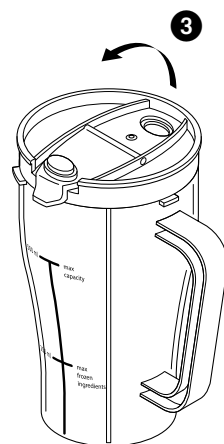
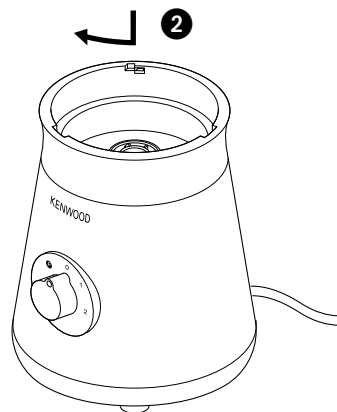
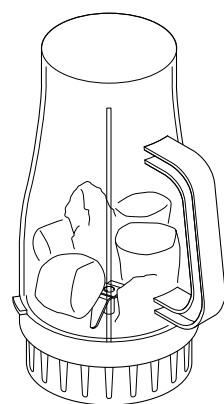
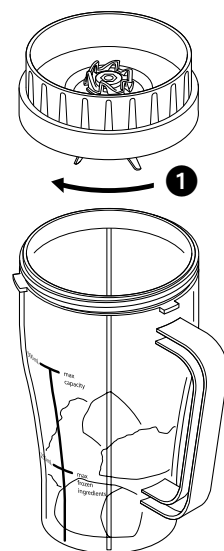
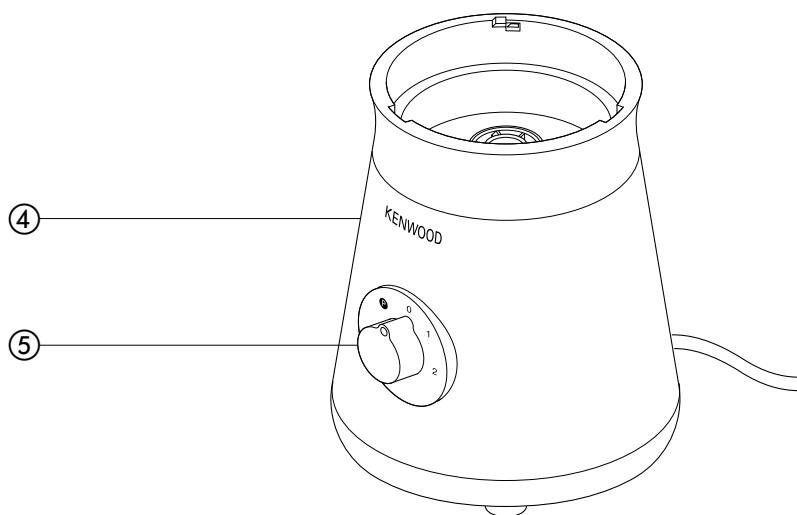
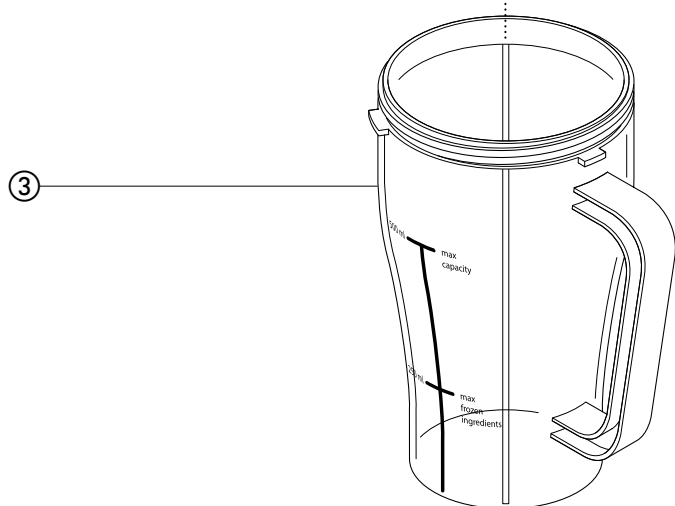
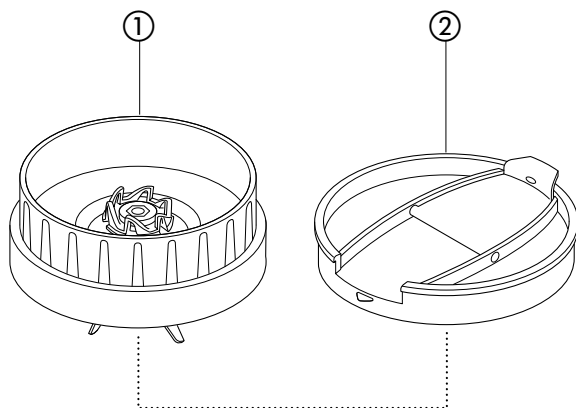


