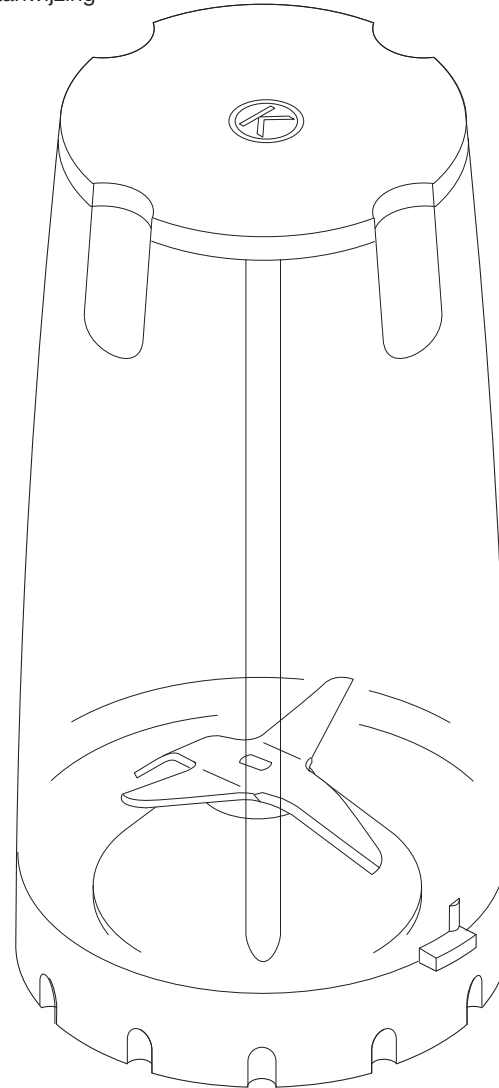


# KENWOOD

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 47
Svenska	48 - 52
Norsk	53 - 57
Suomi	58 - 62
Türkçe	63 - 67
Česky	68 - 72
Magyar	73 - 78
Polski	79 - 84
Ελληνικά	85 - 91
Slovenčina	92 - 97
Українська	98 - 103
Русский	104 - 110
Қазақша	111 - 116

عربي ١٢١ - ١١٧



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

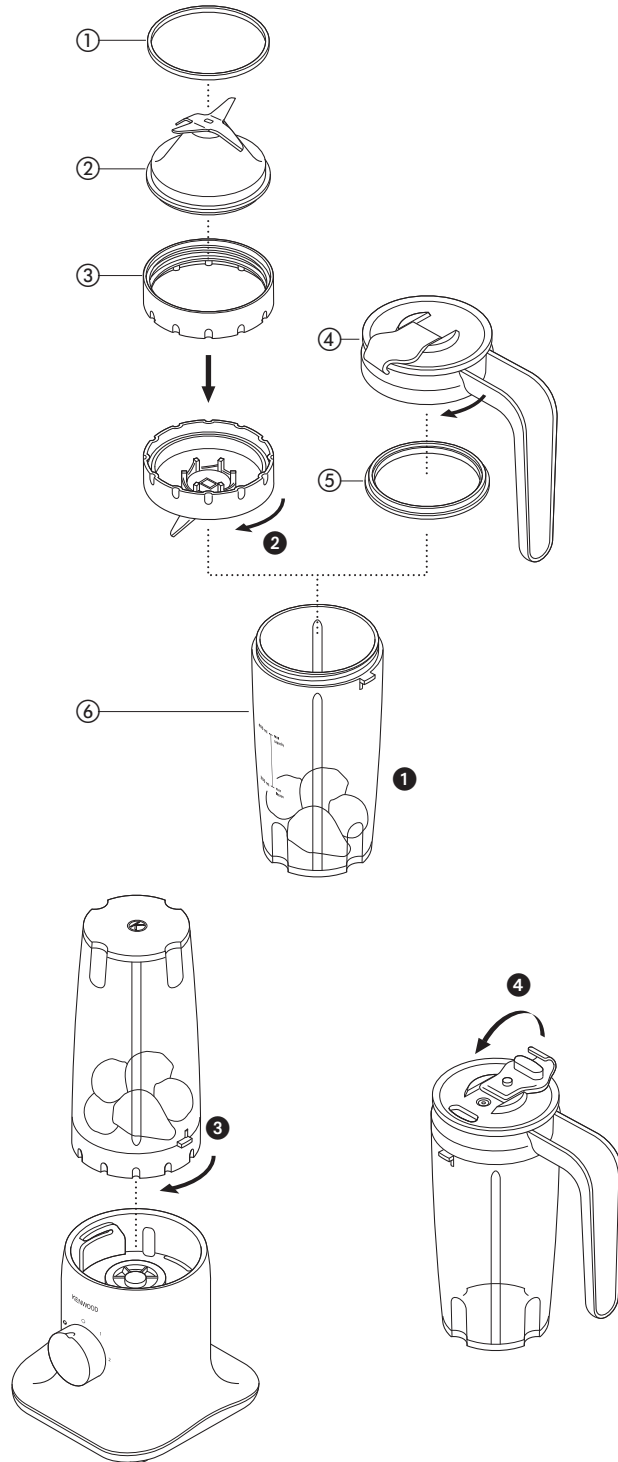
[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

115805/3



## English



### safety

Refer to your main blender instruction book for additional safety warnings.

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Switch off and unplug:
  - before fitting and removing parts
  - when not in use
  - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the mug fitted.**
- Never leave the appliance on unattended.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing the mug from the power unit.
- **The unit may also be used for making soups but only blend cold ingredients.**
- Never blend hot ingredients or drink any hot liquids from the travel mug.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Blender with the blade assembly supplied.
- Misuse of your Blender can result in injury.

You can use your Blender for making delicious and nutritious cold drinks. The dispensing lid means that it can easily be converted into a travel mug.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, and the handy markings on the mug allow you to mix ingredients of your choice. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

### **before using for the first time**

- Wash the parts: see 'care & cleaning'.

## key

- ① sealing ring
- ② blade unit
- ③ base
- ④ dispensing lid
- ⑤ lid sealing ring
- ⑥ mug

## to use your blender

- 1 Fit the sealing ring ① into the blade unit ② - ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
- 2 Clip the blade unit into the base ③.
- 3 Add ice or frozen ingredients to the mug ①.
  - This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked 'max frozen ingredients'.
- 4 Add liquid ingredients to the mug.
  - This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the mug to the level marked 'max capacity'.
- 5 Screw the blade assembly onto the mug – ensuring the blade assembly is fully tightened ②.
  - **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**
- 6 Shake to disperse the ingredients.

- 7 Fit the assembled mug to the power unit – line up the tabs on the mug with the grooves in the power unit and then turn clockwise until a positive click is heard ③.
- 8 Select the required speed.
  - When blending recipes that include frozen ingredients turn the control to speed 1 for 5 seconds to start the mixing process, then turn the control to speed 2.
  - Allow the ingredients to blend until smooth.
- 9 When the desired consistency is reached, turn the speed control to the 'off' position. Turn the mug anticlockwise to release it from the power unit.
- 10 Turn the mug the other way up and unscrew the blade assembly.
- 11 Fit the sealing ring into the grooved area on the underside of the dispensing lid. Then fit and lock the lid to the mug by turning clockwise.
  - When you want to drink, simply flip open the lid cover and clip into position ④. The drink can be consumed straight from the mug.

### **hints & tips**

- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended. Use the pulse 'P' to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.

- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

### **important**

- Never blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.
- Do not use the Blender as a storage container whilst on the power unit.
- Some liquids increase in volume and froth during blending e.g. milk, so do not overfill and ensure the blade assembly is correctly fitted.
- To ensure long life of your Blender, never run it continuously for longer than 30 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the mug.
- Never blend more than the max capacities marked on the mug.
- When the dispensing lid is fitted always keep the travel mug upright.

## care & cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Always wash immediately after use. Do not let food dry onto the mug assembly as this will make cleaning difficult.
- Do not wash any part in the dishwasher.

### **power unit**

- Wipe with a damp cloth, then dry.

**blade assembly** - Unscrew the base from the mug. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.

- **Care should be taken when removing the blade unit from the base.**

- 1 Remove and wash the sealing ring.

- 2 Do not touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Do not immerse the blade assembly in water.**
- 3 Leave to dry upside down away from children.

### **dispensing lid**

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Wash the lid by hand, rinse with clean water and dry.

### **mug**

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

## service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

## recipes

### **Breakfast Smoothies**

#### breakfast 2GO

*1 serving (300ml)*

- 2 ice cubes
- 60ml skimmed milk
- 50g low fat yoghurt
- 50g banana cut into 2cm slices
- 75g apple, chopped into 2cm chunks
- 5ml wheatgerm
- 5ml runny clear honey

- 1 Place the ice cubes, milk and yoghurt in the mug. Then add the banana, apple and wheatgerm. Shake well before blending.
- 2 Switch to speed 1 for 5 seconds, then speed 2 for 20 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

#### ruby grapefruit oatie

*1 serving (250ml)*

- 150ml ruby grapefruit juice
- 50ml natural wholemilk yoghurt
- 50g banana cut into 2cm slices
- 1tbsp porridge oats
- 1tbsp clear runny honey

- 1 Add the grapefruit juice and yoghurt to the mug. Then add the banana and porridge. Shake well before blending.
- 2 Switch to speed 2 for 15 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

#### nutty banana boost

*1 serving (250ml)*

- 75ml semi-skimmed milk
- 115g low fat hazelnut yoghurt
- 50g banana cut into 2cm slices
- 3 ready to eat dried apricot, chopped into 1cm pieces

- 1 Add the milk and yoghurt to the mug. Then add the banana and apricot. Shake well before blending.
- 2 Switch to speed 1 for 5 seconds, then speed 2 for 25 seconds.

