помещением в кувшин.

## Очистка

- Перед очисткой всегда выключайте, отсоединяйте от сети электропитания и разбирайте устройство.
- Никогда не позволяйте намокнуть энергоблоку, шнуру или вилке устройства.
- Опустошайте кувшин перед отсоединением от блока лезвий.
- Всегда мойте устройство после использования. Не позволяйте пище высохнуть в кувшине, так как это усложнит очистку.
- Не мойте устройство в посудомоечной машине.
- Регулярно отсоединяйте кран и тщательно промывайте его.

## Блок блендера

Перед разборкой блендера, наполовину наполните кувшин тёплой водой. Установите крышку и колпачок, затем поместите на корпус. Нажмите кнопку MIX и в процессе работы откройте кран, чтобы позволить воде стечь в контейнер и очистить клапан. Повторите несколько раз, прежде чем из крана не потечёт чистая вода. Если необходима дальнейшая очистка, первым делом отсоедините блок.

## Энергоблок

- Протрите влажной тканью, затем высушите.

## Блок лезвий

1. Отсоедините и промойте кольцо уплотнителя.
2. Не касайтесь острых лезвий - очистите их в тёплой мыльной воде с помощью щётки, а затем промойте под струёй воды. Не погружайте блок лезвий в воду.
3. Оставляйте для сушки вне досягаемости детей.

## Крышка, колпачок, приспособление для взбалтывания

Вымойте вручную, сполосните под струёй воды и высушите.

## Очистка крана

Отсоедините кран от кувшина, затем промойте его в тёплой мыльной воде, открыв клапан **(2)**.

Тщательно промойте, затем сполосните и высушите.

Промойте и высушите кувшин, затем установите кран на место, убедившись, что уплотнитель правильно расположен на кувшине **(3)**.

## Разборка крана

1. Удерживайте кран за регулятор. Нажмите вверх на клапан **(4)**, одновременно сдвигая регулятор в указанном направлении **(5)**.
2. Открутите колпачок **(6)**.
3. Удалите пружину **(7)**.
4. Нажмите вверх на клапан внутри крана **(8)**, одновременно вытягивая клапан снизу **(10)**.
5. Вымойте все детали, затем тщательно высушите.
6. Соберите блок, повторив процедуру в обратном порядке.

## **Техническое обслуживание**

- Если шнур электропитания повреждён, он должен быть, из соображений безопасности, заменён фирмой Kenwood или сервисным центром, уполномоченным фирмой Kenwood.
- Если Вам необходима помощь: в использовании блендера ремонте или техническом обслуживании (как гарантийном, так и не гарантийном) Обратитесь в магазин, где Вы приобрели данное устройство.

## **Рецепты**

### *Клубнично-лимонный сюрприз*

2 x 150г стаканчика клубничного йогурта

500г лимонада

400г замороженной клубники

Приготовьте 4 больших стакана

Поместите йогурт и лимонад в кувшин. Добавьте замороженную клубнику. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.

### *Густой банановый молочный коктейль*

3 средних банана (порезанные ломтиками)

500мл полу снятого молока

6 ложек ванильного мороженого (приблизительно 300г)

Приготовьте 4 больших стакана

Поместите бананы и молоко в кувшин. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.

### *Малиновый крем*

3 x 150г стаканчика малинового йогурта

250мл апельсинового сока

150г замороженной малины

150г (приблизительно две ложки) замороженного йогуртного десерта со вкусом ванили.

Приготовьте 4 больших стакана

Поместите свежий йогурт и апельсиновый сок в кувшин. Добавьте замороженную малину и замороженный йогурт. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 30 секунд. Подавайте без промедления.

### *Шоколадно мятная смесь*

400мл полу снятого молока

Несколько капель экстракта перечной мяты для вкуса

4 ложки шоколадного мороженого (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 больших стакана

Поместите молоко и экстракт в кувшин. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.

### *Фруктовый лёд*

3 очищенных киви, четвертинками

300г свежей клубники

350мл апельсинового сока

8 кубиков льда

Приготовьте 4 больших стакана

Поместите фрукты и апельсиновый сок в кувшин. Добавьте кубики льда. Нажмите кнопку MIX на 20 секунд, затем кнопку SMOOTH на 20 секунд. Подавайте без промедления.

### *Имбирный напиток*

300мл молока

6-8 кусков имбиря для вкуса

30мл имбирного сока

4 ложки ванильного мороженого (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 или 3 стакана

Поместите молоко, имбирь и сок в кувшин. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 15 секунд, затем кнопку SMOOTH на 30 секунд. Подавайте без промедления.