KENWOOD

TYPE SB05 SB050 Series

Instrucțiuni





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Dacă este deteriorat cablul electric, din motive de siguranță, trebuie înlocuit de KENWOOD sau de un reparator autorizat KENWOOD.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese
 - o după utilizare
 - o înainte de curățare.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărului.
- Nu folosiți niciodată aparate electrice deteriorate. Duceți aparatul la verificat sau reparat: vezi „service și asistență pentru clienți”.
- Nu utilizați niciodată accesorii neautorizate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Așteptați întotdeauna până ce lamele s-au oprit complet înainte de a scoate cana de pe blocul de alimentare.
- Unitatea poate fi de asemenea utilizată la preparat supe, dar amestecați numai ingrediente reci.
- Nu amestecați niciodată ingrediente fierbinți sau nu beți niciun lichid fierbinte din cana de călătorie.
- Când beți prin capac, aveți grijă ca băutura să fie fină. Este posibil să fie necesare câteva încercări pentru a obține rezultatele dorite, în special la procesarea de alimente ferme sau necoapte, pentru că este posibil ca unele ingrediente să rămână neprocesate.
- Aveți întotdeauna grijă la manipularea ansamblului de lame și evitați să atingeți muchia așchietoare a lamelor la curățare.
- Folosiți blenderul numai cu ansamblul de lame livrat.
- Folosiți întotdeauna blenderul pe o suprafață dreaptă, uscată și sigură.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea unui arzător fierbinte, pe gaz sau electric, sau în locuri unde poate intra în contact cu aparate încălzite.
- Utilizarea necorespunzătoare a blenderului poate conduce la vătămări corporale.
- Acest aparat nu va fi utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul electric la îndemâna copiilor.
- Aparatul electric poate fi utilizat de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe dacă sunt supravegheate sau li s-au oferit instrucțiuni asupra modului de utilizare a aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Folosiți aparatul numai în scopul intenționat de uz casnic. Kenwood nu va accepta nicio răspundere dacă aparatul este supus utilizării necorespunzătoare sau este utilizat fără conformarea la instrucțiunile de față.

Înainte de băgarea ștecărului în priză

- Asigurați-vă că alimentarea electrică este de aceeași valoare cu cea indicată pe partea de dedesubt a aparatului.
- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Puteți utiliza blenderul la preparat băuturi reci delicioase și hrănitoare. Capacul de dozare înseamnă că poate fi convertit ușor într-o cană de călătorie.

Găsiți o selecție de rețete la sfârșitul instrucțiunilor, iar marcasele utile de pe cană permit amestecarea ingredientelor la alegere. Pot fi utilizate combinații de fructe și iaurt (atât proaspete, cât și congelate), înghețată, cuburi de gheață, suc și lapte.

Înainte de prima utilizare

- Spălați piesele: vezi „îngrijire și curățare”.