### **Fruity Smoothies**

#### iced strawberry sensation

*1 serving (250ml)*

- 2 Ice cubes
- 70ml apple juice
- 60g strawberries, hulled and halved
- 80g cantaloupe melon, seeded and cut into 2cm chunks
- 5ml runny clear honey

- 1 Add the ice cubes and apple juice to the mug. Then add the strawberries and melon.
- 2 Switch to speed 1 for 5 seconds, then speed 2 for 25 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

## mango, pineapple, passion fruit juice smoothie

1 serving (300ml)

- 150ml freshly squeezed orange juice
- 85g ripe mango cut into 2cm chunks
- 65g pineapple chopped into 2cm chunks
- ½ passion fruit

- 1 Add the orange juice to the mug. Then add the mango, pineapple and passion fruit.
- 2 Switch to speed 2 for 30 seconds.

## papaya & peach nectar

1 serving (250ml)

- 100ml grapefruit juice
- 100g canned peach slices in fruit juice/drained
- 70g papaya, seeded and cut into 2cm chunks

- 1 Add the grapefruit juice, peach and papaya to the mug.
- 2 Switch to speed 2 for 15 seconds.

## berry smoothie

1 serving (250ml)

- 100ml cranberry juice
- 25ml apple juice
- 75g raspberries
- 40g blackberries

- 1 Add the cranberry and apple juice to the mug . Then add the berries.
- 2 Switch to speed 2 for 30 seconds.

## ice cool fruity

1 serving (300ml)

- 2 ice cubes
- 100ml orange Juice
- 50g ½ kiwi fruit cut into 2cm pieces
- 75g strawberries, hulled and halved

- 1 Add the ice cubes and orange juice to the mug. Then add the kiwi fruit and strawberries.
- 2 Switch to speed 1 for 5 seconds, then speed 2 for 20 seconds.

## summer fruit smoothie

1 serving (250ml)

- 50g frozen summer fruit mix
- 200ml semi-skimmed milk

- 1 Add the fruit and milk to the mug.
- 2 Switch to speed 1 for 5 seconds, then speed 2 for 25 seconds.

# Nederlands

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

## veiligheid

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor uw blender voor aanvullende veiligheidswaarschuwingen.

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - als u het apparaat niet gebruikt:
  - voor het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker op het apparaat is bevestigd.**
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Haal de beker pas van het motorblok nadat de messen geheel tot stilstand zijn gekomen.
- **Het apparaat kan ook worden gebruikt om soep te maken, maar u mag alleen koude ingrediënten mengen.**
- Meng nooit hete ingrediënten en drink geen hete vloeistoffen uit de reiskoker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.

- Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de blender uitsluitend met de bijgeleverde messeneenheid.
- Misbruik van deze blender kan persoonlijk letsel veroorzaken.

Met uw blender kunt u heerlijke, voedzame koude dranken maken. Met het drinkdelsel kunt u hem als reisbeker gebruiken.

Achter in de gebruiksaanwijzing treft u enkele recepten aan; met behulp van de handige merkstrepen op de beker kunt u ook uw eigen ingrediënten mengen. U kunt combinaties van fruit en yoghurt (zowel vers als bevroren), ijs, ijsblokjes, sap en melk gebruiken.

#### **vóór het eerste gebruik**

- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.

## legenda

- ① afdichtring
- ② messeneenheid
- ③ voetstuk
- ④ drinkdeksel
- ⑤ afsluitring deksel
- ⑥ beker

## de blender gebruiken

- 1 Zet de afsluitring ① in de messeneenheid ② – zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- 2 Zet de messeneenheid vast op het motorblok ③.
- 3 Voeg ijsblokjes of bevroren ingrediënten toe aan de beker ⑥.

- Gebruik hiervoor bijvoorbeeld bevroren fruit, bevroren yoghurt, ijs of ijsblokjes. U kunt de beker hiermee **tot aan** het maatstreepje 'max frozen ingredients' (maximum niveau voor bevroren ingrediënten) vullen.
- 4 Voeg vervolgens de vloeibare ingrediënten toe.
  - Gebruik hiervoor bijvoorbeeld fruit (niet bevroren), verse yoghurt, melk en vruchtensap. U kunt de beker hiermee tot aan het streepje 'max capacity' (maximum capaciteit) vullen.
  - 5 Schroef de meseenheid op de beker – zorg dat de meseenheid goed is vastgedraaid ②.
  - **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**
  - 6 Schud om de ingrediënten te verspreiden.
  - 7 Zet de beker op het motorblok – lijn de lipjes op de beker uit met de gleuven in het motorblok; draai de beker vervolgens naar rechts tot u een duidelijke klik hoort ③.
  - 8 Selecteer de gewenste snelheid.
  - Bij het mengen van recepten met bevroren ingrediënten, draait u de snelheidsknop 5 seconden naar snelheid 1 om het mengproces op gang te brengen; draai de snelheidsknop vervolgens naar snelheid 2.
  - Meng de ingrediënten tot ze glad zijn.
  - 9 Als de gewenste dikte bereikt is, draait u de snelheidsknop naar de 'off'-stand (uit). Draai de beker naar links om hem van het motorblok te ontgrendelen.



- 10 Draai de beker omhoog naar de andere kant en schroef de messeneenheid los.
- 11 Leg de afsluitring in het gegroefde gebied aan de onderkant van het drinkdeksel. Zet het deksel vervolgens op de beker en vergrendel het door naar links te draaien.
- Als u wilt drinken, klapt u het klepje open en klemt het op zijn plaats vast 4. De drank kan rechtstreeks uit de beker worden gedronken.

### **wenken en tips**

- Als u niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u het drankje het beste in de koelkast bewaren.
- Zorg dat het drankje dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te kunnen drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
- Als uw drankje de gewenste consistentie heeft, kunt u de pulseerstand P gebruiken om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten goed gemengd zijn. Gebruik de pulseerstand P om de motor in en uit te schakelen tot u de gewenste textuur bereikt hebt.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Geschifte dranken moeten geroerd worden voordat ze genuttigd worden.

### **belangrijk**

- Meng nooit droge ingrediënten (bijv. specerijen, noten) en laat de blender nooit draaien als hij leeg is.
- Gebruik de blender niet als een opslagcontainer terwijl hij op het motorblok staat.

- Sommige vloeistoffen, zoals melk, nemen tijdens het mixen in volume toe en gaan schuimen; doe de beker dus niet te vol en zorg ervoor dat de messeneenheid goed bevestigd is.
- Om een lange levensduur van uw blender te garanderen, mag u hem nooit langer dan 30 seconden achter elkaar gebruiken.
- Meng nooit voedsel dat door bevrozing een vaste massa is geworden; breek het in stukken voordat u het in de beker doet.
- Meng nooit meer dan de maximum capaciteit die op de beker aangegeven is.
- Houd de reisbeker altijd rechtop als u het drinkdeksel gebruikt.

## **onderhoud en reiniging**

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Na gebruik onmiddellijk afwassen. Laat geen voedsel in de beker opdrogen; dit bemoeilijkt de reiniging.
- De onderdelen niet in de afwasmachine wassen.

### **motorgedeelte**

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.

**messeneenheid** – Schroef de basis van de beker los. Verwijder vervolgens de messeneenheid door van onderen omhoog te duwen.

- **Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdert.**

- 1 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.
- 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
- 3 Laat hem ondersteboven en uit de buurt van kinderen drogen.

### **drinkdeksel**

- 1 Verwijder en was de afsluitring.
- 2 Het deksel met de hand afwassen, met schoon water spoelen en vervolgens drogen.

### **beker**

Met de hand afwassen, met schoon water spoelen en vervolgens drogen.

## onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.

## recepten

### **ontbijtsmoothies**

#### ontbijt voor onderweg

*1 portie (300 ml)*

- 2 ijsblokjes
- 60 ml halfvolle melk
- 50 g magere yoghurt
- 50 g bananen in plakjes van 2 cm
- 75 g appel, in stukken van 2 cm gehakt
- 5 ml tarwekiemen
- 5 ml dunne heldere honing

- 1 Doe de ijsblokjes, melk en yoghurt in de beker. Voeg vervolgens de banaan, appel en tarwekiemen toe. Goed schudden vóór u de blender inschakelt.
- 2 Schakel 5 seconden naar snelheid 1 en vervolgens 20 seconden naar snelheid 2. Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

### **ruby grapefruit haversmoothie**

*1 portie (250 ml)*

- 150 ml ruby grapefruitsap
- 50 ml naturel volle yoghurt
- 50 g bananen in plakjes van 2 cm
- 1 eetlepel havervlokken
- 1 eetlepel heldere dunne honing

- 1 Doe het grapefruitsap en de yoghurt in de beker. Voeg vervolgens de banaan en havervlokken toe. Goed schudden vóór u de blender inschakelt.
- 2 Draai de knop 15 seconden naar snelheid 2. Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

## oppepper met noten en bananen

1 portie (250 ml)

75 ml halfvolle melk  
115 g magere hazelnootyoghurt  
50 g bananen in plakjes van 2 cm  
3 kant-en-klare gedroogde abrikozen in stukken van 1 cm gehakt

- 1 Doe de melk en de yoghurt in de beker. Voeg vervolgens de banaan en abrikozen toe. Goed schudden vóór u de blender inschakelt.
- 2 Schakel 5 seconden naar snelheid 1 en vervolgens 25 seconden naar snelheid 2.

