

## Blender legume/fructe

Cod produs: **SB055**

Folositi blenderul pentru bauturi reci, delicioase si nutritive. Capacul detasabil face ca paharul sa poata fi usor transformat intr-o cana de calatorie. Anumite retete pot fi gasite la sfarsitul instructiunilor si semnele de pe cana va permite mixarea cu usurinta a ingredientelor dorite. Poate fi folosit pentru combinatii de fructe cu iaurt (ambele proaspete si congelate), inghetata, cuburi de gheata, suc si lapte.

### **Inainte de utilizare**

- Cititi aceste instructiuni cu atentie si pastrati-le pentru o verificare ulterioara.
- Indepartati ambalajul.
- Spalati componentele: vezi “curatare si ingrijire”.

### **Masuri de siguranta**

- Inchideti butonul la pozitia “off” sau scoateti din priza:
  - inainte de a monta sau demonta piesele;
  - dupa folosire;
  - inainte de curatare;
- Nu lasati cordonul sau unitatea sa se ude.
- Nu tineti mainile si ustensilele in apropierea blender-ului, daca acesta este la sursa de curent.
- Nu folositi un aparat deteriorat. Duceti-l pentru verificare/reparatie la un centru service autorizat.
- Nu utilizati accesorii neautorizate.
- Nu lasati aparatul nesupravegheat.
- Intotdeauna asteptati pana ce cutitele s-au oprit complet inainte de indepartarea canii.
- Il puteti folosi deasemenea pentru supe. Lichidele trebuie intotdeauna sa fie la temperatura camerei inainte de mixare.
- Nu mixati ingrediente fierbinti si nu beti lichide fierbinti din cana de calatorie.
- Cand beti prin capac, aveti grija ca bautura sa fie suficient de fina. O anumita experienta in folosirea blenderului va ajuta pentru atingerea rezultatelor dorite, in mod special cand procesati alimente mai tari, deoarece puteti constata ca anumite ingrediente raman neprocesate.
- Intotdeauna aveti grija cand manuiti cutitele si evitati atingerea marginii ascutite cand le curatati.
- Folositi blenderul doar cu cutitele furnizate.
- Nu puneti aparatul pe sau in apropierea sobelor electrice sau in locuri unde pot intra in contact cu suprafete fierbinti.
- Folosirea necorespunzatoare poate cauza raniri.
- Acest aparat nu este destinat utilizarii de catre copii, persoane cu capacitate psihica redusa sau total neexperimentate decat daca au fost instruiti in legatura cu utilizarea aparatului de catre o persoana responsabila de siguranta lor.
- Nu lasati copiii sa se joace cu aparatul .
- Folositi aparatul doar pentru uz casnic.

### **Inainte de a pune aparatul in priza**

Aveti grija ca alimentarea cu energie sa fie aceeasi ca cea indicata la baza aparatului .

Acest aparat este conform cu directivele 2004/108/EC.

### **Componetele blender-ului**

1. corp lame taietoare
2. capac detasabil x 2

3. pahar de calatorie x 2
4. unitate putere
5. buton control viteza

#### **Folosirea blender-ului**

1. Adaugati gheata sau ingrediente congelate in cana (1).
  - Aceasta include fructe congelate, iaurt congelat, inghetata sau gheata. Acestea pot fi adaugate pana la nivelul marcat “max alimente congelate” (max frozen ingredients).
2. Adaugati ingrediente lichide in cana.
  - Aceasta include fructe (necongelate), iaurt proaspat, lapte si sucuri de fructe. Acestea pot fi adaugate pana la nivelul marcat “capacitate max” (max capacity).
3. Tineti cutitele de dedesubt si coboratile in cana, cutitele in jos – rotiti in sensul acelor de ceasornic pentru a se bloca (1).
4. Amestecati pentru a dispersa ingredientele.
5. Pentru a fixa cana pe unitate, intoarcati cana cu susul in jos si aliniati sagetile de pe cana cu canelurile de pe unitate, apoi rotiti in sensul acelor de ceasornic pana cand auziti un click (2).
6. Selectati viteza dorita.
  - Cand mixati retete ce contin ingrediente congelate rotiti butonul la “low” timp de 5 secunde pentru a incepe procesul de mixare, apoi rotiti la viteza “high”.
  - Permeteti ingredientele sa fie mixate pana devin fine.
7. Cand consistenta dorita este atinsa, rotiti butonul de viteza la pozitia “off”. Rotiti cana in sensul invers acelor de ceasornic pentru a o scoate de pe unitate.
8. Intoarcati cana si desurubati cutitele.
9. Fixati si blocati capacul prin rotire in sensul acelor de ceasornic.
  - Cand vreti sa beti, doar intoarcati invelitoarea capacului si puneti-o in pozitie (3). Bautura poate fi consumata direct din cana.

