



KENWOOD
kMix
the art of living®

Blender

Cod produs: **HB791**

Inainte de utilizarea aparatului:

- Cititi cu atentie aceste instructiuni si pastrati-le pentru o verificare ulterioara.
- Indepartati ambalajul.
- Indepartati capacul de pe corpul cu lame 6).
- Spalati toate componentele – vezi “curatare si ingrijire”

MASURI DE PROTECTIE

Instructiuni generale

- Aveti deosebita grija la prepararea mancarii pentru copii mici, persoane in varsta sau infirme. Intotdeauna sa va asigurati ca axul blender-ului este bine sterilizat. Folositi solutie de sterilizare conform instructiunilor producatorilor.
- Nu atingeti niciodata lamele taietoare in timp ce aparatul este in priza;
- Nu tineti degetele, parul, articole de imbracaminte sau ustensile in apropierea pieselor mobile;
- Scoateti din priza dupa folosire si inainte de a schimba dispozitivele anexe;
- Nu amestecati niciodata ulei fierbinte sau grasime;
- Nu folositi niciodata un blender defect. Duceti-l la verificat sau la reparat. Vezi cap. “Service”.
- Nu introduceti niciodata in apa manerul cu circuitele electrice si nu lasati cordonul sau stecherul sa se ude, deoarece exista riscul de electrocutare;
- Nu lasati niciodata cordonul sa atinga suprafetele fierbinti sau sa atarne in locuri care sa fie la indemana copiilor.
- Nu folositi niciodata un dispozitiv de atasare neautorizat;
- Intotdeauna deconectati de la priza inainte de asamblare si daca lasati aparatul nesupravegheat.
- Nu lasati copiii sa foloseasca blender-ul fara supraveghere;

- Acest aparat nu este destinat utilizarii de catre persoane cu capacitate psihica redusa sau total neexperimentati, fara a fi supravegheati de catre o persoana cu experienta responsabila de siguranta lor.
- Nu lasati copiii sa se joace cu aparatul;
- Aparatul este destinat doar pentru uz casnic.

Accesorii procesor

- Cutitul si discul sunt foarte ascutite, manuiti-le cu grija. Intotdeauna tineti cutitul de partea superioara si discul departe de partea care taie, atat cand le curatati cat si cand le utilizati.
- Scoateti cutitul si discul inainte de a goli vasul;
- Nu scoateti niciodata capacul pana cand lama si discul s-au oprit complet.

IMPORTANT

- La amestecurile groase nu folositi blender-ul mai mult de 50 de secunde la fiecare interval de cate 4 minute – altfel acesta se poate supraincalzi;

Inainte de conectarea la priza

- Asigurati-va ca alimentarea cu electricitate sa fie la fel cu aceea indicata pe manerul de curent.
- Blender-ul este conform Directivei 89/336/EEC a Comunitatii Economice Europene.

Denumirea pieselor componente blender manual

- 1) Comutator de viteza;
- 2) Buton ON/OFF;
- 3) Maner;
- 4) Buton eliberare ax;
- 5) Ax metalic cu cutit fix;
- 6) Capac cutit;
- 7) Unitate depozitare.

Accesorii processor

- 8) Dispozitive de impingere a alimentelor;
- 9) Capac;
- 10) Disc tocat/feliat;
- 11) Axul discului;
- 12) Cutit;
- 13) Bol (vas);
- 14) Baza detasabila.

Dispozitiv de batut oua

- 15) Colier pentru dispozitivul de batut oua.;
- 16) Tel de sarma;