## Vruchtensmoothies

bevroren

aardbeiensensatie

1 portie (250 ml)

2 ijsblokjes  
70 ml appelsap  
60 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en gehalveerd  
80 g kantaloep, van zaden ontdaan en in stukken van 2 cm gesneden  
5 ml dunne heldere honing

- 1 Doe de ijsblokjes en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de aardbeien en kantaloep toe.
- 2 Schakel 5 seconden naar snelheid 1 en vervolgens 25 seconden naar snelheid 2. Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

## smoothie met mango, ananas, passievruchtensap

1 portie (300 ml)

150 ml vers geperst sinaasappelsap  
85 g rijpe mango in stukken van 2 cm gesneden  
65 g ananas, in stukken van 2 cm gehakt  
½ passievrucht

- 1 Doe het sinaasappelsap in de beker. Voeg vervolgens de mango, ananas en passievrucht toe.
- 2 Draai de knop 30 seconden naar snelheid 2.

## papaja- en perziknectar

1 portie (250 ml)

100 ml grapefruitsap  
100 g perziken op sap uit blik/afgegoten  
70 g papaja, van zaden ontdaan en in stukken van 2 cm gesneden

- 1 Doe het grapefruitsap, de perziken en de papaja in de beker.
- 2 Draai de knop 15 seconden naar snelheid 2.

## bessensmoothie

1 portie (250 ml)

100 ml cranberrysap  
25 ml appelsap  
75 g frambozen  
40 g bramen

- 1 Doe de cranberrysap en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de bessen toe.
- 2 Draai de knop 30 seconden naar snelheid 2.

## ijskoude vruchtensmoothie

1 portie (300 ml)

- 2 ijsblokjes
- 100 ml sinaasappelsap
- 50 g ( $\frac{1}{2}$ ) kiwi in stukken van 2 cm gesneden
- 75 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en gehalveerd

- 1 Doe de ijsblokjes en sinaasappelsap in de beker. Voeg vervolgens de kiwi en aardbeien toe.
- 2 Schakel 5 seconden naar snelheid 1 en vervolgens 20 seconden naar snelheid 2.

## smoothie met zomervruchten

- 1 portie (250 ml)
- 50 g bevroren gemengd zomerfruit
- 200 ml halfvolle melk

- 1 Doe het fruit en de melk in de beker.
- 2 Schakel 5 seconden naar snelheid 1 en vervolgens 25 seconden naar snelheid 2.

# Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

## sécurité

Référez-vous au mode d'emploi de votre blender principal pour les mises en garde de sécurité supplémentaires.

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne placez jamais le porte-lames sur le bloc moteur sans avoir au préalable installé la tasse.**
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attendez toujours que les lames se soient complètement arrêtées avant de retirer la tasse du bloc moteur.
- **Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes mais veillez à ne mélanger que des ingrédients froids.**
- Ne mélangez jamais d'ingrédients brûlants et ne consommez pas de boissons brûlantes à partir de la tasse de transport

- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le blender exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Une mauvaise utilisation de votre blender peut provoquer des blessures.

Vous pouvez utiliser votre blender pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Le couvercle verseur permet de le convertir facilement en tasse de transport.

Vous trouverez une sélection de recettes au dos du mode d'emploi et des marquages pratiques sur la tasse vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix. Vous pouvez associer des fruits et du yaourt (qu'ils soient frais ou surgelés), de la glace, des glaçons, des jus de fruit et du lait.

#### **avant la première utilisation**

- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

## légende

- ① bague d'étanchéité
- ② unité porte-lames
- ③ socle
- ④ couvercle verseur
- ⑤ joint d'étanchéité du couvercle
- ⑥ tasse

## utilisation de votre blender

- 1 Installez le joint ① sur le bloc lames ② – en vous assurant est que le joint est correctement placé dans le sillon.
- 2 Fixez l'unité porte-lames sur la base ③.
- 3 Mettez les ingrédients surgelés ou la glace dans la tasse ⑥.
- Cela comprend les fruits surgelés, le yaourt surgelé, la glace ou les glaçons. Vous pouvez remplir la tasse **jusqu'au** repère « max frozen ingredients » (quantité maximum d'ingrédients surgelés).
- 4 Ajoutez les ingrédients liquides dans la tasse.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les placer dans la tasse jusqu'au repère « max capacity » (capacité maximum).
- 5 Vissez l'ensemble porte-lames sur la tasse – assurez-vous que l'ensemble porte-lames est bien serré ②.

● **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s'il n'est pas correctement installé.**

- 6 Agitez pour répartir les ingrédients.
- 7 Pour fixer la tasse assemblée au bloc moteur, alignez les languettes de la tasse sur les rainures du bloc moteur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un petit bruit sec ③.
- 8 Sélectionnez la vitesse désirée.
- Lorsque vous préparez des recettes à base d'ingrédients surgelés, positionnez la commande de la vitesse sur 1 pendant cinq secondes pour commencer le cycle de mélange, puis tournez la commande de vitesse sur 2 (élevée).
- Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.
- 9 Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, positionnez la commande de la vitesse sur « off » (arrêt). Tournez la tasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la séparer du bloc moteur
- 10 Retournez la tasse et dévissez l'ensemble porte-lames.
- 11 Installez le joint d'étanchéité à l'intérieur de la surface rainurée sur la partie inférieure du couvercle verseur. Puis installez et verrouillez le couvercle sur la tasse en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque vous souhaitez consommer votre cocktail, faites basculer le couvercle pour l'ouvrir, puis fixez-le dans la bonne position ④. Vous pouvez consommer la boisson directement à partir de la tasse.

**astuces & conseils**

- Si vous ne souhaitez pas consommer votre cocktail immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.

- Assurez-vous que votre cocktail est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir un cocktail moins épais en ajoutant du liquide.
- Une fois que votre cocktail a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez utiliser la fonction « Pulse – P » pour garantir que tous les ingrédients sont parfaitement mélangés. Utilisez la fonction « Pulse – P » pour faire fonctionner le moteur de manière intermittente et contrôler la texture de votre boisson
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.

**important**

- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs (noix, épices) et ne faites pas fonctionner le blender à vide.
- N'utilisez pas le blender comme récipient de stockage alors qu'il est installé sur le bloc moteur.
- Certains liquides (comme le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que l'ensemble porte-lames est correctement installé.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre blender, ne le faites jamais fonctionner pendant plus de 30 secondes.
- Ne mélangez jamais des aliments ayant formé une masse solide pendant la congélation. Brisez-les avant de les placer dans la tasse.
- Ne dépassez jamais les capacités marquées sur la tasse.

- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez toujours la tasse de transport en position verticale.

## nettoyage et entretien

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lavez toujours immédiatement après l'utilisation. Ne laissez pas les aliments sécher sur l'ensemble de tasse, cela rendrait le nettoyage difficile
- Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.

### **bloc-moteur**

- Nettoyez avec un linge humide, puis séchez.

**ensemble porte-lames** - dévissez le porte-lames de la tasse. Puis retirez le porte-lames en le poussant par-dessous.

- **Faites très attention lorsque vous retirez le porte-lames de la base.**

- 1 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.
- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- 3 Laissez sécher à l'envers, hors de portée des enfants.

### **couvercle verseur**

- 1 Retirez la bague d'étanchéité et lavez-la à la main.
- 2 Lavez le couvercle à la main, rincez à l'eau claire, puis séchez.

### **tasse**

Lavez à la main, rincez à l'eau claire, puis séchez.

## service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consultez [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



## recettes

### smoothies spécial petit-déjeuner

#### petit-déjeuner à emporter

1 portion (300 ml)

- 2 glaçons
- 60 ml de lait écrémé
- 50 g de yaourt allégé
- 50 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm
- 75 g de pomme, coupée en morceaux de 2 cm
- 5 ml de germes de blé
- 5 ml de miel liquide clair

- 1 Placez les glaçons, le lait et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez les rondelles de banane, les morceaux de pomme et les germes de blé. Mélangez bien avant de mixer.
- 2 Mettez sur la vitesse 1 pendant 5 secondes, puis passez à la vitesse 2 pendant 20 secondes. Vérifiez si votre préparation est assez sucrée, et au besoin, rajoutez du miel.

### oatie au pamplemousse rose

1 portion (250 ml)

- 150 ml de jus de pamplemousse rose
- 50 ml de yaourt naturel au lait entier
- 50 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm
- 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
- 1 cuillère à soupe de miel liquide clair

- 1 Ajoutez le jus de pamplemousse et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez les rondelles de banane et le porridge. Mélangez bien avant de mixer.
- 2 Mettez sur la vitesse 2 pendant 15 secondes. Vérifiez si votre préparation est assez sucrée, et au besoin, rajoutez du miel.

### boisson énergisante à la banana et aux noix

1 portion (250 ml)

- 75 ml de lait demi-écrémé
- 115 g de yaourt allégé à la noisette
- 50 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm
- 3 abricots secs prêts à consommer, découpés en morceaux de 1 cm

- 1 Ajoutez le lait et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez les rondelles de banane et les morceaux d'abricot. Mélangez bien avant de mixer.
- 2 Mettez sur la vitesse 1 pendant 5 secondes, puis passez à la vitesse 2 pendant 25 secondes.

