

KAMBROOK

THE SMARTER CHOICE



Погружной
блендер

KSB300

Руководство по эксплуатации

KAMBROOK

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

KSB300

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение: 220–240 В

Частота: 50/60 Гц

Мощность: 800 Вт

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Блендер: 1 шт.

Насадка-венчик: 1 шт.

Набор для измельчения

- чаша объемом 1,25 л с крышкой-фиксатором: 1 шт.
- насадка для крупной терки: 1 шт.
- насадка для мелкой терки: 1 шт.
- насадка для шинковки: 1 шт.
- S-образный нож для измельчения: 1 шт.
- держатель для насадок

Мерный стакан с крышкой 0,8 л: 1 шт.

Настенный крепеж: 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 3 года при условии, что изделие используется согласно правилам и рекомендациям, изложенным в настоящей инструкции по эксплуатации, и применяемым техническим стандартам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Перед началом использования блендера внимательно прочитайте и сохраните эту инструкцию, чтобы иметь возможность обратиться к ней в будущем.
- 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 указанному на этикетке, имеющейся на корпусе блендера.
- Блендер не предназначен для использования детьми.
- Во избежание поражения электрическим током не погружайте блок с двигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- 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 блок 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.
- При любом повреждении блендера обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

KAMBROOK

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР KSB300

ОПИСАНИЕ

- 1 Регулятор скоростей
- 2 Кнопка включения/выключения
- 3 Кнопка включения режима «Турбо»
- 4 Венчик
- 5 Насадка-блендер
- 6 Мерный стакан
- 7 Настенный крепеж
- 8 Герметичная крышка



ОПИСАНИЕ

- 1 Чаша-измельчитель с держателем для насадок
- 2 Крышка-фиксатор с загрузочным желобом
- 3 Толкатель
- 4 S-образный нож для измельчения
- 5 Насадки: для мелкой терки для крупной терки для шинковки



KAMBROOK

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР KSB300

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



ВНИМАНИЕ
Продолжительность непрерывной работы блендера не должна превышать 1 мин.

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 с блоком двигателя до щелчка.



- Опустите блендер строго вертикально в посуду со смешиваемыми продуктами.
- При помощи регулятора выберите скорость 1–10 и нажмите кнопку включения/выключения.

При необходимости включите режим «Турбо», нажав соответствующую кнопку.

- После использования отсоедините насадку от блока с двигателем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАШИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ

S-образный нож предназначен для обработки пищевых продуктов, таких как мясо, сыр, овощи, орехи, чеснок, зелень и т. п.

S-образный нож для измельчения не предназначен для дробления льда и измельчения очень твердых пищевых продуктов, таких как кофейные зерна, мускатные орехи, крупы или замороженные продукты.

- Перед использованием снимите с S-образного ножа защитный пластиковый чехол.
- Установите нож на ось в центре чаши для измельчения и прижмите вниз для фиксации.
- Установите крышку на чашу для измельчения.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Установите блок с двигателем на крышку чаши.



- Для загрузки продуктов используйте загрузочный желоб и толкатель.
- Для включения нажмите кнопку включения/выключения или включения режима «Турбо».
- По завершении работы дождитесь полной остановки двигателя блендера. Затем отсоедините блок с двигателем от крышки.
- Снимите крышку и аккуратно извлеките нож из чаши.
- Извлеките пищевые продукты из чаши для измельчения.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕРКИ И ШИНКОВКИ

Насадки предназначены для обработки пищевых продуктов, таких как картофель, морковь, огурцы, сельдерей и т. п.

- Установите необходимую насадку в держатель для насадок.
- Установите держатель для насадок на ось в центре чаши для измельчения и прижмите вниз для фиксации.
- Установите крышку на чашу для измельчения.
- Установите на крышку блок с двигателем.
- Для загрузки продуктов используйте загрузочный желоб и толкатель.
- Для включения нажмите кнопку включения/выключения или включения режима «Турбо».
- Во время обработки продуктов держите одной рукой блок с двигателем, а другой рукой придерживайте чашу.
- По завершении работы дождитесь полной остановки двигателя блендера. Затем отсоедините блок с двигателем от крышки.
- Снимите крышку и аккуратно извлеките держатель для насадок из чаши.
- Извлеките пищевые продукты из чаши для измельчения.