Dispozitiv pentru spuma

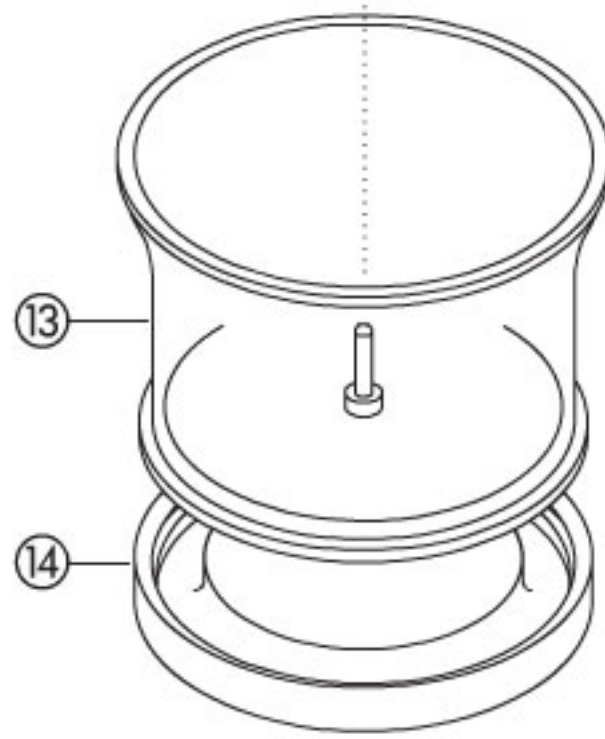
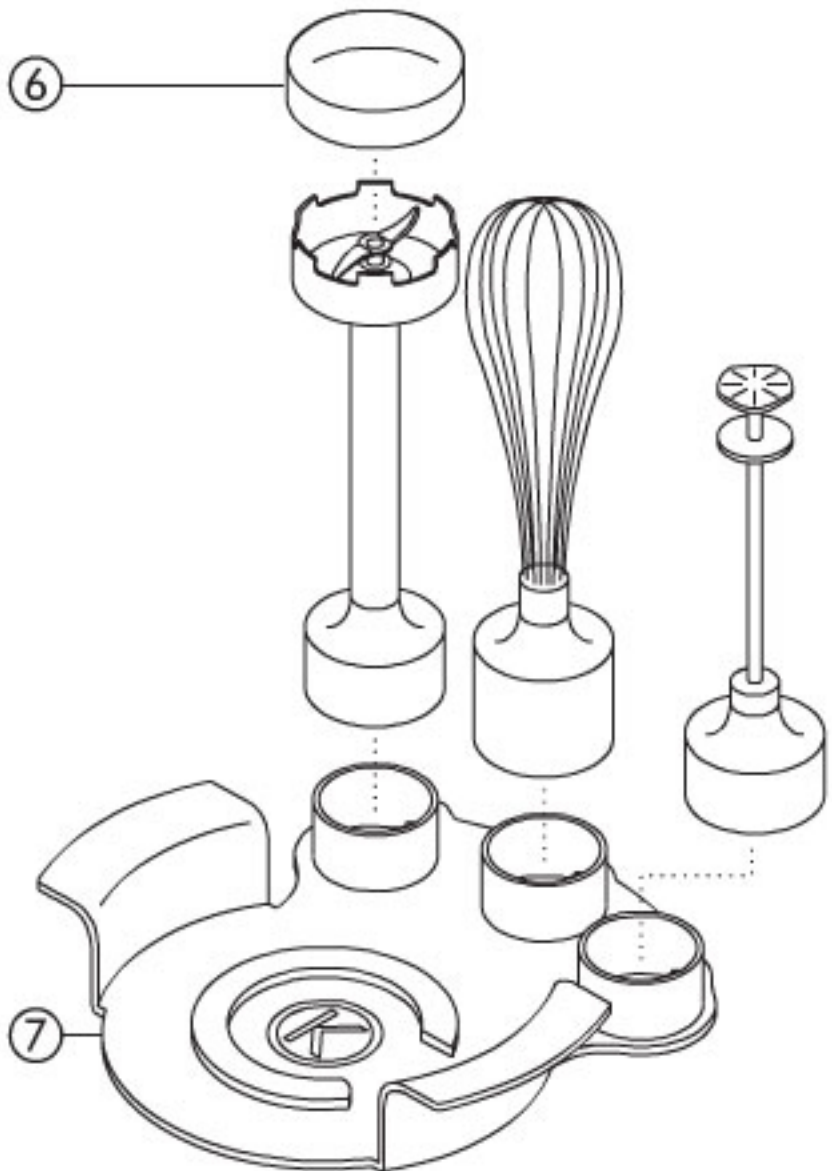