### Smoothies fruités

#### pour une sensation de fraîcheur à la fraise

1 portion (250 ml)

- 2 glaçons
- 70 ml de jus de pomme
- 60 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 80 g de melon cantaloup, nettoyé de ses graines et découpé en morceaux de 2 cm
- 5 ml de miel liquide clair

- 1 Ajoutez les glaçons et le jus de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les fraises et le melon.
- 2 Mettez sur la vitesse 1 pendant 5 secondes, puis passez à la vitesse 2 pendant 25 secondes. Vérifiez si votre préparation est assez sucrée, et au besoin, rajoutez du miel.

## smoothie à la mangue, ananas et fruit de la passion

1 portion (300 ml)

- 150 ml de jus d'orange fraîchement pressé
- 85 g de mangue mûre, découpée en morceaux de 2 cm
- 65 g d'ananas découpé en morceaux de 2 cm
- ½ fruit de la passion

- 1 Ajoutez le jus d'orange dans la tasse. Puis ajoutez la mangue, l'ananas et le fruit de la passion.
- 2 Mettez sur la vitesse 2 pendant 30 secondes.

## nectar à la pêche et à la papaye

1 portion (250 ml)

- 100 ml de jus de pamplemousse
- 100 g de pêches en tranches, conservées dans leur jus, en conserve / égouttées
- 70 g de papaye, nettoyée de ses graines, et découpée en morceaux de 2 cm

- 1 Ajoutez le jus de pamplemousse, les morceaux de pêche et de papaye dans la tasse.
- 2 Mettez sur la vitesse 2 pendant 15 secondes.

## smoothie aux baies

1 portion (250 ml)

- 100 ml de jus de canneberge
- 25 ml de jus de pomme
- 75 g de framboises
- 40 g de mûres

- 1 Ajoutez les jus de canneberge et de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les baies.
- 2 Mettez sur la vitesse 2 pendant 30 secondes.

## boisson fruitée glacée, ou fruity

1 portion (300 ml)

- 2 glaçons
- 100 ml de jus d'orange
- 50g d'un ½ kiwi découpé en morceaux de 2 cm
- 75 g de fraises, équeutées et coupées en deux

- 1 Ajoutez les glaçons et le jus d'orange dans la tasse. Puis ajoutez le kiwi et les fraises.
- 2 Mettez sur la vitesse 1 pendant 5 secondes, puis passez à la vitesse 2 pendant 20 secondes.

## smoothie aux fruits d'été

1 portion (250 ml)

- 50 g de mélange spécial fruits d'été, congelé
- 200 ml de lait demi-écrémé

- 1 Ajoutez le mélange aux fruits et le lait dans la tasse.
- 2 Mettez sur la vitesse 1 pendant 5 secondes, puis passez à la vitesse 2 pendant 25 secondes.

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

Siehe die Sicherheitswarnungen in den Gebrauchsanleitungen zu Ihrem Hauptmixer.

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen,
  - wenn das Gerät nicht gebraucht wird,
  - vor dem Reinigen.
- **Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Das Gerät in Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixbechers von der Antriebseinheit warten, bis die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind.
- **Das Gerät kann auch zum Zubereiten von Suppen verwendet werden, aber bitte nur kalte Zutaten verarbeiten.**
- Niemals heiße Flüssigkeiten verarbeiten oder aus dem Reisebecher trinken.

- Beim Trinken durch den Deckel darauf achten, dass das Getränk keine Stückchen enthält. Sie müssen möglicherweise etwas experimentieren, bis Sie das gewünschte Ergebnis erzielen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, da manche u. U. unverarbeitet bleiben.
- Die Messer sind sehr scharf! Bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit umgehen.
- Den Mixer nur mit der mitgelieferten Messereinheit verwenden.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

Mit dem Mixer lassen sich leckere und nahrhafte kalte Getränke zubereiten. Der praktische Ausgussdeckel macht daraus ganz leicht einen Reisebecher.

Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Auswahl von Rezeptvorschlägen. Mithilfe der Markierungen am Mixbecher können Sie auch Zutaten Ihrer Wahl verarbeiten, z. B. beliebige Früchte und Joghurt (frisch oder tiefgefroren), Eiscreme, Eiswürfel, Saft und Milch.

#### **Vor dem ersten Gebrauch der Maschine**

- Waschen Sie die Teile ab: siehe „Pflege und Reinigung“.

## Schlüssel

- ① Dichtungsring
- ② Messereinsatz
- ③ Sockel
- ④ Ausgussdeckel
- ⑤ Dichtungsring
- ⑥ Mixbecher

## Verwendung Ihres Mixers

- 1 Legen Sie den Dichtungsring ① in den Messereinsatz ② ein und achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille sitzt.
- 2 Klinken Sie den Messereinsatz in den Sockel ③ ein.
- 3 Geben Sie Eis oder tiefgefrorene Zutaten in den Mixbecher ⑥.
- Dazu gehören tiefgefrorene Früchte, gefrorener Joghurt, Eiscreme und Eis. Diese Zutaten können **bis** zur Markierung „max frozen ingredients“ (Max. gefrorene Zutaten) hinzugegeben werden.
- 4 Geben Sie die flüssigen Zutaten in den Mixbecher.
- Flüssige Zutaten sind z. B. frisches Obst (nicht gefroren), frischer Joghurt, Milch und Fruchtsäfte. Diese Zutaten können bis zur Markierung „max capacity“ (Max. Menge) in den Becher gegeben werden.
- 5 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt ②.

● **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

- 6 Schütteln Sie den Mixbecher, um die Zutaten zu verteilen.
- 7 Bringen Sie den zusammengesetzten Mixbecher an der Antriebseinheit an. Richten Sie dazu die Zungen am Becher mit den Kerben in der Antriebseinheit aus und drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet ③.
- 8 Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
  - Bei der Zubereitung von Rezepten mit gefrorenen Zutaten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 5 Sekunden lang auf Stufe 1, um den Mischvorgang zu starten, und dann auf Stufe 2.
  - Verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie sämig sind.
- 9 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „off“ (Aus). Drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Antriebseinheit abzunehmen.
- 10 Stellen Sie den Becher auf den Kopf und schrauben Sie die Messereinheit ab.
- 11 Setzen Sie den Dichtungsring in den gerillten Teil des Ausgussdeckels ein. Setzen Sie dann den Deckel auf den Becher und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
  - Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe und klemmen Sie diese fest ④. Sie können direkt aus dem Becher trinken.

**Tipps und Hinweise**

- Wenn Sie nicht sofort trinken wollen, stellen Sie ihn in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk dünnflüssig genug ist, um durch den Ausgussdeckel fließen zu können. Fügen Sie zum Verdünnen des Getränks mehr Flüssigkeit hinzu.
- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Pulstaste „P“ verwenden, um alle Zutaten gründlich zu zerkleinern. Mit der Pulstaste wird die Antriebseinheit stoßweise betrieben, so dass Sie die Konsistenz Ihres Getränks steuern können.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig sämig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken setzen sich feste Bestandteile nach einer gewissen Zeit ab. Daher ist es am besten, solche Getränke sofort zu trinken. Abgesetzte Getränke sollten vor dem Trinken kurz aufgemischt werden.

**Wichtig**

- Niemals trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.
- Den Mixer nicht als Vorratsbehälter verwenden, solange er sich auf der Antriebseinheit befindet.
- Manche Flüssigkeiten (z. B. Milch) vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum. Daher den Mixbecher nicht überfüllen und darauf achten, dass die Messereinheit richtig angebracht ist.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Mixers das Gerät nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Niemals Nahrungsmittel verarbeiten, die zu einer festen Masse gefroren sind. Diese immer vor dem Einfüllen in den Mixbecher zerkleinern.

- Niemals größere Mengen als die auf dem Becher angegebenen Höchstmengen verarbeiten.
- Den Reisebecher immer aufrecht halten, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

## Pflege und Reinigung

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten, vom Netz trennen und auseinandernehmen.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker niemals nass werden lassen.
- Immer direkt nach Gebrauch abwaschen. Keine Nahrungsmittel am Becher festrocknen lassen, da dies die Reinigung erschwert.
- Keine Teile in die Spülmaschine geben.

### **Antriebseinheit**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.

**Messereinheit** – Den Sockel vom Mixbecher abschrauben. Dann den Messereinsatz entfernen., indem Sie ihn von unten herausdrücken.

- **Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.**

- 1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 2 Nicht die scharfen Messer berühren – in heißem Wasser und Spülmittel sauber bürsten und dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.

### **Messereinsatz nicht in Wasser tauchen.**

- 3 Umgedreht und außer Reichweite von Kindern trocknen lassen.

### **Ausgussdeckel**

- 1 Den Dichtungsring entfernen und waschen.
- 2 Den Deckel von Hand abwaschen, gründlich mit sauberem Wasser spülen und abtrocknen.

### **Mixbecher**

Von Hand abwaschen, mit sauberem Wasser spülen und abtrocknen.

## Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com), bevor Sie Hilfe anfordern.
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

## Rezepte

### Frühstücks-Smoothies

#### Frühstück 2GO

1 Portion (300 ml)

- 2 Eiswürfel
- 60 ml fettarme Milch
- 50 g fettarmer Jogurt
- 50 g Banane, in 2 cm dicken Scheiben
- 75 g Apfel, in 2 cm großen Stücken
- 5 ml Weizenkeime
- 5 ml klarer Honig

- 1 Eiswürfel, Milch und Jogurt in den Becher geben. Bananenscheiben, Apfelstücke und Weizenkeime hinzufügen. Vor dem Mixen gut durchschütteln.
- 2 5 Sekunden auf Stufe 1 und dann 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Süße überprüfen und bei Bedarf den Honig dazugeben.