#### **Indicatii si sfaturi**

- Retineti ca atunci cand cana este umpluta la capacitate maxima (500 ml), aceasta reprezinta aprox. 2 portii.
- Daca nu intentionati sa consumati bautura imediat, tineti-o la frigider.
- Asigurati-va ca bautura este suficient de fina pentru a putea fi bauta prin capac. Pentru a face o bautura mai fina adaugati mai mult lichid.
- De indata ce bautura a atins consistenta dorita, puteti folosi functia puls “P” pentru a va asigura ca toate ingredientele au fost procesate. Folositi functia puls pentru a opera unitatea in actiuni de pornire-oprire pentru a controla textura bauturii.
- Dupa procesare, anumite bauturi nu pot fi complet fine datorita semintelor sau naturii fibroase a ingredientelor.
- Ingredientele anumitor bauturi se pot separa daca sunt lasate un timp in repaus, de aceea este indicat sa fie consumate imediat. Bauturile cu astfel de ingrediente separate trebuie amestecate inainte de a fi bause.

#### **Important**

- Nu procesati ingrediente uscate (mirodenii, nuci) si nu folositi blenderul gol.
- Nu folositi blender-ul drept container de depozitare. Pastrati-l gol inainte si dupa folosire .
- Anumite lichide isi maresc volumul in timpul procesarii, ex. lapte, deci nu supraumpleti si asigurati-va cutitele sa fie corect fixate.
- Pentru a asigura o durata mai mare de viata a blenderului, nu-l folositi in mod continuu mai mult de 30 de secunde.
- Nu procesati alimente care au format o masa solida in timpul congelarii, spargeti-le inainte de a le pune in cana.
- Nu amestecati niciodata mai mult decat capacitatea maxima marcata pe cana.
- Cand capacul detasabil este fixat, intotdeauna tineti cana de calatorie in sus.

#### **Curatare si intretinere**

- Intotdeauna inchideti, deconectati de la priza si dezasamblati inainte de curatare.
- Nu lasati unitatea, cordonul si stecherul sa se ude.
- Intotdeauna spalati imediat dupa utilizare. Nu lasati alimentele sa se usuce pe cana deoarece vor ingreuna procesul de curatare.
- Nu spalati componentele in masina de spalat vase.

#### **Unitatea de putere**

- Stergeti-o cu un servetel umed, apoi uscati.

#### **Cutitele**

1. nu atingeti cutitele – stergeti-le cu un burete folosind apa calda cu detergent, apoi clatiti sub jet de apa. Nu scufundati cutitele in apa.
2. lasati-le sa se usuce departe de copii cu partea superioara in jos.

#### **Cana si capacul detasabil**

Spalati manual, clatiti cu apa curata si apoi uscati.

#### **SERVICE SI INGRIJIREA DE CATRE CLIENT**

- Daca se defecteaza cordonul, acesta trebuie inlocuit, din motive de securitate, de catre Kenwood sau de un service autorizat Kenwood .



INFORMATII IMPORTANTE PENTRU DEPOZITAREA CORECTA A PRODUSULUI, IN CONFORMITATE CU DIRECTIVA CE 2002/96/EC.

La sfarsitul perioadei de valabilitate, produsul nu trebuie aruncat asemenea deseurilor menajere.

Trebuie dus la un centru de colectare a deseurilor cu regim special sau unui dealer care se ocupa de astfel de servicii speciale de salubritate.