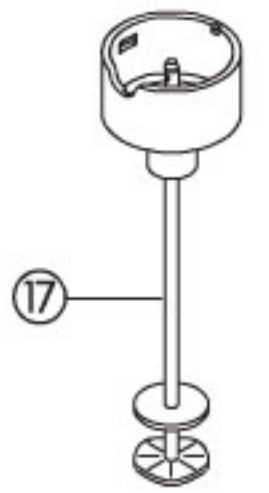
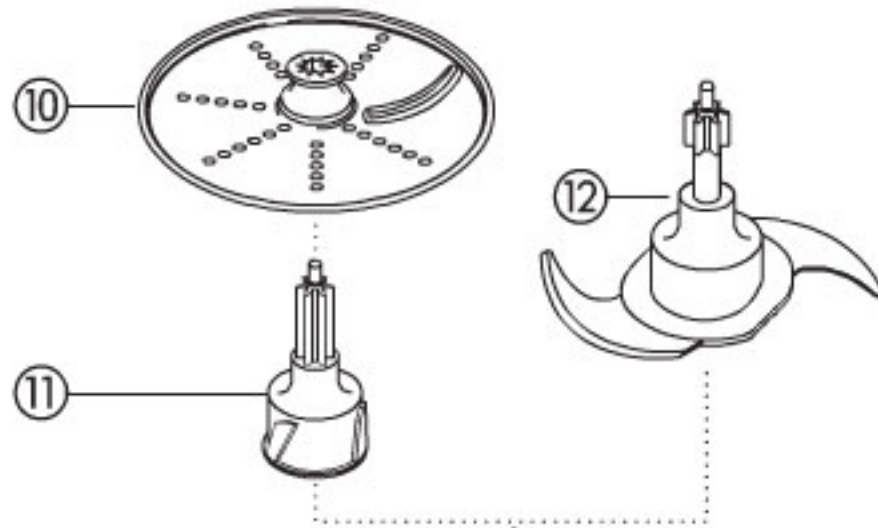
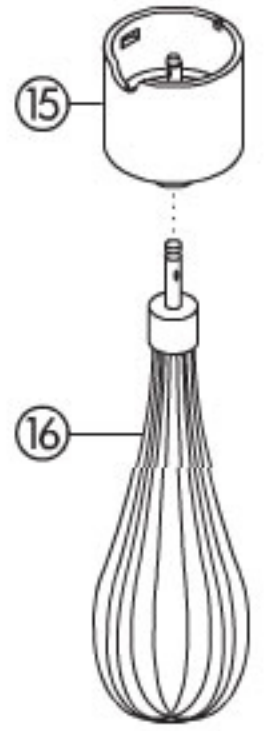