KAMBROOK

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР KSB300

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НАСАДКИ-ВЕНЧИКА

Насадка-венчик предназначена для взбивания сливок, яичных белков, приготовления кремов и готовых смесей для десертов.

- Соедините насадку с блоком двигателя до щелчка.
- Во избежание разбрызгивания смеси перед включением погрузите венчик в посуду с обрабатываемыми ингредиентами. Для включения выберите скорость 1–5 и нажмите кнопку включения/выключения. Для включения режима «Турбо» нажмите соответствующую кнопку.
- После обработки соленых пищевых продуктов необходимо сразу же произвести чистку блендера.
- При обработке овощей и фруктов пластмассовые детали могут изменить цвет. Для устранения этого перед очисткой протрите детали растительным маслом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРОДУКТОВ (ДЛЯ ЧАШИ-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ)

Продукт	Количество	Время	Размер кусочков
Мясо	500 г	10 сек.	1–2 см
Травы	100 г	8 сек.	/
Орехи, миндаль	300 г	10 сек.	/
Хлеб	160 г	8 сек.	1–2 см
Лук	300 г	8 сек.	1–2 см
Печенье	300 г	8 сек.	1–2 см
Мука	400 г	10 сек.	1–2 см
Мягкие фрукты	400 г	10 сек.	/
Вода	240 г	10 сек.	/
Закваска	8 г	10 сек.	/
Сахар	8 г	10 сек.	/
Соль	8 г	10 сек.	/

KAMBROOK

ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР

KSB300

РЕЦЕПТЫ

ПЮРЕ ФРУКТОВОЕ

- 1 банан
- 1 яблоко
- 1 груша

Фрукты помыть, облить кипятком, очистить от кожицы, порезать на дольки, у яблока вырезать сердцевину.

Положить в стакан и измельчить с помощью насадки-блендера до консистенции пюре. Рекомендуется готовить непосредственно перед употреблением.

СУП-ПЮРЕ КУРИНЫЙ С ФИСТАШКАМИ

- 150 г курицы (филе вареное)
- 3 ст. л. риса
- 2 стакана куриного бульона
- 2 ст. л. растительного масла
- 20 г фисташек (рубленых)
- 20 г сливочного масла
- 1/2 стакана 15%-ных сливок
- 1 яйцо (желток)
- соль — по вкусу

Рис варите 2 минуты, добавив растительное масло. Затем влейте горячий бульон и варите рис до готовности. Готовый рис измельчите насадкой-блендером вместе с бульоном.

Куриное филе измельчите в чаше-измельчителе, установив S-образный нож.

Измельчите сыр в чаше-измельчителе, предварительно установив насадку для мелкой терки.

Смешайте сыр с рисом, посолите и доведите до кипения. Снимите суп с огня, заправьте смесью яичного желтка со сливками.

Фисташки очистите, измельчите в чаше-измельчителе со сливочным маслом. При подаче в суп добавьте фисташковую смесь.

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 в чаше-измельчителе, предварительно установив насадку для мелкой терки.

РЕЦЕПТЫ

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.

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ

- 250 г свинины
- 250 г говядины
- 150 г отварного риса
- 1 луковица
- 350 г капусты
- 2 яйца
- 200 г томатной пасты
- 200 г сметаны
- соль, перец по вкусу
- мука

Капусту отварите в кипящей воде ~5мин.

Измельчите в чаше-измельчителе, установив S-образный нож.

Мясо вымойте и измельчите в чаше-измельчителе, установив S-образный нож.

Лук очистите, измельчите в чаше-измельчителе. В фарш

добавьте рис, капусту, лук, яйца, соль и перец, тщательно перемешайте.

В фарш можно добавить пару горстей геркулеса (геркулесовые хлопья)

Сформируйте котлеты, обваляйте в муке и обжарьте на разогретой с растительным маслом сковороде с двух сторон до образования румяной корочки.

Добавьте в сковороду томатную пасту, долейте воду, чтобы она почти полностью покрывала голубцы, и тушите на среднем огне до готовности. Подавайте со сметаной.

Голубцы также можно запечь в духовке: смажьте форму для запекания маслом, выложите обжаренные с двух сторон голубцы, залейте соусом из томатной пасты, сметаны и воды и запекайте до готовности.