#### Grapefruit-Haferflocken-Smoothie

1 Portion (250 ml)

- 150 ml roter Grapefruitsaft
- 50 ml Vollmilchjogurt
- 50 g Banane, in 2 cm dicken Scheiben
- 1 EL Haferflocken
- 1 EL klarer Honig

- 1 Grapefruitsaft und Jogurt in den Becher geben. Dann Bananenstücke und Haferflocken hinzufügen. Vor dem Mixen gut durchschütteln.
- 2 15 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Süße überprüfen und bei Bedarf den Honig dazugeben.

#### Nussiger Bananen-Boost

1 Portion (250 ml)

- 75 ml teilentrahmte Milch
- 115 g fettarmer Haselnuss-Jogurt
- 50 g Banane, in 2 cm dicken Scheiben
- 3 verzehrfertige getrocknete Aprikosen, in 1 cm großen Stücken

- 1 Milch und Jogurt in den Becher geben. Dann Bananen- und Aprikosenstücke hinzufügen. Vor dem Mixen gut durchschütteln.
- 2 5 Sekunden auf Stufe 1 und dann 25 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

### Fruchtige Smoothies

#### Erdbeeren auf Eis

1 Portion (250 ml)

- 2 Eiswürfel
- 70 ml Apfelsaft
- 60 g Erdbeeren, entstielt und halbiert
- 80 g Cantaloupe-Melone, entkernt, in 2 cm großen Stücken
- 5 ml klarer Honig

- 1 Eiswürfel und Apfelsaft in den Becher geben. Dann Erdbeer- und Melonenstücke hinzufügen.
- 2 5 Sekunden auf Stufe 1 und dann 25 Sekunden auf Stufe 2 mixen. Süße überprüfen und bei Bedarf den Honig dazugeben.

#### Smoothie mit Mango, Ananas und Passionsfrucht

1 Portion (300 ml)

- 150 ml frisch gepresster Orangensaft
- 85 g reife Mango, in 2 cm großen Stücken
- 65 g Ananas, in 2 cm großen Stücken
- ½ Passionsfrucht

- 1 Orangensaft in den Becher geben. Dann Mango, Ananas und Passionsfrucht hinzufügen.
- 2 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

## Papaya-Pfirsich-Nektar

1 Portion (250 ml)

- 100 ml Grapefruitsaft
- 100 g Pfirsichscheiben aus der Dose, abgegossen
- 70 g Papaya, entkernt, in 2 cm großen Stücken

- 1 Grapefruitsaft, Pfirsich und Papaya in den Becher geben.
- 2 15 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

## Beeren-Smoothie

1 Portion (250 ml)

- 100 ml Cranberry-Saft
- 25 ml Apfelsaft
- 75 g Himbeeren
- 40 g Brombeeren

- 1 Cranberry- und Apfelsaft in den Becher geben. Dann die Beeren hinzufügen.
- 2 30 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

## Eiskalter Frucht-Smoothie

1 Portion (300 ml)

- 2 Eiswürfel
- 100 ml Orangensaft
- 50 g ½ Kiwi, in 2 cm großen Stücken
- 75 g Erdbeeren, entstielt und halbiert

- 1 Eiswürfel und Orangensaft in den Becher geben. Dann die Kiwi und Erdbeeren hinzufügen.
- 2 5 Sekunden auf Stufe 1 und dann 20 Sekunden auf Stufe 2 mixen.

## Sommerobst-Smoothie

1 Portion (250 ml)

- 50 g Sommerobst-Mix (tiefgekühlt)
- 200 ml teilentrahmte Milch

- 1 Obst und Milch in den Becher geben.
- 2 5 Sekunden auf Stufe 1 und dann 25 Sekunden auf Stufe 2 mixen.



# Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

## sicurezza

Per ulteriori avvertenze di sicurezza, si prega di leggere attentamente il libretto d'istruzioni del Frullatore.

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non montare mai le lame sul corpo motore senza aver prima montato la tazza.**
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- Attendere sempre che le lame si siano completamente fermate prima di rimuovere la tazza dal corpo motore.
- **L'apparecchio può essere utilizzato anche per preparare minestre, ma occorre sempre lavorare gli ingredienti a freddo**
- Non lavorare mai ingredienti caldi, né bere bevande liquide direttamente dalla tazza da viaggio.
- Nel bere direttamente dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia omogenea. Potrebbe essere necessario fare qualche esperimento prima di ottenere il risultato desiderato, specie per lavorare alimenti solidi o frutta acerba, poiché a volte alcuni alimenti non vengono sminuzzati.

- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame ed evitare di toccare il bordo tagliente durante le operazioni di pulizia.
- Usare solo il Frullatore con le lame in dotazione.
- L'uso incorretto del Frullatore potrebbe causare infortuni.

Con questo Frullatore potrete preparare bevande fresche, deliziose e nutrienti. Grazie allo speciale coperchio erogatore, si trasforma in una comoda tazza da viaggio.

Al termine delle istruzioni troverete un utile ricettario, mentre la comoda caraffa graduata facilita la miscelazione degli ingredienti che preferite. È possibile utilizzare vari abbinamenti di frutta e yogurt (fresco e surgelato), gelato, cubetti di ghiaccio, succhi e latte.

### **prima di usare l'apparecchio per la prima volta**

- Lavare i componenti: vedere la sezione 'cura e pulizia'.

## legenda

- ① anello di tenuta
- ② gruppo lame
- ③ base
- ④ coperchio erogatore
- ⑤ anello di tenuta coperchio
- ⑥ tazza

## come utilizzare il frullatore

- 1 Inserire l'anello di tenuta ① sull'unità della lama ②, avendo cura che la tenuta sia ben posizionata nell'area scanalata.
- 2 Agganciare l'unità delle lame nella base dell'apparecchio ③.
- 3 Aggiungere ghiaccio o ingredienti congelati nella tazza ⑥.

- Questi comprendono frutta surgelata, yogurt surgelato, gelato o ghiaccio e possono essere aggiunti **fino** al livello indicato dalla scritta 'max frozen ingredients' (max. ingredienti surgelati)
- 4 Aggiungere ingredienti liquidi nella tazza.
  - Questi comprendono frutta (non surgelata), yogurt fresco, latte e succhi di frutta e possono essere inseriti nella tazza fino al livello indicato con la scritta 'max capacity' (capacità massima).
  - 5 Avvitare le lame sulla tazza – assicurandosi che le lame siano ben avvitate ②.
  - **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**
  - 6 Scuotere per disperdere gli ingredienti.
  - 7 Montare la tazza al corpo motore – allineare le linguette della tazza rispetto alle scanalature del corpo motore e poi ruotare in senso orario fino a sentire uno scatto ③.
  - 8 Selezionare la velocità desiderata.
  - Nel preparare ricette con ingredienti surgelati ruotare il controllo della velocità a 1 per 5 secondi per avviare il processo di lavorazione, poi ruotare il controllo alla velocità 2.
  - Lasciare che gli ingredienti si mescolino fino a quando il tutto è omogeneo.
  - 9 Una volta raggiunta la consistenza desiderata, ruotare il controllo della velocità in posizione 'off'. Ruotare la tazza in senso antiorario per toglierla dal corpo motore.

- 10 Ruotare la tazza verso l'alto e svitare le lame.
- 11 Montare l'anello di tenuta nella zona scanalata al di sotto del coperchio erogatore. Poi, montare e bloccare il coperchio sulla tazza, ruotando in senso orario.
- Quando desiderate bere la bevanda, basta sollevare il coperchio e fermarlo in posizione
  - 4 La bevanda può essere consumata direttamente dalla tazza.

### consigli & suggerimenti

- Se preferite non bere subito la bevanda, conservatela in frigorifero.
- Accertarsi che la bevanda sia abbastanza liquida da poterla bere dal coperchio erogatore. Per avere una bevanda più diluita, aggiungere più liquido.
- Quando la bevanda raggiunge la consistenza desiderata, è possibile premere il tasto 'P' per frullare ad impulsi e garantire che tutti gli ingredienti siano perfettamente miscelati. Usare il tasto 'P' ad impulsi per azionare il Frullatore ad intermittenza, controllando così la consistenza della bevanda.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Alcune bevande possono separarsi se non vengono consumate subito, quindi è meglio berle immediatamente. Le bevande separate vanno mescolate prima di berle.

### importante

- Non frullare mai ingredienti secchi (es. spezie, frutta secca) o azionare il Frullatore a vuoto.
- Non usare il Frullatore come contenitore di conservazione senza prima averlo tolto dal corpo motore.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e producono schiuma quando vengono frullati (es. il latte), dunque non riempire eccessivamente la caraffa e verificare che le lame siano ben inserite.

- A garanzia della lunga durata del Frullatore, non lasciarlo mai in funzione per oltre 30 secondi.
- Non frullare mai ingredienti solidificatisi nel freezer: spezzettarli sempre prima di versarli nella tazza.
- Non frullare mai più ingredienti rispetto alle capacità massime indicate sulla tazza.
- Dopo aver inserito il coperchio erogatore, tenere sempre la tazza da viaggio dritta e in verticale.

### cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Lavare sempre immediatamente dopo l'uso. Non lasciare che gli alimenti si secchino all'interno della tazza, altrimenti pulirla sarà difficile.
- Non lavare nessuno dei componenti nella lavastoviglie.

### corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.

**lame** – Svitare la base dalla tazza, poi rimuovere le lame spingendole da sotto.

- **Fare molta attenzione nel rimuovere le lame dal corpo motore.**

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il gruppo lame in acqua.**
- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta, lontano dalla portata dei bambini.

### **coperchio erogatore**

- 1 Rimuovere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Lavare il coperchio a mano, risciacquare con acqua pulita e asciugare.

### **tazza**

Lavare a mano, risciacquare con acqua pulita e asciugare.

## manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.

## ricette

### **Smoothie per la colazione**

#### colazione in movimento

*1 porzione (300ml)*

- 2 cubetti di ghiaccio
- 60ml di latte scremato
- 50g di yogurt a basso contenuto di grassi
- 50g di banana tagliata in rondelle da 2cm
- 75g di mela, tagliata a pezzi da 2cm
- 5m di germe di grano
- 5ml di miele

- 1 Mettere nella caraffa i cubetti di ghiaccio, il latte e lo yogurt. Aggiungere la banana, la mela e il germe di grano. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Accendere il frullatore alla velocità 1 per 5 secondi, poi alla velocità 2 per 20 secondi. Verificare la dolcezza e aggiungere miele se necessario.

### **pompelmo rosa con avena**

*1 porzione (250ml)*

- 150ml di succo di pompelmo rosa
- 50ml di yogurt naturale intero
- 50g di banana tagliata in rondelle da 2cm
- 1 cucchiaino di avena da "porridge"
- 1 cucchiaino di miele

- 1 Mettere nella caraffa il succo di pompelmo rosa e lo yogurt, poi aggiungere la banana e l'avena. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Accendere alla velocità 2 per 15 secondi. Verificare la dolcezza e aggiungere miele se necessario.

## super smoothie di banana e nocciole

1 porzione (250ml)

- 75ml di latte parzialmente scremato
- 115g di yogurt alla nocciola a basso contenuto di grasso
- 50g di banana tagliata in rondelle da 2cm
- 3 albicocche secche pronte da mangiare tagliate a pezzetti da 1cm

- 1 Mettere nella caraffa il latte e lo yogurt, poi aggiungere la banana e le albicocche. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Accendere il frullatore alla velocità 1 per 5 secondi, poi alla velocità 2 per 25 secondi.

## Smoothie di frutta

### fragola ghiacciata

1 porzione (250ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
- 70ml di succo di mela
- 60g di fragole, mondate e tagliate a metà
- 80g di melone, senza semi e tagliato a pezzetti da 2cm
- 5ml di miele

- 1 Mettere nella caraffa i cubetti di ghiaccio e il succo di mela, poi aggiungere le fragole e il melone.
- 2 Accendere alla velocità 1 per 5 secondi, poi alla velocità 2 per 25 secondi. Verificare la dolcezza e aggiungere miele se necessario.

## smoothie di mango, ananas e frutto della passione

1 porzione (300ml)

- 150ml di spremuta fresca d'arancia
- 85g di mango maturo tagliato a pezzetti di 2cm
- 65g di ananas tagliato a pezzetti di 2cm
- ½ frutto della passione

- 1 Mettere nella caraffa il succo d'arancia, poi aggiungere il mango, l'ananas e il frutto della passione.
- 2 Accendere a velocità 2 per 30 secondi.

## nettare di papaya & pesca

1 porzione (250ml)

- 100ml di succo di pompelmo
- 100g di fette di pesche sciroppate, scolate
- 70g di papaya, senza semi e tagliata a pezzi da 2cm

- 1 Mettere nella caraffa il succo di pompelmo, le pesche e la papaya.
- 2 Accendere a velocità 2 per 15 secondi.

## smoothie di bacche

1 porzione (250ml)

- 100ml di succo di mirtillo rosso
- 25ml di succo di mela
- 75g di lamponi
- 40g di more

- 1 Mettere nella caraffa il succo di mirtillo rosso e di mela, poi aggiungere la frutta.
- 2 Accendere a velocità 2 per 30 secondi.

## frutta ghiacciata

*1 porzione (300ml)*

- 2 cubetti di ghiaccio
- 100ml di succo d'arancia
- 50g di kiwi tagliato a pezzi da 2cm
- 75g di fragole, mondate e tagliate a metà

- 1 Mettere nella caraffa i cubetti di ghiaccio e il succo d'arancia, poi aggiungere il kiwi e le fragole.
- 2 Accendere alla velocità 1 per 5 secondi, poi alla velocità 2 per 20 secondi.

## smoothie estivo

*1 porzione (250ml)*

- 50g di misto frutta surgelato
- 200ml di latte parzialmente scremato

- 1 Mettere nella caraffa la frutta e il latte.
- 2 Accendere alla velocità 1 per 5 secondi, poi alla velocità 2 per 25 secondi.

# Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

## segurança

Consulte o livro de instruções da sua liquidificadora para mais informações sobre avisos de segurança.

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- **Nunca coloque a unidade de lâminas na unidade motriz sem ter colocado primeiro a caneca.**
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar a caneca da unidade motriz.
- **A unidade pode também ser utilizada para fazer sopas mas apenas mistura ingredientes frios.**
- Nunca misture ingredientes quentes ou consuma qualquer líquido quente directamente da caneca de servir.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluida. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.

- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o dispositivo de lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando limpar.
- Utilize sempre a Liquidificadora com o dispositivo de lâminas fornecido.
- O uso inapropriado da sua Liquidificadora pode resultar em ferimentos.

Pode utilizar a sua Liquidificadora para confeccionar deliciosas e nutritivas bebidas geladas. A tampa distribuidora significa que pode ser convertida facilmente numa caneca de servir.

Pode ser encontrada uma selecção de receitas na parte de trás das instruções, e as marcas úteis da caneca permite-lhe misturar ingredientes à sua escolha. Podem ser usadas combinações de frutos e iogurtes (ambos frescos ou congelados), gelados, cubos de gelo, sumos e leite.

#### **antes de utilizar pela primeira vez**

- Lavar as peças: consulte "cuidado e limpeza".

## chave

- ① anel vedante
- ② unidade das lâminas
- ③ base
- ④ tampa distribuidora
- ⑤ anel vedante da tampa
- ⑥ caneca

## para usar a sua liquidificadora

- 1 Coloque o anel de selagem ① na unidade das lâminas ② - assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.
- 2 Ajuste a unidade da lâmina na base ③.

3 Adicione gelo ou ingredientes congelados à caneca ①.

- Isto inclui frutos e iogurtes congelados, gelados ou gelo. Estes podem ser adicionados **até** ao nível que marca "máx. ingredientes congelados".

4 Adicione ingredientes líquidos à caneca.

- Isto inclui frutos (não congelados), iogurtes frescos, leite e sumo de frutos. Estes podem ser colocados na caneca até ao nível que marca "capacidade máx.".

5 Aparafuse o dispositivo de lâminas na caneca, assegurando-se que está totalmente apertado ②.

- **Irá ocorrer vazamento caso a o selo se encontre danificado ou esteja mal ajustado.**

6 Agite para distribuir os ingredientes.

7 Monte este conjunto na unidade motriz, alinhando as saliências da caneca com as ranhuras da unidade motriz e gire em seguida no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir claramente um clique ③.

8 Seleccione a velocidade desejada.

- Quando misturar receitas que incluam ingredientes congelados gire o controlo de velocidade para a velocidade 1 durante 5 segundos para iniciar o processo de mistura, e depois gire o controlo de velocidade para a velocidade 2.
- Deixe os ingredientes misturarem até ficarem macios.



9 Quando a consistência desejada for atingida, ponha o controlo de velocidade em "off". Gire a caneca na direcção contrária dos ponteiros do relógio para a libertar da unidade motriz.

10 Vire a caneca ao contrário para desapertar a lâmina.

11 Insira o anel vedante na zona das ranhuras por baixo da tampa distribuidora. Depois coloque e prenda a tampa na caneca girando-a no sentido dos ponteiros do relógio.

- Quando quiser beber, abra simplesmente o pequeno tampão da tampa e no final engate-o novamente para fechar 4. A bebida pode ser consumida directamente da caneca.

### **sugestões e conselhos práticos**

- Se não consumir imediatamente toda a sua bebida, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão "P" para assegurar que todos os ingredientes estão correctamente misturados. Pressione o botão "P" para operar a unidade motriz numa acção de iniciar/parar para controlar a textura da sua bebida.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas que se separam devem ser misturadas mesmo antes de serem consumidas.

### **importante**

- Nunca misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) nem ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.
- Não utilize a Liquidificadora como recipiente de armazenamento enquanto estiver na unidade motriz.
- Alguns líquidos aumentam de volume e produzem espuma quando misturados, como por exemplo o leite, convém portanto não encher demasiado a caneca e confirmar que a lâmina está correctamente colocada.
- Para assegurar uma longa vida da sua liquidificadora, não a faça funcionar mais de 30 segundos de uma vez só.
- Nunca misture alimentos que estejam formados numa massa sólida, deve parti-los aos bocados antes de os colocar na caneca.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima marcada na caneca.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a caneca virada para cima.

### **cuidados e limpeza**

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Depois de utilizar lave imediatamente. Não deixe os alimentos secarem na caneca pois isso dificulta a limpeza.
- Não lave peça nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça.

### **base**

- Limpe com um pano húmido, depois seque.

### **dispositivo de lâminas** -

Desaparafuse a base da caneca. Depois remova o dispositivo de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.