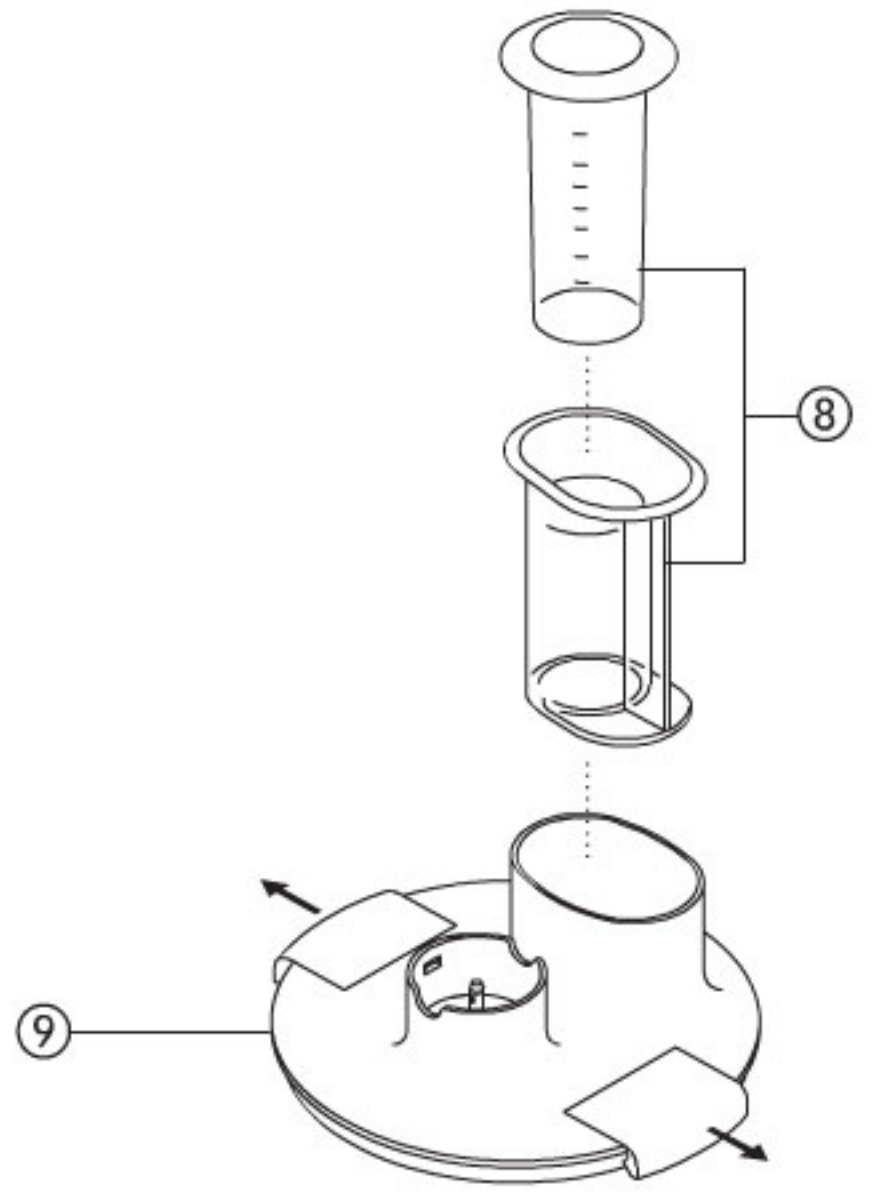
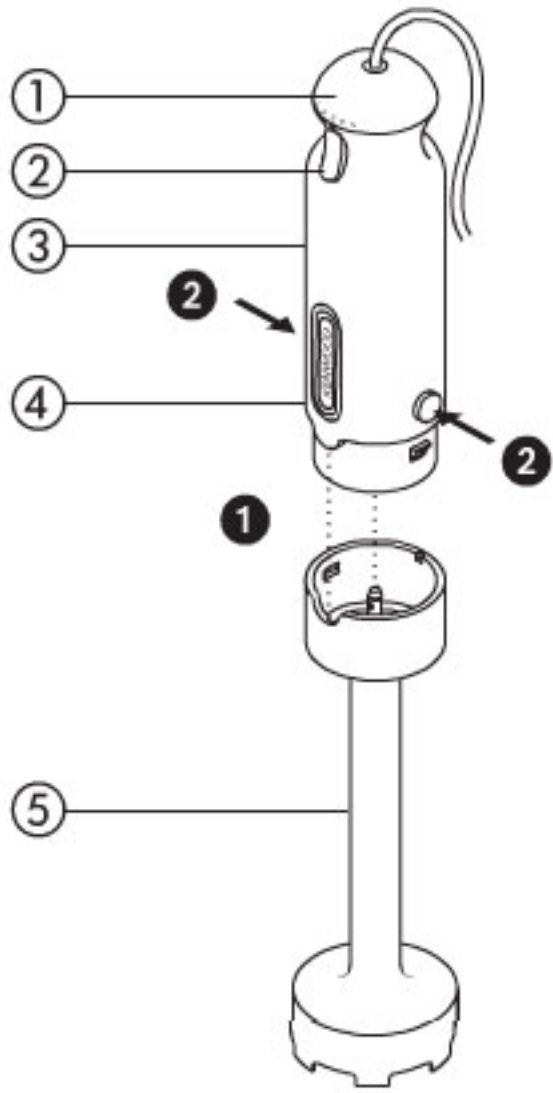
- 17) Ax dispozitiv spuma

