

Kult Pro



RO Manual de utilizare
Blender de mare performanță 1,8 l

Dotări



Dispozitiv de împingere a fructelor si legumelor



Cap de închidere

Capac

Vas de Tritan pentru mixare

Unitate de lame cu șurub de blocare

Unitatea motorului

Unitate de control

Butonul închis/deschis

Unitate de control



Informații importante privind siguranța

- Dispozitivul poate fi folosit de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale limitate fără experiență și/sau fără cunoștințe dacă sunt supravegheați sau au primit instrucțiuni privind felul în care să folosească dispozitivul în siguranță și au înțeles riscurile implicate.
- Acest dispozitiv nu trebuie folosit de copii. Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor pentru depozitare sau folosire.
- Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- Acesta nu trebuie curățat sau întreținut de copii fără a fi supravegheați.
- În următoarele situații, închideți întotdeauna aparatul și scoateți ștecărul din priză înainte de a trece mai departe:
 - În cazul unei defecțiuni
 - Dacă lamele se blochează
 - În timpul asamblării și dezasamblării
 - La înlocuirea pieselor sau accesoriilor
 - Înainte de curățare
 - Când aparatul nu este monitorizat
- În cazul în care cablul de conectare al dispozitivului este deteriorat, el trebuie înlocuit de producător, de agentul său de vânzări post-service sau de persoane cu calificare similară pentru a evita pericolul.
- Fiți atenți atunci când manipulați lamele ascuțite, (pericol de rănire!) ca și atunci când goliți/umpleți recipientul și atunci când curățați aparatul.
- Scoateți întotdeauna ștecărul din priză înainte de a îndepărta ingredientele blocate.
- După utilizare, curățați toate suprafețele care au intrat în contact cu alimentele. Respectați observațiile din capitolul „Curățarea și îngrijirea”.
- Aveți grijă la umplerea cu lichide fierbinți (max. 60°C!), care pot fi ieși din aparat sub forma unui jet brusc de aburi. Adăugați lichide fierbinți doar atunci când aparatul este închis!

- Folosiți întotdeauna aparatul conform acestor instrucțiuni. Utilizarea inadecvată poate duce la electrocutare sau la alte pericole.
- Nu așezați niciodată vasul de mixare pe unitatea motorului și nici nu-l îndepărtați atunci când aparatul este deschis..
- Acest aparat este conceput pentru uz casnic și spații similare, precum:
 - Bucătăriile pentru personalul din magazine, birouri sau alte spații comerciale;
 - În ferme;
 - De clienții hotelurilor, motelurilor și altor facilități rezidențiale;
 - În pensiuni.

Dispozitivul nu este proiectat doar pentru uz pur comercial.

Înainte de utilizare

Blenderul poate fi utilizat numai pentru scopul pentru care a fost creat și în conformitate cu aceste instrucțiuni. Din acest motiv, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de utilizare, deoarece acesta oferă instrucțiuni pentru utilizarea, curățarea și îngrijirea aparatului. Nu ne asumăm răspunderea pentru defecțiunile cauzate de nerespectarea instrucțiunilor din prezentul manual. Păstrați prezentul manual de instrucțiuni într-un loc sigur și oferiți-l oricărui utilizator ulterior împreună cu mașina. De asemenea, observați informațiile de garanție de la sfârșit. Dispozitivul nu este conceput pentru utilizare în scopuri comerciale, ci numai pentru pregătirea alimentelor din spații casnice.

Respectați informațiile privind siguranța atunci când utilizați dispozitivul. Respectați informațiile privind siguranța atunci când utilizați dispozitivul.

Date tehnice

Tensiunea nominală:	220-240V~ 50-60Hz
Consum electric:	1370-1630 W
Clasa de protecție:	II

