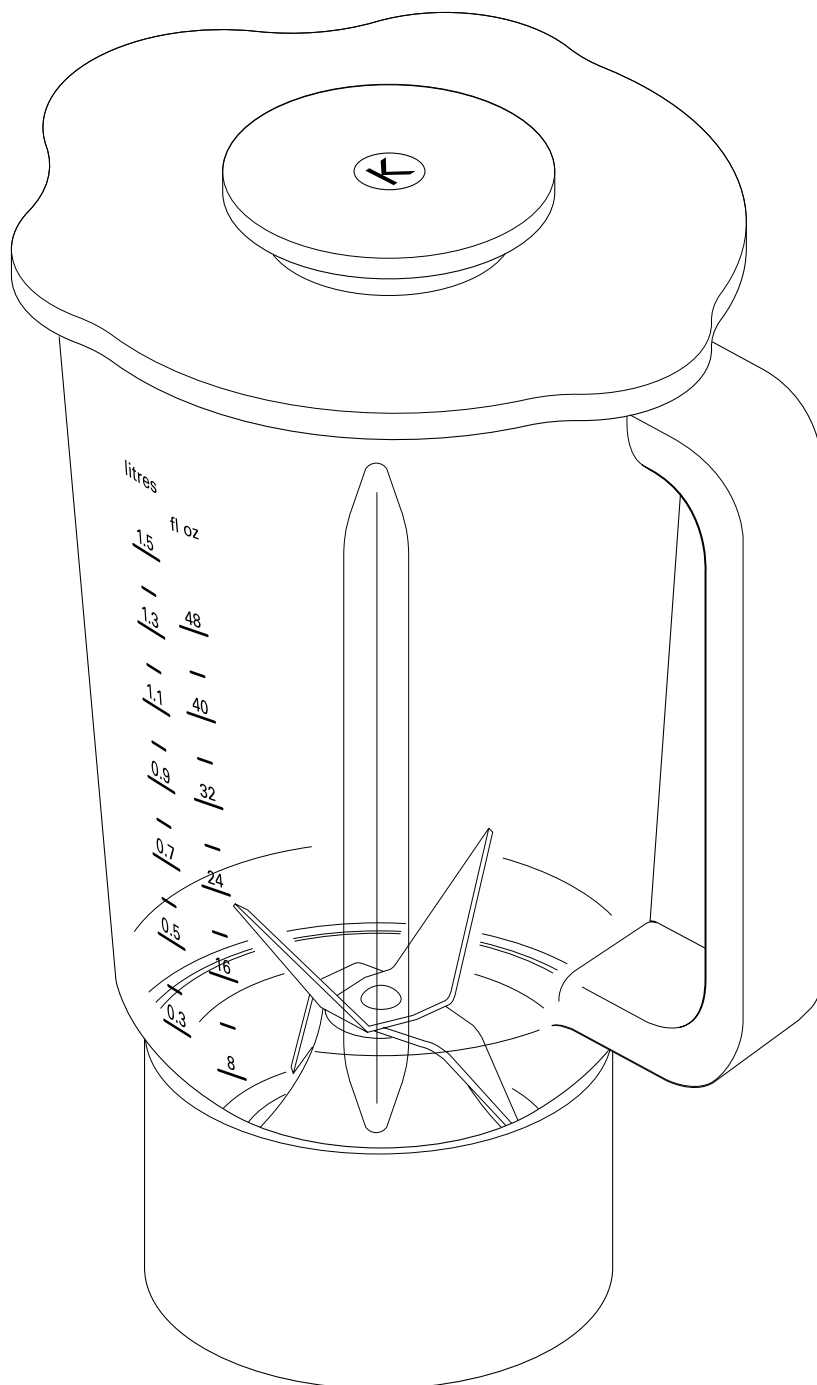
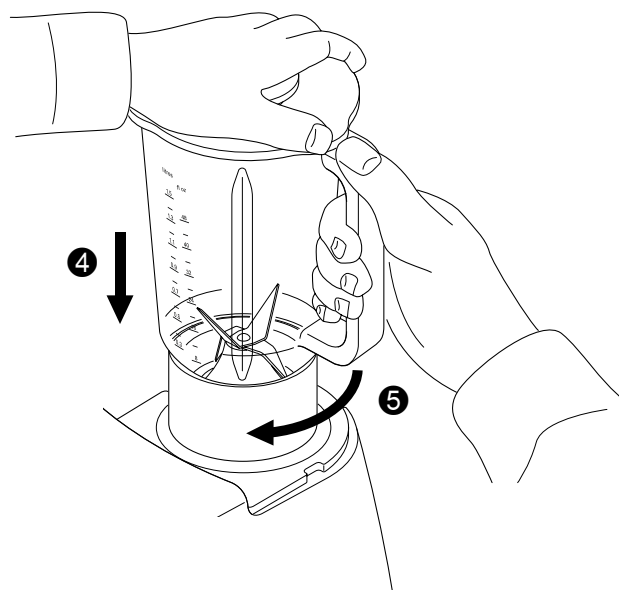
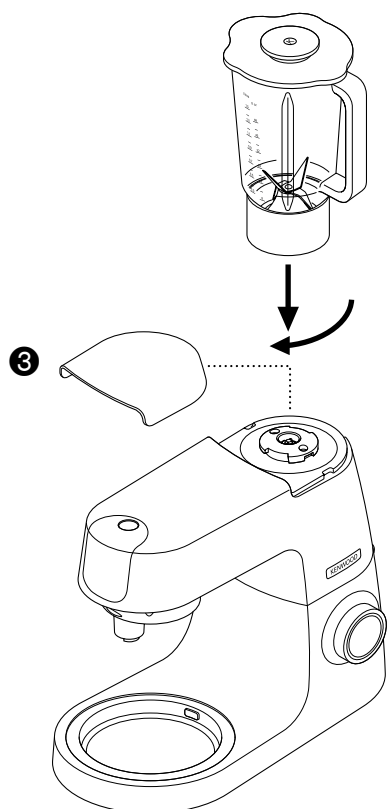