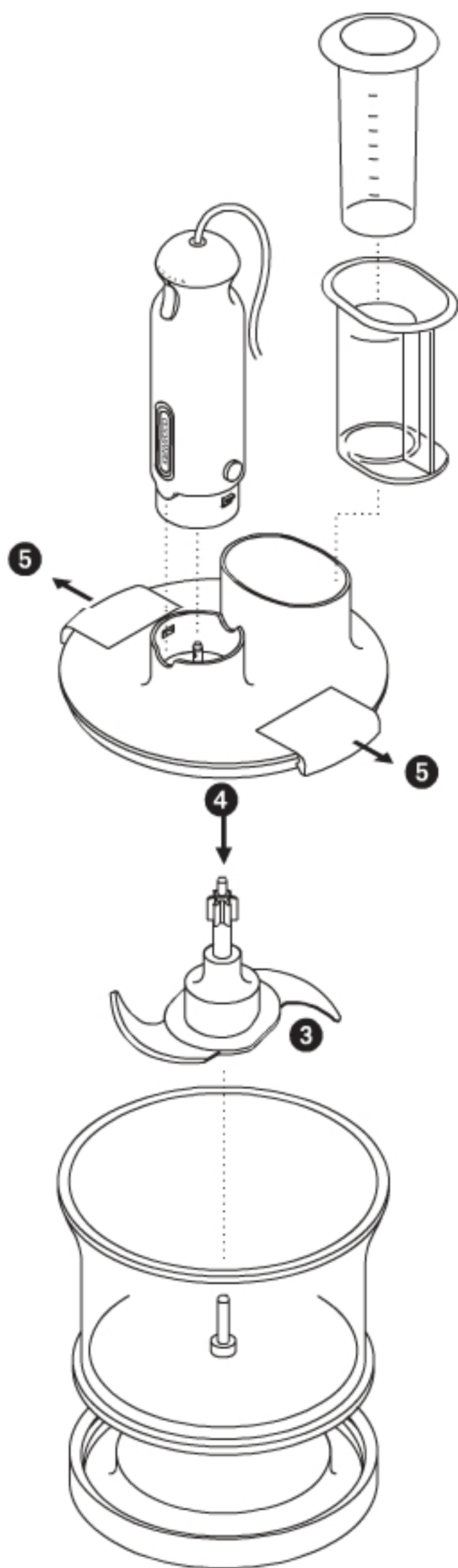
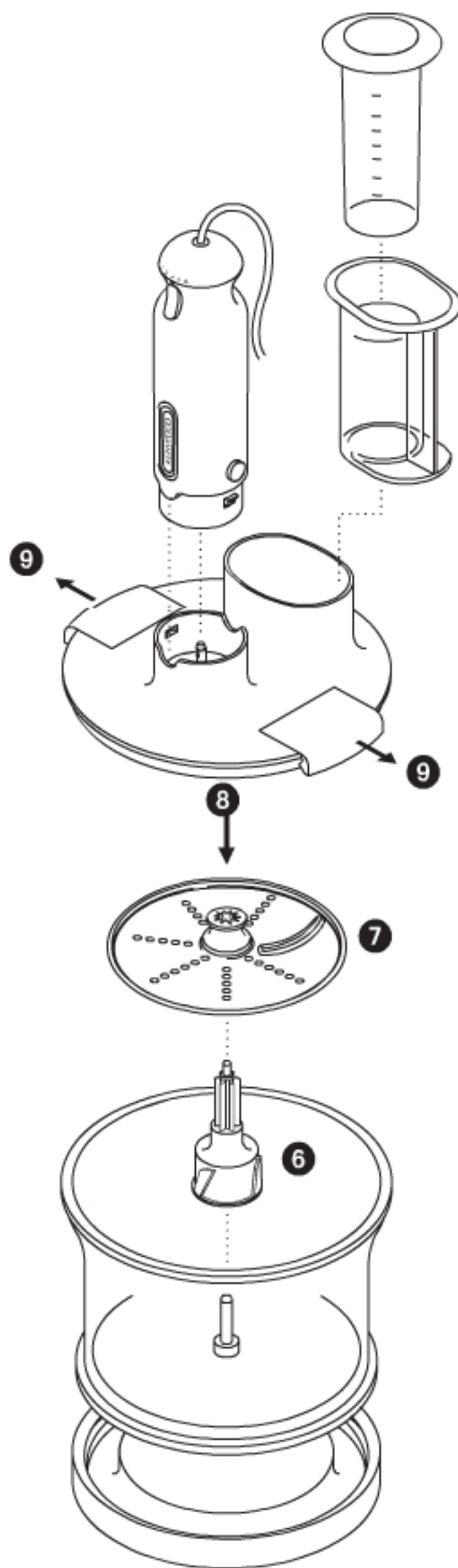
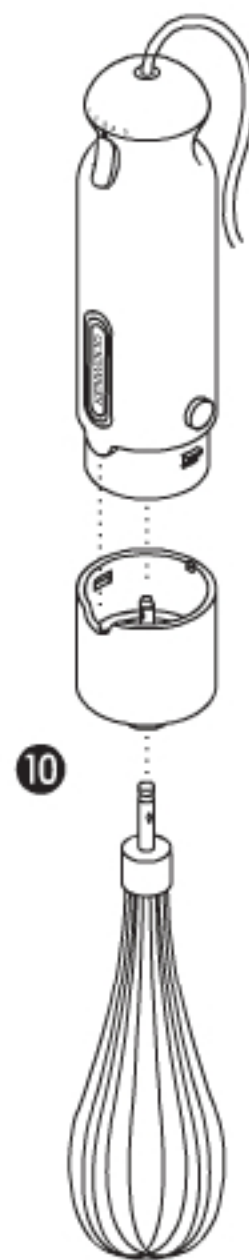
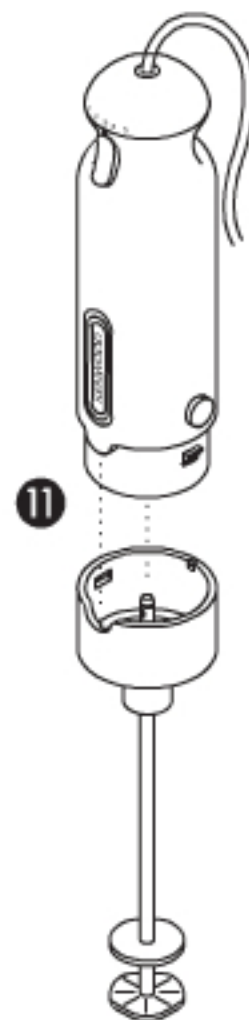
Folosirea blender-ului