Depozitarea separata a aparatelor electrocasnice evita riscul aparitiei unor consecinte negative asupra mediului inconjurator si sanatatii, ce pot decurge din aruncarea necorespunzatoare a acestora si face posibila recuperarea materialelor reciclabile astfel incat sa duca la economisirea energiei si resurselor. Pentru atentionarea mentiunilor de mai sus, produsul este marcat cu o lada de gunoi incercuita.

### **Retete:**

#### **Amestecuri micul dejun**

##### **Micul dejun**

- 2 cuburi gheata
  - 60ml lapte degresat
  - 50g iaurt slab in grasimi
  - 50g banane taiate in bucati de 2 cm
  - 75g mere taiate in bucati de 2 cm
  - 5ml germeni de grau
  - 5ml miere
1. puneti cuburile de gheata, laptele si iaurtul in cana. Apoi adaugati bananele, merele si germenii de grau. Amestecati-le bine inainte de mixare.
  2. comutati pe viteza "low" timp de 5 secunde, apoi pe "high" timp de 20 secunde. Verificati daca este suficient de dulce si adaugati miere daca este nevoie.

##### **Grapefruit**

- 150ml suc de grapefruit rosu
  - 50ml iaurt natural din lapte
  - 50g banana taiata in bucati de 2 cm
  - 1 lingura terci de ovaz
  - 1 lingura miere
1. puneti sucul de grapefruit si iaurtul in cana. Apoi adaugati bananele si terciul. Amestecati bine inainte de mixare.
  2. comutati pe viteza "high" timp de 15 secunde. Verificati daca este suficient de dulce si adaugati miere daca este nevoie.

##### **Banana cu gust de nuci**

- 75ml lapte semi-degresat
  - 115g iaurt slab in grasimi cu alune
  - 50g banane taiate in bucati de 2 cm
  - 3 caise uscate, taiate in bucati de 1 cm
1. puneti laptele si iaurtul in cana. Apoi adaugati bananele si caisele. Amestecati bine inainte de mixare.
  2. comutati pe viteza "low" timp de 5 secunde, apoi pe "high" timp de 25 secunde.

#### **Amestecuri fructe**

##### **Capsuni congelate**

- 2 cuburi de gheata
  - 70ml suc de mere
  - 60g capsuni, injumatatite
  - 80g pepene, cu seminte taiat in bucati de 2 cm
  - 5ml miere
1. puneti cuburile de gheata si sucul de mere in cana. Apoi adaugati capsunile si pepenele.
  2. comutati pe viteza "low" timp de 5 secunde, apoi pe "high" timp de 20 secunde. Verificati daca este suficient de dulce si adaugati miere daca este nevoie.

##### **Mango, ananas si suc de fructul pasiunii**

- 150ml suc de portocale proaspat stors
  - 85g mango copt taiat in bucati de 2 cm
  - 65g ananas taiat in bucati de 2 cm
  - ½ fructul pasiunii
1. puneti sucul de portocale in cana. Apoi adaugati mango, ananas si fructul pasiunii.
  2. comutati pe viteza "high" timp de 20 secunde.

##### **Nectar de papaya si piersici**

- 100ml suc de grapefruit
  - 100g piersici decojite in suc propriu, scurse
  - 70g papaya, cu seminte si taiat in bucati de 2 cm
1. puneti sucul de grapefruit, piersicile si papaya in cana.
  2. comutati pe viteza "high" timp de 15 secunde.

##### **Stafide**

- 100ml suc de merisor
  - 25ml suc de mere
  - 75g zmeura
  - 40g mure
1. puneti sucul de merisor si sucul de mere in cana. Apoi adaugati zmeura si murele.
  2. comutati pe viteza "high" timp de 20 secunde.

##### **Amestec rece cu aroma de fructe**

- 2 cuburi de gheata
  - 100ml suc de portocale
  - 50g si jumătate kiwi taiat in bucati de 2 cm
  - 75g capsuni, injumatatite
1. puneti cuburile de gheata si sucul de portocale in pahar. Apoi adaugati kiwi si capsunile.
  2. comutati pe viteza "low" timp de 5 secunde, apoi pe "high" timp de 20 secunde.