Legendă

- ① ansamblu de lame
- ② capac dozator x 2
- ③ cană de călătorie x 2
- ④ bloc de alimentare
- ⑤ comandă de viteză

Utilizarea blenderului

- 1 Adăugați gheață sau ingredientele congelate în cană ①.
 - Include fructe congelate, iaurt congelat, înghețată sau gheață. Acestea pot fi adăugate **până la** nivelul marcat „max ingrediente congelate”.
- 2 Adăugați ingredientele lichide în cană.
 - Include fructe (necongelate), iaurt proaspăt, lapte și sucuri de fructe proaspete. Pot fi introduse în cană până la nivelul marcat cu „capacitate max”.
- 3 Țineți partea de dedesubt a unității de lame și coborâți-o în cană, cu lamele în jos - rotiți-o în sensul acelor de ceas pentru blocare ①.
- 4 Agitați pentru distribuirea ingredientelor.
- 5 Pentru montarea cării asamblate pe blocul de alimentare, rotiți cana cu fundul în sus și aliniați limbile de pe cană la șanțurile de pe blocul de alimentare și apoi rotiți în sensul acelor de ceas până la auzirea unui declic pozitiv ②.
- 6 Selectați viteza necesară.
 - Când amestecați la blender rețete care includ ingrediente congelate, rotiți comanda de viteză pe „1” timp de 5 secunde pentru începerea procesului de amestecare, apoi treceți comanda de viteză pe „2”.
 - Lăsați ingredientele să se amestece până la o pastă fină.
- 7 La obținerea consistenței dorite, treceți comanda de viteză în poziția de oprit. Rotiți cana în sens contrar acelor de ceas pentru decuplarea de pe blocul de alimentare.
- 8 Întoarceți cana cu fundul în sus și deșurubați ansamblul de lame.
- 9 Montați și blocați capacul prin rotire în sensul acelor de ceas.
 - Când vreți să beți, pur și simplu deschideți acoperitoarea capacului prin rabatare și prindeți-o în poziție ③. Băutura poate fi consumată direct din cană.

Sfaturi și ponturi

- Rețineți că atunci când cana este umplută la capacitatea max (500ml), înseamnă aproximativ două porții.
- Dacă nu intenționați să consumați imediat băutura, păstrați-o la frigider.
- Asigurați-vă că băutura este suficient de subțire pentru a o putea bea prin capacul dozator. Pentru a face băuturi mai subțiri, adăugați mai mult lichid.
- Odată ce băutura a atins consistența dorită, puteți utiliza funcționarea pulsată „P” pentru asigurarea că toate ingredientele sunt amestecate bine. Folosiți funcționarea pulsată „P” cu acționarea blocului de alimentare într-o acționare de pornire-oprire pentru controlarea texturii băuturii.

- După amestecare, este posibil ca unele băuturi să nu fie complet fine din cauza semințelor sau a caracterului fibros al ingredientelor.
- Este posibil ca unele băuturi să se separe după ce sunt lăsate să stea, prin urmare, este cel mai bine să le beți direct. Băuturile separate trebuie agitate înainte de consum.

Important

- Nu amestecați niciodată la blender ingrediente uscate (de ex. condimente, nuci) sau nu puneți blenderul în funcțiune gol.
- Nu folosiți blenderul ca recipient de depozitare cât timp se află cuplat pe blocul de alimentare.
- Este posibil ca unele lichide să își mărească volumul și să producă spumă la amestecarea la blender, de ex. laptele, așa că nu umpleți excesiv blenderul și asigurați-vă că ansamblul de lame este montat corect.
- Pentru asigurarea duratei lungi de viață a blenderului, nu îl folosiți niciodată în continuu pentru mai mult de 30 de secunde.
- Nu amestecați niciodată alimente care au format o masă solidă la congelare, ci spargeți-le înainte de a le adăuga în cană.
- Nu procesați niciodată la blender o cantitate mai mare decât capacitățile maxime marcate pe cană.
- Când este montat capacul dozator, țineți întotdeauna cana de călătorie în poziție verticală.