- Se poate amesteca: mancare pt. copii, supe, sosuri, milk-shake-uri si maioneza.

Amestecarea in cratita

- Aveti grija cand amestecati lichide fierbinti - luati cratita de pe foc si lasati sa se raceasca putin pt. a nu se supraincalzi blender-ul;



A**B****C****D**

1. Montati axul blenderului la maner (1) – impingeti pentru blocare.
2. Conectati la priza.
 - **Pentru a evita stropirea, puneti lama taietoare in alimente inainte de a pune butonul in pozitia “On”.**
3. Selectati viteza dorita prin rotirea butonului si porniti (folositi viteza 1 si 2 pt. o amestecare mai lenta).
 - Nu lasati lichidul sa depaseasca imbinarea dintre manerul de curent si axul blender-ului;
 - Miscati lama prin alimente si folositi o actiune pentru a incorpora mixtura;
 - Nu este potrivit pentru zdrobirea ghetii.
 - Daca blender-ul se blocheaza, deconectati-l inainte de deblocare.
4. Dupa folosire, scoateti din priza si apasati butonul de eliberare (2) pentru a indeparta axul de pe maner.

Folosirea procesorului

A. Folosirea cutitului

- Cutitul este foarte ascutit, manuiti-l cu grija.
- Nu tocati alimente tari, cum ar fi: boabele de cafea, cuburi de gheata, mirodenii sau ciocolata – se va strica lama taietoare.
- Cand tocati carne, indepartati oasele si taiati-o in bucati de 2 cm.
 1. Fixati baza de fundul bolului.
 2. Fixati cutitul pe axul din interiorul bolului (3), intotdeauna inainte de a adauga ingredientele.
 3. Fixati capacul si apasati pentru blocare (4).
 4. Fixati manerul si apasati pentru a se bloca. Manerul poate fi fixat indiferent de partea pe care cade butonul ON/OFF.
 5. Conectati si tineti bolul nemiscat. Apoi selectati o viteza si porniti.
 6. Dupa utilizare deconectati si dezamblati aparatul. Pentru a indeparta capacul trageti de ambele clipsuri in acelasi timp si apoi ridicati (5).

Indicii

- Folositi cutitul pentru prajituri, tocat carne, branza, legume, nuci si pentru a faramita painea si biscuitii. **Accesorii nu este destinat pentru a face aluat de paine.**
- Foile de placinta – folositi grasime direct din frigider taiata in cuburi de 2 cm si procesati pana cand mixtura arata precum firimiturile de paine. Adaugati apa prin tubul de alimentare si opriti-va din mixat imediat ce amestecul incepe sa se lege.
- Aveti grija sa nu procesati in exces.
- Cand adaugati esenta de migdale sau arome, evitati contactul cu plasticul deoarece acesta se poate pata.

B. Folosirea discului

- Nu indepartati capacul pana cand discul nu s-a oprit complet.
- Manuiti discul cu grija, deoarece este foarte ascutit.
- 1. Puneti baza pe fundul bolului.
- 2. Puneti axul peste cel din bol (6).
- 3. Tinand de centrul discului, puneti discul pe ax cu partea potrivita in sus (7).
- 4. Fixati capacul si apasati pentru a-l bloca (8).
- 5. Fixati manerul si apasati pentru a-l bloca. Manerul poate fi fixat cu butonul ON/OFF spre interior sau exterior.
- 6. Alegeti tubul de alimentare pe care doriti sa-l utilizati. Dispozitivul de impingere contine un tub de alimentare mai mic pentru procesarea alimentelor independent sau a ingredientelor subtiri.

Pentru a folosi tubul subtire – mai intai puneti dispozitivul de impingere mai mare in interiorul tubului de alimentare. Pentru a folosi tubul mare – folositi ambele dispozitive de impingere in acelasi timp.

7. Puneti alimentele in tub.
8. Selectati o viteza, porniti si apasati cu dispozitivul de impingere – **niciodata nu bagati degetele in tub.**
9. Dupa utilizare, deconectati si demontati. Pentru a indeparta capacul trageti de ambele clipsuri simultan si ridicati (9).

Indicii

- Folositi razatoarea pentru morcovi, cartofi si alimente cu textura similara.
- Folositi partea care feliaza pentru alimente precum morcovi, cartofi, varza, castravete si ceapa.
- Folositi ingrediente proaspete.
- Nu taiati alimentele prea mici. Umpleti largimea tubului indeajuns. Acest lucru previne ca alimentele sa cada in exterior in timpul procesarii. Alternativ folositi tubul mic.
- Alimentele asezate vertical vor fi taiate mai marunt decat cele asezate orizontal.
- Va exista intotdeauna o mica cantitate irosita ramasa pe disc sau in bol dupa procesare.

Ghid de procesare

Accesoriu	Aliment	Cantitate max.	Viteza recomandata	Timp aprox. De procesare
Cutit	Carne macra	500g	5	10-30
	Verdeata	30g	5	10
	Nuci	100g	5	20-30
	Prajitura	800g greutate totala	4-5	20-20
	Aluat placinta	340g greutate faina	5	20
Disc	Alimente dure precum morcovi sau cartofi	-	5	-
	Alimente moi precum castraveti sau rosii	-	3	-

C. Folosirea dispozitivului de batut oua(tel)

- Se pot bate ingrediente usoare cum ar fi: albusuri de oua, crema, deserturi instant si oua cu zahar pt. aluaturi batute.
- Nu bateti mixturi mai grele cum ar fi margarina cu zahar, deoarece veti defecta telul.
- 1. Impingeti telul de sarma in colierul special (10);
- 2. Montati manerul in colierul telului. Apasati pentru fixare.
- 3. Puneti alimentele in vas.
- Nu bateti mai mult de 4 albusuri sau 400 ml (3/4 pt) crema.
- 4. Conectati la priza. Pentru a evita stropirea, incepeti la viteza 1. Miscati telul in sensul acelor de ceasornic.
- Nu lasati lichidul sa ajunga deasupra sarmei telului.

5. După folosire, deconectați de la priză și dezamblați.

D. Dispozitiv pentru spuma

- Nu adăugați ingrediente în timp ce aparatul funcționează.
 - Aveți grijă când amestecați lichide fierbinti.
 - Nu procesați mai mult de 200 ml. lapte deoarece se poate reversa.
1. Fixați axul dispozitivului pentru spuma la maner (11) – apăsați pentru fixare.
 2. Începeți mixarea la o viteză mică și măriți dacă este nevoie.