Instrucțiuni privind siguranța

- Aparatul trebuie conectat doar la prize cu împământare care au fost instalate conform regulamentelor. Cablul de conectare și ștecărul trebuie să fie uscate.
- Nu trageți sau nu prindeți cablul de alimentare în margini ascuțite. Nu îl lăsați să atârne. Protejați-l de căldură și ulei.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe încinse, precum plite de gătit sau nu îl utilizați în apropierea focului deschis.
- Nu scoateți niciodată ștecărul din priză trăgând de cablu sau cu mâinile ude.
- Nu deschideți aparatul în cazul în care vasul este gol.
- **Asigurați-vă că unitate de lame este atașată ferm și capacul este fixat corect pe vasul de mixare înainte de a folosi aparatul. Acționați aparatul întotdeauna cu capacul închis. Așteptați întotdeauna ca lamele să se oprească înainte de a scoate capacul și/sau vasul de mixare.** Verificați întotdeauna dacă capacul este conectat la jgheabul de evacuare.
- Aparatul nu trebuie să funcționeze nesupravegheat.
- Nu introduceți niciodată obiecte în vasul de mixare atunci când aparatul este în funcțiune.
- **Nu introduceți mâna în vas înainte de a scoate aparatul din priză.**
- Răsuciți întotdeauna selectorul în poziția „off” (oprit) („0”) înainte de a scoate vasul de mixare.
- Nu umpleți vasul de mixare mai mult de semnul MAX (alimentele fierbinți nu trebuie adăugate după ce au trecut de jumătatea distanței până la semnul MAX).
- Nu depășiți cantitățile și timpii de procesare listați în tabelul relevant.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de 7 minute fără întrerupere. Lăsați aparatul să se răcească la temperatura camerei, înainte de a continua.
- **Atenție!** Există riscul de opărire la procesarea alimentelor fierbinți. În cazuri extreme, vasul de mixare poate fi deteriorat. Se pot procesa doar alimente cu temperatura maximă de 60°C. La procesarea alimentelor fierbinți sau a ingredientelor care pot produce spună, nu umpleți vasul de mixare mai mult de jumătatea distanței până la vârf și țineți cu mâna ferm capacul pe vas în timpul funcționării.
- Aveți grijă la manevrarea cuțitelor ascuțite, la golirea vasului și în timpul curățării.
- Aparatul trebuie închis și deconectat de la alimentarea cu energie înainte de înlocuirea accesoriilor sau a pieselor suplimentare care se mișcă în timpul funcționării.
- Opriti utilizarea dispozitivului și/sau scoateți ștecărul din priză imediat dacă:
 - dispozitivul sau cablul de alimentare de la rețea sunt avariate;
 - dispozitivul are scurgeri;bănuți că dispozitivul ar putea fi defect, de exemplu, în urma unei căzături. În astfel de cazuri, dispuneți repararea dispozitivului.
- **Blenderul nu poate fi conectat la un întrerupător extern, de ex. un temporizator sau un circuit care se deschide și se închide regulat.**
- Trebuie să scoateți cablul de alimentare:
 - Dacă aparatul nu funcționează în mod corespunzător în timpul utilizării;
 - Înainte de curățare și îngrijire;
- După utilizare.
- Nu scufundați dispozitivul în apă.
- Nu ne asumăm răspunderea pentru defecțiunile care apar din cauza utilizării necorespunzătoare, a funcționării incorecte sau a reparațiilor improprii.
- Cererile în condiții de garanții pot fi excluse în astfel de situații.
- Dispozitivul nu este conceput pentru utilizare în scopuri comerciale.

Utilizare

Aparatul poate fi folosit pentru mixarea și tăierea în bucăți a alimentelor cum ar fi fructe, legume, nuci, ca și pentru prepararea sucurilor smoothie-urilor, shake-urilor și supelor.

Blenderul are șase programe automate:

Smoothie

Programul Smoothie poate fi folosit pentru pregătirea cu ușurință a smoothie-urilor. Aparatul funcționează alternativ la diferite niveluri de viteză.

Supă

Viteza lamelor încălzește și amestecă legumele gătite și supa.

Tocare

Pentru o tocare simplă a alimentelor tari cum ar fi nucile. Blenderul funcționează alternativ la diferite viteze.

Zdrobire gheață

Butonul Zdrobire gheața poate fi folosit pentru zdrobirea cu ușurință a cuburilor de gheață. Introduceți până la 12 cuburi de gheață (aprox. 20 x 25 mm). Blenderul funcționează în modul de pulsare.

Sorbet

Pentru pregătirea sorbetului, aparatul funcționează constant la un nivel de viteză.

Curățare

Curățare simplă a vasului de mixare și a unității de lame.

În plus față de folosirea programelor, aparatul poate funcționa de asemenea în modul de pulsare folosind butonul pulsare, iar viteza poate fi setată la 10 niveluri variabile (1-H).

Punerea în funcțiune

Curățați vasul de mixare, capacul și capul de închidere înainte de prima utilizare. Aveți grijă să nu vă răniți în lama ascuțită. Așezați vasul de mixare pe unitatea motorului. Mânerul trebuie să fie orientat spre dreapta sau spre stânga. Adăugați ingredientele dvs. Rețineți nivelul maxim de umplere al vasului de mixare. Umplerea peste acest nivel poate duce la revărsare, în funcție de consistența ingredientelor. Pentru alimentele care fac spumă, nu umpleți vasul mai mult de jumătate. Închideți vasul de mixare folosind capacul și capul de închidere.

Avertizare: Mixerul se va deschide doar dacă vasul de mixare și capacul sunt așezate corect.