Îngrijire și curățare

- Opriți întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și demontați-l înainte de curățare.
- Nu permiteți niciodată udarea blocului de alimentare, a cablului sau a ștecărilor.
- Spălați-o întotdeauna imediat după utilizare. Nu lăsați alimentele să se usuce pe ansamblul cării, pentru că va pune probleme la curățare.
- Nu spălați nicio piesă în mașina de spălat vase.

Bloc de alimentare

- Ștergeți-l cu o cârpă umedă, apoi uscați-l.

Unitate de lame

- 1 Nu atingeți lamele ascuțite - curățați-le cu o perie și apă fierbinte cu detergent, apoi clătiți-le foarte bine sub jet de apă. Nu scufundați ansamblul de lame în apă.
- 2 Lăsați-le să se usuce cu fundul în sus și nelăsate la îndemâna copiilor.

Cană și capac dozator

Spălați-le la mână, clătiți-le cu apă curată și apoi uscați-le.

Service și asistență pentru clienți

- Dacă întâmpinați orice probleme la utilizarea aparatului, înainte de a solicita asistență, consultați secțiunea „ghid de depanare” din manual sau intrați pe www.kenwoodworld.com.
- Rețineți că produsul este acoperit de o garanție, care este conformă cu toate prevederile legale referitoare la orice garanție existentă și drepturi ale consumatorilor în țara în care a fost cumpărat produsul.
- Dacă produsul Kenwood funcționează defectuos sau dacă identificați orice defecte, trimiteți-l sau aduceți-l la un Centru de Service KENWOOD autorizat. Pentru detalii actualizate referitoare la cel mai apropiat Centru de Service KENWOOD autorizat, intrați pe www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific din țara dvs.
- Proiectare și inginerie de Kenwood în Regatul Unit.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE).

La sfârșitul duratei de viață utilă, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile urbane.

Trebuie dus la un centru de colectare diferențiată a deșeurilor, de autoritate locală specială, sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Eliminarea separată a aparatelor electrocasnice evită posibile consecințe negative pentru mediu și pentru sănătatea oamenilor, derivate din eliminarea necorespunzătoare și permite recuperarea materialelor constitutive pentru obținerea de economii semnificative de energie și resurse.

Ca un memento pentru nevoia de eliminare separată a aparatelor electrocasnice, produsul este marcat cu un container de gunoi tăiat de o cruce.

Rețete

Smoothie pt. micul dejun

Breakfast 2GO

1 porție (300ml)

- 2 cuburi de gheață
- 60ml lapte degresat
- 50g iaurt cu un conținut scăzut de grăsime
- 50g banane tăiate în felii de 2cm
- 75g măr, tăiat în bucăți de 2cm
- 5ml germe de grâu
- 5ml miere limpede lichidă

- 1 Introduceți cuburile de gheață, laptele și iaurtul în cană. Adăugați apoi bananele, mărul și germeni de grâu. Agitați bine înainte de amestecare.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 20 de secunde. Verificați cât de dulce este și adăugați miere dacă este nevoie.

Grefe roșii cu fulgi de ovăz

1 porție (250ml)

- 150ml suc de grefe roșii
- 50ml iaurt natural integral
- 50g banane tăiate în felii de 2cm
- 1 lingură terci de fulgi de ovăz
- 1 lingură de miere limpede și lichidă

- 1 Adăugați sucul de grefe și iaurtul în cană. Adăugați apoi bananele și terciul. Agitați bine înainte de amestecare.
- 2 Comutați pe „2” pentru 15 secunde. Verificați cât de dulce este și adăugați miere dacă este nevoie.

Explozie de energie cu banane și alune

1 porție (250ml)

- 75ml lapte semidegresat
- 115g iaurt de alune de pădure cu un conținut redus de grăsime
- 50g banane tăiate în felii de 2cm
- 3 caise uscate gata de consum, tăiate în bucăți de 1 cm

- 1 Adăugați laptele și iaurtul în cană. Adăugați apoi bananele și caisele. Agitați bine înainte de amestecare.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 25 de secunde.