Indicii

- Intotdeauna adăugați mai întâi ingredientele lichide.
- Intotdeauna pasati fructele înainte de a le adauga.
- Dacă folosiți sirop și amestecuri pudră adăugați-le înainte de mixare pentru a preveni ca acestea să se ducă la fundul vasului.
- Pentru rezultate optime, toate ingredientele lichide trebuie să fie cât mai reci cu puțin.
- Băuturile cu lapte vor fi mai gustoase dacă laptele este rece gheață. Cu cât laptele este mai rece, cu atât mai densă și mai spumoasă va fi băutura. Laptele degresat va produce o băutura mai spumoasă decât cel semidegresat sau gras.
- Nu încercați să mixați fructe congelate sau să spargeți gheață.
- Desfaceți bucățile mari de înghețată înainte de a le bate spuma.

Depozitare

- Depozitați toate accesoriile în unitatea de depozitare 7) furnizată când aparatul nu este utilizat.

Curățare și întreținere

- Înainte de curățare închideți la poziția “Off” și deconectați de la priză.
- Nu atingeți lamele tăietoare.
- Acordați o atenție specială când pregătiți mâncarea pentru copii, bătrani și persoane înfirmе. Aveți întotdeauna grijă să sterilizați în întregime corpul blender-ului manual. Folosiți o soluție de sterilizare conform instrucțiunilor producătorilor cu privire la această soluție.
- Unele alimente, de ex. morcovi pot decolora plasticul. Dacă frecați cu un material înmuiat în ulei vegetal, se va putea îndepărta decolorarea.

Maner + capac procesor

- Ștergeți cu un material umed, apoi uscați.
- Nu scufundați niciodată în apă și nu folosiți substanțe abrazive.

Axul bleder-ului

- Spălați cutitele sub jet de apă, apoi uscați.
- Nu le spălați în mașina de spălat vase.

Ax, cutit tel, vas, dispozitiv pentru spuma, baza și unitate de depozitare.

- Spălați, apoi uscați.
- Spălarea în mașina de spălat vase nu este recomandată.

Service și îngrijirea de către client

- Dacă se defectează cordonul, acesta trebuie înlocuit, din motive de securitate, de către Kenwood sau de un service autorizat.

Dacă aveți nevoie de ajutor pentru:

- Utilizarea aparatului sau
- Reparații

Contactați magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Retete:

Pate de somon

Ingrediente:

- 250g file de somon
- 200g crema de branza
- 30ml. marar proaspat tocat
- Sucul de la o lamaie
- Sare si piper negru proaspat macinat
- 5-10ml. ghimbir, usturoi si sos chilli
- Paine prajita pentru servire

Metoda:

1. Preincalziti un grill si gatiti file-ul de somon aprox. 8-10 min, intorcandu-l o singura data in timpul gatirii. Indepartati-l de pe aragaz si asteptati sa se raceasca complet.
2. Intre timp fixati accesoriul chopper-ului in processor.
3. Rupeti somonul in bucatele si puneti jumătate in processor. Adăugați ingredientele rămase, fixați capacul și mixați la viteză 5 aprox. 45 sec., până devine moale. Împăturiți somonul rămas. Mutati într-un bol, acoperiti și lasati la răcit timp de 4 ore.
4. Serviti cu pâine proaspăt prajită.

Caise cu rom și crema de menta

Ingrediente:

- 40g zahar
- 60ml. Malibu
- 2 bucati de nucsoara
- 8 caise, decojite si fara samburi
- 200ml. crema
- 5ml. menta proaspat tocata
- Migdale prajite, frunze de menta si fistic tocat pentru decor

Metoda:

1. Puneti 25g de zahar, 150ml. apa, 15ml. Malibu si nucsoara într-un recipient mare. Puneti pe foc, amestecand până ce zaharul se dizolvă.
2. Adăugați caisele. Îndepărtați de pe foc și așteptați să se răcească complet timp de 2 ore.
3. Puneti crema, zaharul rămas, menta și restul de Malibu într-un bol și fixați telul. Bateți la viteză 2 aprox. 2½ minute.
4. Puneti fructele și sucurile în pahare înalte și acoperiti cu crema. Adăugați deasupra migdale, frunze de menta și fistic și serviți sau dați la răcit până este gata de servit.

Dressing branza

Ingrediente:

- 100g branza
- 60ml. maioneza
- Sucul unei lamai
- 142ml. crema
- 5ml. mustar integral
- Sare si piper negru proaspat macinat

Metoda:

1. Fixați chopper-ul la processor. Faramitați branza și puneti 75g branza în processor. Adăugați maioneza, sucul de lamaie, crema, mustarul și condimentați.