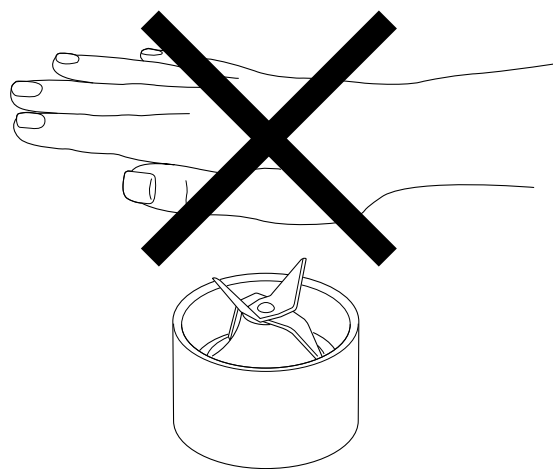
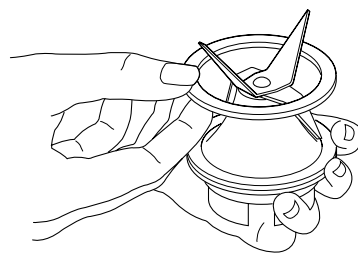
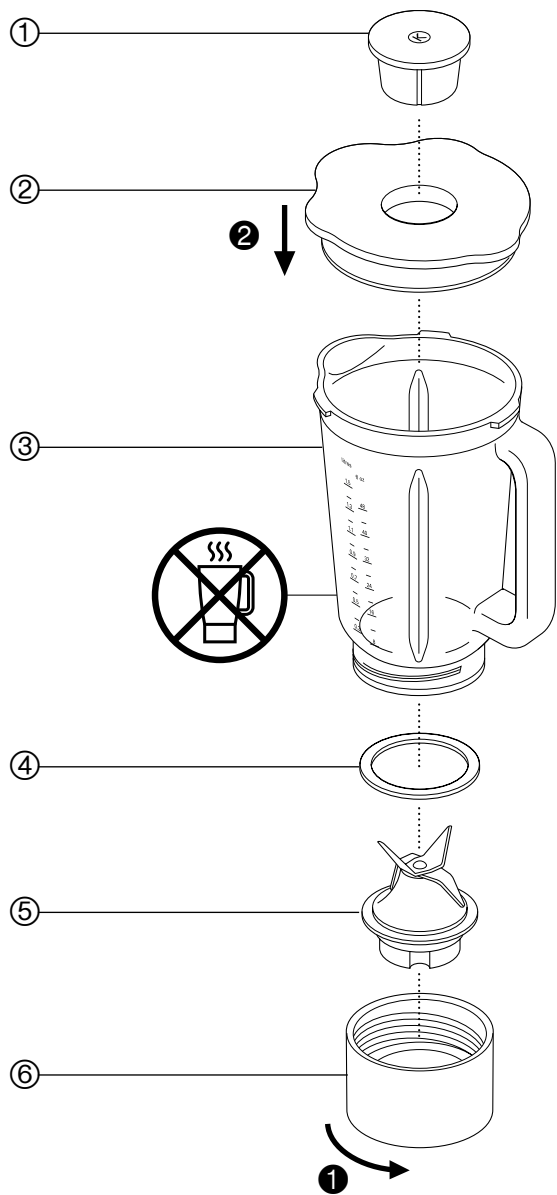