Smoothie cu fructe

Senzație de căpșuni cu gheață

1 porție (250ml)

- 2 cuburi de gheață
- 70ml suc de mere
- 60g de căpșuni, decorticate și tăiate în jumătăți
- 80g pepene galben, fără semințe și tăiat în bucăți de 2cm
- 5ml miere limpede lichidă

- 1 Adăugați cuburile gheață și sucul de mere în cană. Apoi adăugați căpșunile și pepenele.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 20 de secunde. Verificați cât de dulce este și adăugați miere dacă este nevoie.

Smoothie cu suc de mango, ananas, fructul pasiunii

1 porție (300ml)

- 150ml suc de portocale proaspăt stors
- 85g mango copt tăiat în bucăți de 2cm
- 65g ananas tăiat în bucăți de 2cm
- ½ fructul pasiunii

- 1 Adăugați sucul de portocale în cană. Adăugați apoi mango, ananas și fructul pasiunii.
- 2 Comutați pe „2” pentru 20 de secunde.

Nectar din papaya și piersici

1 porție (250ml)

- 100ml suc de grefe
- 100g felii de piersici la conservă în suc de fructe/scurse
- 70g de papaya, fără semințe și tăiat în bucăți de 2cm

- 1 Adăugați sucul de grefe, piersicile și papaya în cană.
- 2 Comutați pe „2” pentru 15 secunde.

Smoothie de fructe de pădure

1 porție (250ml)

- 100ml suc de coacăze
- 25ml suc de mere
- 75g de zmeură
- 40g de mure

- 1 Adăugați sucul de coacăze și de măr în cană. Adăugați apoi fructele de pădure.
- 2 Comutați pe „2” pentru 20 de secunde.

Băutură rece cu fructe și gheață

1 porție (300ml)

- 2 cuburi de gheață
- 100ml suc de portocale
- 50g ½ kiwi tăiat în bucăți de 2cm
- 75g de căpșuni, decorticate și tăiate în jumătăți

- 1 Adăugați cuburile gheață și sucul de portocale în cană. Adăugați apoi fructele kiwi și căpșunile.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 20 de secunde.

Smoothie cu fructe de vară

1 porție (250ml)

- 50g amestec de fructe de vară congelate
- 200ml lapte semidegresat

- 1 Adăugați fructele și laptele în cană.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 25 de secunde.

Smoothie de legume

Smoothie rece cu mentă Lassi

1 porție (250ml)

- 2 cuburi de gheață
- 150ml iaurt natural integral
- 90g ¼ castraveți decojiți, cu semințele scoase și tăiați în felii de 2cm
- 4 frunze de mentă

- 1 Introduceți cuburile de gheață, iaurtul, castraveții și menta în cană.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 25 de secunde.

Smoothie de avocado

1 porție (300ml)

- 200ml suc de struguri albi
- 10ml suc de lămâie
- 50g ½ fructe mici de avocado, cu sâmburele scos, decojite și tăiate în 6 bucăți.
- 60g ½ pere coapte, decojite, cu sâmburii scoși și tăiate în bucăți de 2cm.
- câteva picături de Tabasco, opțional

- 1 Introduceți sucul de struguri și de lămâie, fructele de avocado și perele în cană
- 2 Comutați pe „2” pentru 20 de secunde.

Buzz din sfeclă roșie

1 porție (250ml)

- 50ml suc de portocale proaspăt stors
- 100ml suc de mere
- 15g morcovi, ras
- 5g rădăcină de ghimbir proaspătă, decojită și rasă.
- 50g sfeclă roșie baby proaspătă gătită, tăiată în bucăți de 2cm.

- 1 Adăugați sucul de portocale și sucul de mere în cană. Apoi adăugați morcovii, ghimbirul și sfecla roșie.
- 2 Comutați pe „1” pentru 5 secunde, apoi pe „2” pentru 25 de secunde.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD

C R E A T E M O R E