

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Блендер

ASB400

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

БЛЕНДЕР

ASB400

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 400 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Ключ для замены
насадок

Мерный стакан

Чехол для хранения
насадок

Насадка-измельчитель

Насадка для взбивания

Насадка
для перемешивания

Насадка-резак

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.

Внимание!

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики и комплектацию вследствие постоянного совершенствования продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

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 во включенном состоянии.
- 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

БЛЕНДЕР

ASB400

ОПИСАНИЕ

- 1 Регулятор скорости
- 2 Кнопка включения
- 3 Корпус
- 4 Съемная ножка с креплением для насадок
- 5 Мерный стакан
- 6 Чехол для хранения насадок
- 7 Ключ для замены насадок

Насадки

- 8 Насадка для перемешивания
- 9 Насадка для взбивания
- 10 Насадка-измельчитель
- 11 Насадка-резак



ОПИСАНИЕ



KAMBROOK

БЛЕНДЕР ASB400

ЧЕТЫРЕ ТИПА НАСАДОК

НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

Измельчение фруктов, овощей, ягод, вареного мяса, кубиков льда.

НАСАДКА-РЕЗАК

Резка и измельчение мяса, рыбы и овощей до консистенции фарша и пюре.

При измельчении используйте мясо без жил и жировых прослоек.

НАСАДКА ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Взбивание яичных белков, сливок, пудингов, муссов и бисквитного теста; смешивание супов и соусов.

НАСАДКА ДЛЯ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

Смешивание коктейлей, напитков, готовых к употреблению супов и соусов, смесей для омлета и теста для блинов; приготовление майонеза, крем-супов, кремов.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Соедините съемную ножку блендера с корпусом, поверните ножку по часовой стрелке до щелчка.
- Выберите один из четырех типов насадок.
- Поместите выбранную насадку на ось блендера таким образом, чтобы выступы на оси совпадали с углублениями на насадке.
- Надавите на насадку до щелчка.
- Подключите блендер к электросети
- Поместите блендер в емкость или мерный стакан с измельчаемыми или смешиваемыми продуктами.
- Выберите скорость и нажмите на кнопку включения.

ЗАМЕНА НАСАДОК



Для замены или снятия насадок используйте специальный ключ.

По завершении работы с прибором сложите четыре сменные насадки и ключ в чехол для хранения, служащий опорой для прибора.



Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуты.

При измельчении твердых продуктов не используйте прибор дольше 15 секунд.

Используйте блендер в мерном стакане строго вертикально.



При замене и снятии насадок отключите прибор и отсоедините его от сети. Осторожно: насадки очень острые, устанавливайте их

KAMBROOK

БЛЕНДЕР ASB400

ЧИСТКА

- Перед чисткой отключите прибор от сети питания.
- Чистку привода блендера производите только с помощью влажной салфетки. Не помещайте привод в воду!
- Все детали, кроме корпуса блендера, моются в посудомоечной машине. После обработки продуктов с повышенным содержанием соли сполосните насадку.
- Также старайтесь не использовать в посудомоечной машине чрезмерное количество моющего средства и средства для удаления накипи.
- При обработке пищи, содержащей красители, пластиковые детали прибора могут потерять цвет. Обработайте такие детали растительным маслом, прежде чем поместить их в посудомоечную машину.



Осторожно: насадки очень острые!

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РЕЦЕПТЫ

МАЙОНЕЗ «ПРОСТОЙ»

- 250 мл подсолнечного масла
- 1 ст. л. уксуса (лимонного сока)
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу
- Перемешайте в мерном стакане все указанные ингредиенты и насадкой для перемешивания взбейте смесь до требуемой консистенции. Насадку сначала опустите до дна емкости и постепенно перемещайте 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-измельчителя. 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.