În acest scop, așezați jgheabul capacului lateral față de jgheabul de evacuare pe vasul de mixare și apăsați ușor capacul pe vasul de mixare (1).

Apăsați apoi mecanismul de blocare de pe capac în jos până face clic în mâner (2). O închidere de siguranță împiedică funcționarea fără vas și capac.

Deschideți aparatul folosind comutatorul on/off (pornit/oprit), butoanele funcției sunt luminate și pe ecran apare nivelul de viteză 5 ca viteză implicită.



Notă: Dacă nu există niciun vas de mixare cu capac pe unitatea motorului atunci când aparatul este deschis, se emite un semnal acustic iar ecranul nu este luminat. După plasarea vasului de mixare cu capac pe unitatea motorului, butonul start/stop luminează, iar aparatul este în modul de așteptare. Aparatul este gata de utilizare dacă apăsați din nou butonul start/stop.

Selectați programul dorit sau folosiți setarea manuală a vitezei apăsând +/- . Pentru a porni, apăsați butonul start/ stop.

Dacă folosiți setarea manuală a vitezei, puteți de asemenea apăsa butonul Setare pentru a seta un temporizator până la 7 minute, pe care le puteți seta în trepte de câte 5 secunde, folosind butonul +/- . Când timpul setat a expirat, procesul de amestecare se încheie automat.

Notă: Puteți opri procesul de amestecare apăsând din nou butonul start/stop.

Notă: După 3 minute, aparatul intră automat în modul de așteptare și doar butonul start/stop este iluminat. Aparatul revine la modul de funcționare dacă butonul start/stop este apăsat din nou.

Vas de mixare

Vasul de mixare este realizat din Tritan de înaltă calitate și este stabil, ușor și fără BPA. Capacitatea vasului este de 1,8 litri, aveți grijă să nu-l umpleți prea mult.

Capul de închidere din capac poate fi scos prin rotirea lui în sensul invers acelor de ceasornic și poate fi folosit ca un instrument de măsurare (30/40 ml).

Pot fi adăugate ingrediente suplimentare prin scoaterea capului de închidere chiar în timp ce motorul funcționează. Atenție la stropiri.

Dispozitivul de împingere a fructelor și legumelor

Puteți folosi dispozitivul de împingere a fructelor și legumelor pentru a dezlipi orice alimente care s-au lipit de marginile vasului către unitatea de lame. Pentru aceasta, scoateți capul din capacul închis și introduceți dispozitivul în deschizătură. Mișcați dispozitivul de-a lungul pereților și la colțurile vasului astfel încât alimentele să poată fi mărunțite în continuare.

Notă: Închideți aparatul înainte de a scoate vasul de mixare de pe unitatea motorului sau de a scoate capacul de pe vasul de mixare.

Protecție contra suprasarcinii

Aparatul este prevăzut cu o protecție de suprasarcină. Aceasta previne deteriorarea motorului prin supraîncărcare. Dacă aparatul se închide în timpul funcționării, procedați după cum urmează:

- Închideți aparatul folosind butonul on/off (pornit/oprit), scoateți ștecărul din priză și lăsați să se răcească timp de aprox. 15-20 minute.
- Reconectați sursa de alimentare la aparat, deschideți-l folosind butonul on/off (pornit/oprit) și continuați procesul de amestecare.

Rețete

Smoothie verde detox:

250 g mere de ex. Granny Smith, 120 g tulpini de țelină, spălate, 125 g kiwi, curățat, 180 g pere, 40 g spanac, 225 ml apă, 8 cuburi de gheață.

Puneți toate ingredientele în vasul de mixare. Selectați programul „Smoothie. Turnați smoothie preparat în pahare și serviți imediat.

Supă cremă de dovlecei cu usturoi și verdeață:

600 g dovlecei, 30 g țelină, 60 g morcovi, 40 g ovăz, 60 g cremă de brânză cu verdeață, 1 cub de concentrat de supă, 500 ml apă, sare și piper.

Turnați toate ingredientele în vasul de mixare. Selectați programul „Supă”. Serviți imediat.

Notă: Legumele menționate mai sus nu trebuie prefierate deoarece au un gust foarte bun și crude.

Totuși, dacă doriți să pregătiți o supă cu cartofi, fasole boabe sau morcovi, ar trebui să gătiți ingredientele înainte timp de 20 de minute.

Piure de nuci:

300 g arahide nesărate, 120 g caju sărat, 80 g nuci pecan, 80 g zahăr brun.

