

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Ручной блендер

ASB301

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР

ASB301

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50 Гц

Мощность: 190–210 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Руководство
по эксплуатации: 1 шт.

Гарантийный талон: 1 шт.

В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ МЫ ЗАБОТИМСЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Компания Kambrook уделяет большое внимание технике безопасности. При разработке и производстве наших изделий мы стремимся сделать их максимально безопасными для использования. Тем не менее убедительно просим вас соблюдать общепринятые нормы безопасности при работе с электроприборами и выполнять предписанные меры предосторожности.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей».

Установленный производителем в соответствии с п. 2 ст. 5 Федерального закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия составляет 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящем руководстве по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Позаботьтесь о сохранности настоящего руководства по эксплуатации.
- Данный прибор не предназначен для использования маленькими детьми или людьми с ограниченными физическими возможностями без присмотра.
- Всегда отключайте блендер от электрической сети перед сборкой/разборкой, сменой насадок и чисткой. Не подключайте блендер к электрической сети, пока он полностью не собран.
- Перед подключением блендера к источнику питания удостоверьтесь в том, что напряжение электрической сети соответствует напряжению, указанному на этикетке, имеющейся на корпусе блендера.
- При механических или иных повреждениях необходимо отключить блендер от электрической сети и обратиться в авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте свисания сетевого шнура с края стола. Следите, чтобы сетевой шнур не касался нагретых поверхностей, не допускайте запутывания шнура.
- Не измельчайте и не смешивайте блендером горячие пищевые продукты.
- Блендер не предназначен для коммерческого или промышленного использования.
- Вы можете управлять скоростью блендера при помощи соответствующего регулятора только при включенном блендере. При включении режима «Турбо» скорость блендера не регулируется.
- Запрещается погружать основание с двигателем, сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, а также мыть их проточной водой или в посудомоечной машине.
- Никогда не оставляйте подключенный к электрической сети блендер без присмотра.
- Во избежание травм эксплуатировать блендер только в соответствии с настоящей инструкцией. Соблюдайте осторожность при обращении с ножами.
- В целях безопасности все работы по ремонту и обслуживанию устройства, кроме чистки, должны выполняться только представителями уполномоченных авторизованных сервисных центров.

KAMBROOK

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР ASB301

ОПИСАНИЕ

- 1 Регулятор скорости
- 2 Кнопка включения/выключения
- 3 Кнопка включения режима **Турбо**
- 4 Основание с двигателем
- 5 Насадка-блендер
- 6 Мерный стакан



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-БЛЕНДЕРА

Насадка-блендер предназначена для смешивания ингредиентов и приготовления пюре, она идеально подходит для приготовления соусов, детского питания, молочных коктейлей, измельчения льда и т.п.

- Соедините насадку-блендер и основание с двигателем, поверните насадку по часовой стрелке до щелчка.



- Опустите блендер строго вертикально в посуду со смешиваемыми продуктами.
- При помощи регулятора выберите скорость и нажмите кнопку включения/выключения.

При необходимости включите режим **Турбо**, нажав соответствующую кнопку.

- После использования отсоедините насадку от основания с двигателем.



Продолжительность непрерывной работы блендера не должна превышать 1 мин.

KAMBROOK

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР ASB301

ЧИСТКА

Перед чисткой и обслуживанием выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.



Ножи блендера очень острые, поэтому обращайтесь с ними с осторожностью.

Очистите корпус блендера влажной салфеткой и тщательно высушите все детали.

Отсоедините насадку-блендер, промойте в теплой воде и просушите.

ХРАНЕНИЕ

Хранить блендер в разобранном виде можно, поместив основание с двигателем и насадку в стакан.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

МАЙОНЕЗ «ПРОСТОЙ»

- 250 мл подсолнечного масла
- 1 ст. л. уксус (лимонного сока)
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу
- Перемешать в мерном стакане все указанные ингредиенты и насадкой-блендером взбивать смесь до требуемой консистенции. Насадку сначала опустить до дна емкости и постепенно перемещать вверх.

СОУС ПЕСТО

- 70 г свежих листьев базилика
- 60 г сыра пармезан
- 4 ст. л. кедровых орешков
- 1 ст. л. лимонного сока
- 100 мл оливкового масла
- 2-3 зубчика чеснока
- соль по вкусу
- Поместите листья базилика, чеснок, лимонный сок и кедровые орешки в мерный стакан.
- Измельчите с помощью насадки-блендера. В полученную смесь медленно влейте масло, перемешайте до получения однородной массы.
- Измельчите сыр, добавьте его в полученную смесь и тщательно перемешайте.
- Посолите по вкусу. Имейте в виду, что сыр пармезан довольно соленый.
- Готовый соус подается с мясом, рыбой, курицей и макаронами.
- Храните в холодильнике в плотно закрывающейся банке.

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 груша
- Фрукты помыть, обдать кипятком, очистить от кожицы, порезать на дольки, у яблока вырезать сердцевину.
- Положить в мерный стакан и измельчить с помощью насадки-блендера до консистенции пюре. Рекомендуется готовить непосредственно перед употреблением.

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

- 250 г пломбира
- 100 г молока
- Залить в мерный стакан и взбить насадкой «блендер» до 1 минуты.
- По вкусу до взбивания можно добавить ягоды или фрукты (очищенные и без косточек).