2. Fixati capacul si apoi procesati la viteza 4 aprox. 30 secunde pana se amesteca bine. Indepartati capacul si cutitul si adaugati restul de branza faramitata.
3. Transferati intr-o cana, acoperiti si lasati la rece pana la 5 zile. Amestecati inainte de utilizare.
4. Serviti deasupra unei salate cu sunca, nuci, pere, avocado si frunze de salata.

Sfecla si varza rosie

Ingrediente:

- ¼ varza medie
- ¼ ceapa rosie
- 1 morcov mediu, curatat
- 1 sfecla rosie cruda, decojita
- 15ml. patrunjel proaspat tocat
- sucul de la jumătate de lamaie
- 30ml. dressing gata pregatit
- 125 -150 ml. maioneza
- sare si piper negru proaspat macinat

Metoda:

1. Fixati accesoriul pentru feliat la processor. Fixati capacul si apoi feliatii varza si ceapa rosie la viteza 3. Indepartati capacul si transferati amestecul de varza intr-un bol separat.
2. Intoarceti discul pe partea cu razele. Fixati capacul si apoi raziiti morcovul si sfecla la viteza 3. Indepartati capacul si transferati amestecul intr-un bol. Amestecati pana se combina bine.
3. Incorporati ingredientele ramase in mixtura de varza, apoi serviti.

Supa condimentata de cartofi

Ingrediente:

Pentru supa:

- 900g cartofi dulci, decojiti si taiati gros
- 1 capatana de usturoi, tocata
- 45ml. ulei de masline
- 1 ceapa rosie, tocata
- 2 tulpini de telina, tocate
- 1 morcov, tocat
- Cimbru
- 15ml. chimion
- 2.5ml. sos picant de piper
- Piper negru proaspat macinat
- 1.2L legume

Pentru crema:

- 2.5ml paprika
- 2.5ml. piper cayenne
- 100ml. crema
- Frunze de coriandru, paprika, piper negru pentru a garnisi

Metoda:

1. Preincalziti cuptorul la 200°C, 400°F. Puneti cartofii si usturoiul intr-o tigaie si turnati 30ml. ulei de masline. Gatiti 30 minute, pana se inmoaie cartofii.
2. Intre timp incalziti uleiul ramas intr-o tigaie mare si gatiti ceapa, telina, morcovul si cimbrul timp de 10 minute, amestecand ocazional.
3. Agitati cartofii si sucurile din tigaie. Adaugati chimionul, sosul picant de piper, piper si legumele, puneti-le la fiert, acoperiti si fierbeti timp de 20 minute.

4. Indepartati tigaia de pe foc si folosind blenderul manual impingeti mixtura apoi procesati la viteza 5 aprox. 2 minute, pana devine moale. Apoi puneti-o din nou pe foc.
5. Pentru crema: amestecati condimentele in crema. Puneti sosul in bolurile servite cald si adaugati crema in centru. Garnisiti cu frunze de coriandru si adaugati paprika si piper negru.

Supa cu mazare, bacon si menta

Ingrediente:

- 25g unt nesarat
- 8 bucati de bacon taiate
- 2 bucati praz, tocate
- 1 catel usturoi, tocat
- 500g. mazare proaspata sau congelata
- Frunze de menta, tocate
- 1.2L pui
- Arpagic, bacon gatit tocat si mazare pentru a garnisi

Metoda:

1. Topiti untul intr-o tigaie adanca si gatiti bacon-ul, prazul si usturoiul timp de 5 minute pana se moaie.
2. Adaugati mazarea, menta si fierbeti 20-25 minute pana se inmoaie mazarea.
3. Indepartati tigaia de pe foc si folositi blenderul manual la viteza 5 aprox. 1½ minut. Repuneti pe foc.
4. Serviti in boluri si garnisiti cu condimente, bacon si mazare.

Crema de capsuni si zmeura

Ingrediente:

Pentru crema:

- 50g capsuni dulci si zemoase
- 50g zmeura
- 2.5ml. otet balsamic
- 225g. crema de branza
- 25-50g. zahar

Pentru servire si decorare:

- biscuiti dulci
- capsuni, zmeura, frunze de menta si zahar praf, pentru decorare

Metoda:

1. Fixati chopper-ul pe processor. Puneti ingredientele in processor, fixati capacul si procesati la viteza 5 aprox. 25 secunde.
2. Adaugati intr-un bol si inconjurati cu biscuiti. Decorati cu capsuni taiate jumătate, zmeura si frunze de menta. Pulverizati zahar praf.

Fondue cu ciocolata si sampanie

Ingrediente:

- 200g. ciocolata, rupta in bucati
- 45ml. miere
- 200ml. crema
- 30ml. Cointreau
- Biscuiti si fructe dupa gust pentru decor

Metoda:

1. Puneti ciocolata, mierea si crema intr-o tigaie adanca. Incalziti usor, amestecand ocazional, pana se topeste ciocolata. Adaugati Cointreau.
2. Fixati dispozitivul pentru spuma. Amestecati la viteza 4 aprox. 1 minut si 30 secunde. Serviti imediat cu biscuiti si fructe.