Turnați toate ingredientele în vasul de mixare. Selectați programul „Mărunțire”. Ajutați procesul cu un pistil introdus prin deschizătura capacului. Scoateți pistilul cu un minut înainte de sfârșitul programului și închideți capacul cu dispozitivul de stopare. Lăsați blenderul să funcționeze până la terminarea programului. Folosiți o spatulă pentru a transfera amestecul într-un bol.

Notă: Folosiți programul de curățare pentru a curăța baza vasului.

Sorbet de zmeură-merișoare:

500 g zmeură congelată, 130 g zahăr pudră, 230 ml suc de merișoare.

Turnați toate ingredientele în vasul de mixare. Selectați programul „Sorbet”. Ajutați procesul cu un pistil introdus prin deschizătura capacului.

Serviți sorbetul imediat în boluri mici sau lăsați-l pe o tavă să se congeleze.

Înghețată de banane:

500 g banane, 20 g cacao neîndulcită, 80 g zahăr, 250 ml lapte de cocos.

Cu 24 de ore înainte de prepararea înghețatei, decojiți bananele și feliati-le, și apoi așezați-le pe o tavă acoperită cu hârtie de copt și puneți-le în congelator. Pentru a face înghețata, scoateți feliile de banane de pe hârtia de copt și adăugați-le în vasul de mixare cu restul ingredientelor. Selectați apoi programul „Sorbet” timp de 40 de secunde. Ajutați procesul cu un pistil introdus prin deschizătura capacului. Serviți imediat în boluri mici sau lăsați-o pe o tavă să se congeleze.

Note: Înghețata decongelată nu mai trebuie niciodată recongelată.

Pesto Genovez:

2 legături de busuioc proaspăt (aprox. 40g), 100 g sămburi de pin prăjiți, 80 g parmezan, 1 cățel de usturoi, 110 g ulei de măsline, sare, piper.

Tăiați parmezanul în bucăți mari, puneți-l în blender și mărunțiți apăsând butonul Pulsare de 4 ori. Adăugați restul ingredientelor și amestecați la nivelul 8 aprox. 30 de secunde. Folosit pistilul sau o rașchetă de cauciuc pentru a împinge busuiocul de pe margini în jos în vas. Condimentați după gust cu sare și piper.

Notă: Pesto trebuie amestecat doar ușor pentru a păstra gustul cât mai mult posibil.

Salsa mexicană:

2 roșii, 1 ardei chilli, 1 hașmă, 1 portocală, 6 fire de coriandru, 1 linguriță cu vârf de piure de roșii, 20 g ovăz, sare.

Curățați hașma. Stoarceți portocala. Spălați roșiile, coriandrul și ardeii chilli și tăiați roșiile în patru. Puneți coriandru, ovăzul, hașma, roșiile tăiate, piureul de roșii, sucul de portocală și o bucată mică de ardei chilli în vasul de mixare (mărimea ardeiului chilli depinde de gusturile dvs. și de iuțeala ardeiului). Adăugați sare și amestecați timp de 4 minute la nivelul cel mai ridicat.

Notă: Acest sos poate fi servit cald cu paste după amestecare.

Curățare și Îngrijire

Scoateți ștecărul din priză. Nu scufundați niciodată unitatea motorului în apă, ci pur și simplu ștergeți-o extern cu o lavetă umedă. Nu folosiți nici un fel de agenți de curățare abrazivi. Când curățați vasul de mixare, aveți grijă când curățați să nu vă răniți în lamele ascuțite. Folosiți programul cu curățare pentru o curățare simplă a vasului de mixare. Imediat după amestecare, umpleți vasul de mixare cu apă caldă cu puțin detergent (max. 1 litru), așezați capacul cu capul de închidere către vasul de mixare și porniți programul de curățare. Când programul se termină, scoateți vasul și clătiți cu apă curată.

Avertizare: Vasul de mixare, unitatea de lame și etanșarea nu trebuie introduse în mașina de spălat vase.

Notă: Unitatea de lame nu trebuie scoasă pentru curățare.

Pentru a evita deteriorarea, curățați capacul, capul de închidere și paleta cu apă caldă.



Aparatul respectă Directivele europene 2014/35/CE, 2014/30/CE și 2009/125/CE.

Conformitatea cu EN60335 Clauza 11 a fost verificată.



La sfârșitul duratei sale de viață, acest produs nu trebuie aruncat la coșul de gunoi menajer, ci trebuie adus la un punct de colectare pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Materialele sunt reciclabile în conformitate cu etichetarea lor. Reutilizarea, reciclarea și alte modalități de reutilizare a aparatelor vechi au o contribuție importantă pentru protejarea mediului înconjurător.

Va rugăm să solicitați informații de la autoritățile dvs. locale cu privire la punctul corespunzător de eliminare.

Ne rezervăm dreptul de modificare