KENWOOD

KAH337PL

Instrucțiuni





Siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție și păstrați-le pentru consultare viitoare.
- Scoateți toate materialele de ambalare și orice etichete.
- Nu atingeți lamele ascuțite. Păstrați unitatea de lame departe de copii.
- Aveți întotdeauna grijă când umblați cu unitatea de lame și evitați atingerea muchiei tăietoare a lamelor la curățare.
- Folosiți cana blenderului numai cu baza și unitatea de lame livrate.
- Nu montați niciodată unitatea de lame pe soclul de accesorii fără să aveți instalată cana blenderului.
- Scoateți întotdeauna mașina din priză înainte de a introduce mâinile sau ustensile în cana de blender.
- Opriți aparatul și scoateți-l din priză:
 - o înainte de a monta sau de a scoate piese;
 - o după utilizare;
 - o înainte de curățare.
- La scoaterea blenderului de pe blocul de alimentare:
 - o așteptați până ce lamele se opresc de tot;
 - o nu deșurubați accidental cana blenderului de pe unitatea de lame.
-  **NU procesați ingrediente fierbinți.**
- **RISC DE OPĂRIRE:** Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească și să ajungă la temperatura camerei înainte de introducerea în cana de blender sau înainte de amestecare.
- Nu puneți niciodată blenderul în funcțiune gol.
- Utilizați blenderul numai cu capacul și capacul de umplere instalate.
- Nu lăsați niciodată aparatul în funcțiune nesupravegheat.
- Utilizarea necorespunzătoare a blenderului poate conduce la vătămări corporale.
- Nu procesați niciodată la blender cantități mai mari decât capacitatea maximă declarată în graficul de utilizare recomandată.
- Nu folosiți niciodată blenderul mai mult de un minut - se va supraîncălzi. Opriți blenderul imediat ce obțineți consistența corectă.
- Nu puneți ingrediente uscate în blender înainte de punerea în funcțiune. Tăiați-le în cuburi și dați drumul cuburilor prin capacul de umplere cu mașina în funcțiune.
- Nu folosiți blenderul ca recipient de depozitare. Păstrați-l gol înainte și după utilizare.
- Nu procesați niciodată la blender mai mult de 1500ml (53 fl oz) ingrediente reci - mai puțin pentru lichide spumate, cum sunt shake-urile cu lapte.
- Rețete de smoothie - nu amestecați niciodată la blender ingrediente congelate care au format o masă solidă la congelare, spargeți-le înainte de a le adăuga în blender.

Consultați manualul de instrucțiuni al aparatului de bucătărie principal pentru avertismente suplimentare privind siguranța.

- Acest aparat electric este conform cu Reglementarea CE 1935/2004 privind materialele și articolele destinate intrării în contact cu alimentele.

Folosiți blenderul pentru supe, băuturi, pateuri, maioneză, pesmet din pâine, pesmet din biscuiți, la tocat nuci și la zdrobit gheață.

Înainte de prima utilizare a accesoriului Kenwood

Spălați piesele: vezi secțiunea „curățare”.