### *Ананасовый и абрикосовый напиток*

200мл ананасового сока  
200мл греческого йогурта  
200г свежих ананасов, порезанных на части  
3 свежих абрикоса, с удалёнными косточками и порезанной мякотью  
10 кубиков льда

Приготовьте 3 или 4 больших стакана  
Поместите ананасовый сок, йогурт, ананасы и абрикосы в кувшин. Добавьте кубики льда. Нажмите кнопку MIX на 20 секунд, затем кнопку SMOOTH на 20 секунд. Подавайте без промедления.

### *Завтрак в стакане*

150мл снятого молока  
100мл низкокалорийного йогурта  
1 банан, порезанный ломтиками  
1 яблоко с вынутой сердцевинкой и порезанное  
10мл пшеничных дрожжей  
15мл жидкого мёда  
4 кубика льда

Приготовьте 2 больших стакана  
Поместите молоко, йогурт, банан, яблоко, пшеничные дрожжи и мёд в кувшин. Добавьте кубики льда. Нажмите кнопку MIX на 30 секунд, затем кнопку SMOOTH на 20 секунд. Подавайте без промедления.

### *Напиток баноффи*

2 банана, порезанные ломтиками  
200мл молока  
4 ложки кофейного мороженого (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 больших стакана  
Поместите бананы и молоко в кувшин. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 20 секунд. Подавайте без промедления.

### *Фруктовая смесь*

2 нектарина, с удалёнными косточками и нарезанной мякотью  
100г свежей малины  
100г свежей клубники  
100мл лимонада  
100мл яблочного сока  
6 кубиков льда

Приготовьте 2 больших стакана  
Поместите все фрукты и сок в кувшин. Добавьте кубики льда. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 20 секунд. Подавайте без промедления.

### *Лесные фрукты*

700мл лимонада  
2 оболочки меренги, вскрытые  
450г замороженных черных лесных фруктов

Приготовьте 5 больших стаканов  
Поместите лимонад и меренгу в кувшин, затем добавьте замороженные фрукты. Нажмите кнопку MIX на 15 секунд, затем кнопку SMOOTH на 30 секунд. Подавайте без промедления.

## **Только для взрослых...**

### *Освежающий малиновый напиток*

800мл клюквенного сока  
5 x 15мл водки  
250г замороженной малины  
3 ложки малинового мороженого.

Приготовьте 5 больших стаканов  
Поместите клюквенный сок и водку в кувшин, затем добавьте замороженную малину и мороженое. Нажмите кнопку MIX на 15 секунд, затем кнопку SMOOTH на 15 секунд. Подавайте без промедления.

### *Тропический имбирь*

400мл имбирного пива

2 x 15мл рома

300г смеси замороженных ананасов, дыни и манго

Приготовьте 2 больших стакана

Поместите имбирное пиво и ром в кувшин, затем добавьте замороженные фрукты. Нажмите кнопку MIX на 15 секунд, затем кнопку SMOOTH на 30 секунд. Подавайте без промедления.

### *Освежающий напиток*

*из ананаса и кокоса*

1 банка (425г) нарезанных ананасов в сиропе

250мл ананасового сока

8 x 15мл ложек кокосового молока или 4 x 15мл Малибу

6 ложек ванильного мороженого (приблизительно 300г)

Приготовьте 4 больших стакана

Поместите содержимое банки ананасов в кувшин вместе с дополнительным ананасовым соком и кокосовым молоком или Малибу. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 30 секунд. Подавайте без промедления.

### *Кофейный напиток*

200мл кофе Эспрессо

150мл молока

2 x 15мл ликёра Бейлис

сахар по вкусу

4 ложки ванильного мороженого (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 больших стакана

Поместите кофе, молоко, ликёр и сахар (если использован) в кувшин. Добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.

### *Шоколадно апельсиновый напиток*

400мл апельсинового сока

2 x 15мл Куантро

4 ложки шоколадного мороженого (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 больших стакана

Поместите апельсиновый сок и Куантро в кувшин, затем добавьте мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.

### *Лимонный Зингер*

400г натурального йогурта

2 x 15мл джина

5мл лимонного сока

2 ложки лимонного (приблизительно 200г)

Приготовьте 2 больших стакана

Поместите йогурт, джин и лимонный сок в кувшин, затем добавьте лимонное мороженое. Нажмите кнопку MIX на 10 секунд, затем кнопку SMOOTH на 10 секунд. Подавайте без промедления.