Legendă

- ① capac de umplere
- ② capac
- ③ cană de blender
- ④ inel de etanșare
- ⑤ unitate de lame
- ⑥ bază

Utilizarea blenderului

- 1 Montați inelul de etanșare ④ în ansamblul de lame ⑤ - asigurându-vă că garnitura de etanșare este poziționată corect. **Vor apărea scurgeri de lichide dacă garnitura de etanșare este deteriorată sau montată incorect.**
- 2 Montați unitatea de lame ⑤ la interiorul bazei ⑥.
- 3 Apoi înșurubați cana de blender pe bază - asigurându-vă că baza lamelor este strânsă complet ①.
- 4 Introduceți ingredientele în cana de blender.
- 5 Montați capacul pe cana de blender și rotiți în sensul acelor de ceas pentru blocare ②. Asigurați-vă că zona jgheabului este acoperită complet de capac.
- 6 Așezați capacul de umplere în capacul blenderului și apăsați pentru fixare.
- 7 Scoateți capacul soclului de accesorii de viteză mare ③.
- 8 Așezați blenderul peste soclul de accesorii, rotiți-l în sensul acelor de ceas și, concomitent, apăsați până la cuplarea unității ④. Apoi rotiți mai departe în sensul acelor de ceas până ce accesoriul se blochează în poziție ⑤.
- 9 Comutați pe viteza necesară (consultați graficul de utilizare recomandată).
- 10 Odată ce obțineți consistența dorită, opriți aparatul și scoateți blenderul, susținându-l cu ambele mâini.

Sfaturi

- Pentru a preveni scurgerile:
 - o udați inelul de etanșare înainte de instalarea lui;
 - o asigurați-vă că cana de blender este blocată ferm pe bază.
- Când preparați maioneză, puneți toate ingredientele, în afară de ulei, în blender. Apoi, cu mașina în funcțiune, scoateți capacul de umplere și adăugați ulei încet și constant.
- Amestecuri groase, de ex. pateurile, sosurile tip dip: folosiți o viteză mică până la medie, răzuind pereții cării de blender când este necesar. Dacă sunt dificil de procesat, adăugați mai mult lichid. Alternativ, folosiți setarea de amestecare pulsată pentru a face ingredientele să cadă peste lame.
- Procesarea condimentelor nu este recomandată pentru că pot deteriora piesele din plastic.
- La zdrobit gheață, procesați cantități mici odată și folosiți setarea de funcționare pulsată. Se recomandă să țineți mâna pe capac și pe capacul de umplere în timpul funcționării.

Curățare

- Opriți întotdeauna aparatul, scoateți-l din priză și demontați-l înainte de curățare.
- Goliți cana de blender înainte de deșurubarea de pe bază.

Unitate de lame

Aveți întotdeauna grijă la manipularea unității de lame și evitați să atingeți muchia așchietoare a lamelor.

- 1 Scoateți și spălați inelul de etanșare.
- 2 Curățați lamele cu o perie, sub apă curentă. Păstrați partea de dedesubt a unității uscată.
- 3 Lăsați-le să se usuce.

Alte piese

Spălați-le la mână, în apă fierbinte cu detergent.

Tabelul următor prezintă ce articole pot fi spălate la mașina de spălat vase.

Articol	Adecvat pentru mașina de spălat vase
Cană de blender	✓
Capac	✓
Capac de umplere	✓
Bază	✓
Unitate de lame	✗
Inel de etanșare	✓

Grafic de utilizare recomandată

Utilizare/ Alimente		Cant. recomandată	Viteză	Durată de amestecare
Lichide reci Băuturi și cocktail-uri		Max 1,5 litri	Max	30 – 60 sec
Băuturi smoothie Introduceți mai întâi fructele proaspete și ingredientele lichide (inclusiv iaurt, lapte și sucuri de fructe). Apoi adăugați gheață sau ingredientele congelate (include fructe congelate, gheață sau înghețată)		1 litru lichid	Max	60 sec
Supe Reci	Supe pe bază de fierturi pre-preparate	1.5 litri	Creșteți treptat viteza până la Max	30 sec
	Supe cu lapte	1 litru		
	NU procesați ingrediente fierbinți. RISC DE OPĂRIRE: Ingredientele fierbinți trebuie lăsate să se răcească la temperatura camerei înainte de introducerea în cana de blender sau înainte de amestecare.			
Tocare Fină	Nuci, pesmet de pâine și ingrediente uscate similare	100g	Max	30 sec Pentru cele mai bune rezultate, opriți blenderul când ați obținut rezultatul dorit.
Piureuri de legume gătite/mâncare pentru bebeluși rețete		300g	Min - 2	60 sec
Piureuri de fructe moi/gătite		300g	Max + Pulse	30 sec
Maioneză/Sosuri de salate		Max 3 ouă	Max	30 – 60 sec

Duratele de amestecare la blender sunt numai cu titlu de ghid și vor varia în funcție de rețeta exactă și ingredientele de procesat.

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.



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