- **Deve ter cuidado quando retirar a unidade de lâminas da base.**

- 1 Retire e lave o anel vedante.
- 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
- 3 Deixe a secar virado para baixo e afastado das crianças.

- **tampa distribuidora**

- 1 Remova e lave o anel vedante.
- 2 Lave a tampa à mão, passe por água e seque.

- **caneca**

Lave à mão, passe por água e seque.

## assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

## Receitas

### Batidos para pequeno-almoço

#### pequeno-almoço 2GO

*1 quantidade (300ml)*

- 2 cubos de gelo
- 60 ml de leite magro
- 50 g iogurte magro
- 50 g bananas cortadas em fatias de 2 cm
- 75 g maçãs, cortadas em pedaços com 2 cm
- 5 ml de germe de trigo
- 5 ml mel líquido claro

- 1 Coloque os cubos de gelo, leite e iogurte na caneca. Adicione a banana, maçã e o germe de trigo. Agite bem antes de misturar.
- 2 Ligue na velocidade 1 durante 5 segundos e passe depois para a 2 durante 20 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

### flocos de aveia com toranja sanguínea

*1 quantidade (250ml)*

- 150 ml de sumo de toranja sanguínea
- 50 ml iogurte inteiro natural
- 50 g bananas cortadas em fatias de 2 cm
- 1 c.s. de flocos de aveia
- 1 c.s. de mel líquido claro

- 1 Coloque o sumo da toranja e o iogurte na caneca. Adicione a banana e os flocos de aveia. Agite bem antes de misturar.
- 2 Ligue na velocidade 2 durante 15 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

## bebida energética de banana e nozes

### 1 quantidade (250ml)

- 75 ml de leite meio gordo
- 115 g de iogurte magro de avelãs
- 50 g bananas cortadas em fatias de 2 cm
- 3 damascos secos, cortados em fatias de 1 cm

- 1 Coloque o leite e o iogurte na caneca. Adicione a banana e os damascos. Agite bem antes de misturar.
- 2 Ligue na velocidade 1 durante 5 segundos e passe depois para a 2 durante 25 segundos.

## **batidos de frutos**

### sensação gelada de morangos

#### 1 quantidade (250ml)

- 2 Cubos de gelo
- 70 ml de sumo de maçã
- 60 g de morangos sem pé e partidos ao meio
- 80 g meloa cantalup sem sementes e cortadas em cubos de 2cm
- 5 ml mel líquido claro

- 1 Coloque os cubos de gelo e o sumo de maçã na caneca. Adicione os morangos e a meloa.
- 2 Ligue na velocidade 1 durante 5 segundos e passe depois para a 2 durante 25 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

## batido de manga, ananás e sumo de maracujá

### 1 quantidade (300ml)

- 150 ml de sumo de laranja acabado de fazer
- 85 g de mangas maduras cortadas em pedaços com 2 cm
- 65 g de ananás cortado em pedaços com 2 cm
- ½ maracujá

- 1 Coloque o sumo de laranja na caneca. Adicione a manga, ananás e o sumo de maracuja.
- 2 Ligue na velocidade 2 durante 30 segundos.

## nectar de papaia e pêssigo

### 1 quantidade (250ml)

- 100 ml de sumo de toranja
- 100 g de fatias de pêssigo em lata escorridas
- 70 g de papaia sem sementes e cortadas em pedaços de 2cm

- 1 Coloque o sumo da toranja, do pêssigo e da papaia na caneca.
- 2 Ligue na velocidade 2 durante 15 segundos.

## batido de frutos silvestres

### 1 quantidade (250ml)

- 100 ml de sumo de frutos silvestres
- 25 ml de sumo de maçã
- 75 g de fambroesas
- 40 g de amoras silvestres

- 1 Coloque os sumos de frutos silvestres e maçã na caneca. Adicione os restantes frutos.
- 2 Ligue na velocidade 2 durante 30 segundos.

## granitado de frutos

*1 quantidade (300ml)*

2 cubos de gelo

100 ml de sumo de laranja

50 g ou meio kiwi cortado em  
pedaços de 2cm

75 g de morangos sem pé e  
partidos ao meio

- 1 Coloque os cubos de gelo e o sumo de laranja na caneca. Adicione o kiwi e os morangos.
- 2 Ligue na velocidade 1 durante 5 segundos e passe depois para a 2 durante 20 segundos.

## batido de frutos de verão

*1 quantidade (250ml)*

50 g de mistura de frutos de verão  
congelados

200 ml de leite meio gordo

- 1 Adicione os frutos e o leite na caneca.
- 2 Ligue na velocidade 1 durante 5 segundos e passe depois para a 2 durante 25 segundos.

# Español

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

## seguridad

Consulte el libro principal de instrucciones de su mezcladora para obtener más información sobre las advertencias respecto a la seguridad.

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - cuando no lo utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas a la unidad de potencia sin que la taza esté colocada.**
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de retirar la taza de la unidad de potencia.
- **Esta unidad también se puede utilizar para hacer sopa pero mezcle solamente ingredientes fríos.**
- Nunca mezcle ingredientes calientes ni beba líquidos calientes de la taza de viaje.
- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.

- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Utilice la mezcladora únicamente con el conjunto de cuchillas que se facilita.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.

Puede utilizar su mezcladora para hacer bebidas frías deliciosas y nutritivas. La tapa dosificadora significa que se puede convertir fácilmente en una taza de viaje.

Podrá encontrar varias recetas en la parte posterior de las instrucciones; las prácticas marcas de la taza le permiten mezclar los ingredientes que usted elija.

Pueden utilizarse combinaciones de fruta y yogur (tanto fresca como congelada), helado, cubitos de hielo, zumos y leche.

#### **antes de utilizar por primera vez**

- Limpieza: consulte "cuidado y limpieza".

## descripción del aparato

- ① anillo de cierre
- ② unidad de cuchillas
- ③ base
- ④ tapa dosificadora
- ⑤ anillo de cierre de la tapa
- ⑥ taza

## para utilizar su mezcladora

- 1 Acople el anillo de cierre ① a la unidad de cuchillas ②, asegurándose de que el cierre esté colocado de forma correcta en la zona ranurada.
- 2 Ajuste la unidad de corte en la base ③.
- 3 Añada hielo o ingredientes congelados a la taza ⑥.
- 4 Añada los ingredientes líquidos a la taza.
- 5 Esto incluye fruta (sin congelar), yogur fresco, leche y zumos de frutas. Se pueden poner en la taza hasta el nivel que marca "max capacity" (capacidad máxima).
- 5 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre la taza, asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado ②.
- **Si la junta está dañada o no está correctamente acoplada, el contenido del vaso podría derramarse.**
- 6 Agite para dispersar los ingredientes.
- 7 Acople la taza ensamblada a la unidad de potencia, alinee las lengüetas de la taza con las ranuras de la unidad de potencia y, a continuación, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic ③.
- 8 Seleccione la velocidad requerida.
- Al hacer mezclas para recetas que incluyan ingredientes congelados, gire el control de velocidad a 1 durante 5 segundos para iniciar el proceso de mezclado, a continuación, gire el control de velocidad a 2.
- Deje mezclar los ingredientes hasta que queden sin grumos.

- 9 Cuando se alcance la consistencia deseada, gire el control de velocidad a la posición "off" (apagado). Gire la taza en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarla de la unidad de potencia.
  - 10 Gire la taza en el otro sentido y desenrosque el conjunto de cuchillas.
  - 11 Acople el anillo de cierre en la zona ranurada en la parte inferior de la tapa dosificadora. Luego acople y ajuste la tapa a la taza girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición 4. La bebida se puede tomar directamente de la taza.

### **consejos y sugerencias**

- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón PULSE (P) para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Use el botón PULSE (P) para accionar la unidad de potencia de forma intermitente a fin de controlar la textura de la bebida.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.

### **importante**

- Nunca mezcle ingredientes secos (p. ej. especias, frutos secos) ni haga funcionar la mezcladora cuando esté vacía.

- No utilice la mezcladora como recipiente para conservación mientras esté en la unidad de potencia.
- Algunos líquidos aumentan de volumen y producen espuma durante el proceso de mezclado, por ejemplo, la leche, así que no llene demasiado el aparato, y asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté colocado correctamente.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar más de 30 segundos seguidos.
- Nunca mezcle comida que haya formado una masa sólida durante la congelación, trocéela antes de introducirla en la taza.
- Nunca bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en la taza.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la taza de viaje siempre en posición vertical.

## **cuidado y limpieza**

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Lave siempre inmediatamente después de usar el aparato. No deje que se seque comida en el ensamblaje de la taza, ya que se dificultará la limpieza.
- No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

### **unidad de potencia**

- Pase un paño húmedo y séquela.

### **conjunto de cuchillas -**

Desenrosque la base de la taza. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.

- **Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.**

- 1 Retire y limpie el anillo de cierre.

- 2 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo.  
**No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- 3 Déjelas secar boca abajo fuera del alcance de los niños.

#### **tapa dosificadora**

- 1 Quite el anillo de cierre y lávelo.
- 2 Lave la tapa a mano, aclárela con agua limpia y, a continuación, séquela.

#### **taza**

Lávela a mano, aclárela con agua limpia y, a continuación, séquela.

## servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévelo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.

## recetas

### Smoothies para desayunar

#### desayuno 2GO

1 ración (300 ml)

- 2 cubitos de hielo
- 60 ml de leche desnatada
- 50 g de yogur desnatado
- 50 g de plátano cortado en rodajas de 2cm
- 75 g de manzana, cortada en trozos de 2 cm
- 5 ml de germen de trigo
- 5 ml de miel líquida

- 1 Ponga los cubitos de hielo, la leche y el yogur en la taza. A continuación, añada el plátano, la manzana y el germen de trigo. Agite bien antes de proceder al mezclado.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 1 durante 5 segundos y, después, a velocidad 2 durante 20 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

### batido de pomelo y avena

1 ración (250 ml)

- 150 ml de zumo de pomelo ruby
- 50 ml de yogur natural entero
- 50 g de plátano cortado en rodajas de 2 cm
- 1 cucharada sopera de copos de avena
- 1 cucharada sopera de miel líquida

- 1 Añada el zumo de pomelo y el yogur a la taza. Después, añada el plátano y la avena. Agite bien antes de proceder al mezclado.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 2 durante 15 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.



## impulso de plátano con esencia de avellana

1 ración (250 ml)

75 ml de leche semidesnatada  
115 g de yogur desnatado de  
avellana  
50 g de plátano cortado en  
rodajas de 2 cm  
3 albaricoques secos listos para  
comer, cortados en trozos de 1  
cm

- 1 Añada la leche y el yogur a la taza. A continuación, añade el plátano y el albaricoque. Agite bien antes de proceder al mezclado.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 1 durante 5 segundos y, después, a velocidad 2 durante 25 segundos.

## **smoothies de fruta**

### sensación de fresa helada

1 ración (250 ml)

2 cubitos de hielo  
70 ml de zumo de manzana  
60 g de fresas, sin el cabito y  
partidas por la mitad  
80 g de melón cantalupo, sin  
semillas y cortado en trozos de  
2cm  
5 ml de miel líquida

- 1 Añada los cubitos y el zumo de manzana a la taza. Luego, añade las fresas y el melón.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 1 durante 5 segundos y, después, a velocidad 2 durante 25 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

## smoothie de mango, piña y maracuyá

1 ración (300 ml)

150 ml de zumo de naranja recién  
exprimido  
85 g de mango maduro cortado  
en trozos de 2cm  
65 g de piña, cortada en trozos de  
2 cm  
½ maracuyá

- 1 Añada el zumo de naranja a la taza. Después, añade el mango, la piña y el maracuyá.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 2 durante 30 segundos.

## néctar de papaya y melocotón

1 ración (250 ml)

100 ml zumo de pomelo  
100 g de trozos de melocotón en  
almíbar/escurridos  
70 g de papaya, sin semillas y  
cortada en trozos de 2cm

- 1 Añada el zumo de pomelo, el melocotón y la papaya a la taza.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 2 durante 15 segundos.

## smoothie de bayas

1 ración (250 ml)

100 ml de zumo de arándanos  
25 ml de zumo de manzana  
75 g de frambuesas  
40 g de moras

- 1 Añada el zumo de arándanos y de manzana a la taza. Después, añade las bayas.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 2 durante 30 segundos.

## copa de fruta congelada

*1 ración (300 ml)*

- 2 cubitos de hielo
- 100 ml de zumo de naranja
- 50 g  $\frac{1}{2}$  kiwi cortado en trozos de 2 cm
- 75 g de fresas, sin el cabito y partidas por la mitad

- 1 Añada los cubitos y el zumo de naranja a la taza. Luego, añade el kiwi y las fresas.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 1 durante 5 segundos y, después, a velocidad 2 durante 20 segundos.

## smoothie de fruta veraniega

*1 ración (250 ml)*

- 50 g de mezcla de fruta veraniega congelada
- 200 ml de leche semidesnatada

- 1 Añada la fruta y la leche a la taza.
- 2 Coloque el interruptor a velocidad 1 durante 5 segundos y, después, a velocidad 2 durante 25 segundos.

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

## sikkerhed

Se vejledningen til hovedblenderen of yderligere sikkerhedsadvarsler.

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motordelen uden at kruset er sat på.**
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er tændt.
- Vent altid til knivenheden er standset helt, før du fjerner kruset fra motordelen.
- **Blenderen kan også anvendes til at lave suppe, men man må kun blende kolde ingredienser.**
- Blend aldrig varme væsker, og lad være med at drikke varme væsker af rejsekruset.
- Når du drikker gennem tuden, skal du sørge for at drikken er jævnt blendet. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne muligvis uikke bliver blendet.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre de skarpe knive under rengøring.
- Brug kun din blender med den medfølgende knivenhed.

## ● Misbrug af din blender kan forårsage personskade.

Du kan bruge din blender til at lave lækre og nærende kolde drikke. Hældetuden betyder at den let kan omdannes til et rejsekrus.

Bag på vejledningen finder du nogle opskrifter, og de praktiske markeringer på kruset gør det let for dig at blande ingredienser efter eget valg. Du kan bruge kombinationer af frugt og yoghurt (både frisk og frossen), is, isterninger, juice og mælk.

### for første anvendelse

- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

## forklaring

- ① tætningsring
- ② knivenhed
- ③ sokkel
- ④ hældelåg
- ⑤ lågtætningsring
- ⑥ krus

## sådan anvendes blanderen

- 1 Sæt tætningsringen ① ind i knivenheden ② – sørg for at tætningsringen er korrekt placeret i fordybningen.
- 2 Fastgør knivenheden på basen ③.
- 3 Kom is eller frosne ingredienser i kruset ①.
- Det kan være frossen frugt, frossen yoghurt, is eller isterninger. De kan tilsættes **op til** mærket 'max frozen ingredients'.
- 4 Hæld de flydende ingredienser i kruset.
- Det kan være frugt (ikke frossen), frisk yoghurt, mælk og frugtjuice. Disse kan kommes i kruset op til mærket 'max capacity'.
- 5 Skru knivenheden på kruset, og sørg for at knivenheden er strammet helt til ②.

### ● Lækage kan opstå, hvis tætningsringen er beskadiget eller forkert monteret.

- 6 Omryst for at fordele ingredienserne.
- 7 Sæt det samlede krus på motordelen, og sørg for at tapperne på kruset er på linie med rillerne på motordelen, og drej derefter med uret, indtil du hører et klik ③.
- 8 Vælg den ønskede hastighed.
- Når du blender opskrifter med frosne ingredienser, skal du dreje hastighedskontrollen hen på 1 i 5 sekunder for at starte blandingen, og derefter drejes hastighedskontrollen hen på 2.
- Bland ingredienserne til en jævn blanding.
- 9 Når den ønskede konsistens er opnået, drejes hastighedskontrollen hen på 'off' positionen. Drej kruset mod uret for at frigøre det fra motorenheden.
- 10 Vend kruset på hovedet og skru knivenheden løs.
- 11 Sæt tætningsringen in di rillen på underside af hældelåget. Sæt låget på og lås det fast ved at dreje med uret.
- Når du vil drikke, åbner du tuden og klikker den på plads ④. Drikken kan indtages direkte fra kruset.

### råd og tips

- Hvis du ikke straks vil drikke, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at din drik er tynd nok til at drikke fra hældetuden. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndflydende drik.

- Når din drik har fået den ønskede konsistens, kan du bruge impulsknappen 'P' for at sørge for at alle ingredienser er omhyggeligt blendede. Brug impulsknappen 'P' til at betjene motordelen starte og stoppe og således styre drikkens konsistens.
- Efter blanding er nogle drikke muligvis ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke bør omrøres, før de drikkes.

### **vigtigt**

- Du må aldrig blende tørre ingredienser (f.eks. krydderier, nødder), og du må aldrig køre blenderen, når den er tom.
- Blenderen må ikke bruges til opbevaring, mens den er tilsluttet motordelen.
- Nogle væsker øger volumen og danner skum under blanding som f.eks. mælk. Blenderen må derfor ikke overfyldes, og du skal sørge for at knivenheden er sat rigtigt på.
- Du kan sikre, at din blender holder længe ved aldrig at lade den køre mere end 30 sekunder ad gangen.
- Du må aldrig blende mad, der er blevet til en fast masse under frysning, bryd massen op før det hele kommer i blenderglasset.
- Du må aldrig blende mere end op til 'max capacity' på kruset.
- Hold altid rejsekruset opad, når hældetuden er sat på.

## pleje og rengøring

- Sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad før rengøring.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde.
- Vask altid kruset straks efter brug. Lad ikke madvarer tørre ind på kruset, da dette vil vanskeliggøre rengøringen.
- Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.

### **motorenhed**

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.

**knivenhed** – Skru bunddelen af kruset. Tag derpå knivenheden af ved at skubbe opad fra undersiden.

- **Vær forsigtig, når knivenheden tages af bunddelen.**

- 1 Tag tætningsringen af og vask den.
- 2 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**
- 3 Lad den tørre med bunden i vejret og uden for børns rækkevidde.

### **hældelåg**

- 1 Tag tætningsringen af, og vask den.
- 2 Vask låget i hånden, skyl med rent vand, og tør af.

### **krus**

Vask i hånden, skyl med rent vand, og tør af.

## service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller webstedet for dit land.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.

## Opskrifter

### Smoothies til morgenmad

#### morgenmad på farten

1 portion (300 ml)

- 2 isterninger
  - 60 ml skummetmælk
  - 50g mager yoghurt
  - 50 g banan, skåret i stykker på 2 cm
  - 75 g æble, skåret i stykker på 2 cm
  - 5 ml hvedekim
  - 5 ml flydende honning
- 1 Kom isterninger, mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan, æble og hvedekim. Omrystes grundigt før blending.
  - 2 Drej hen på hastighed 1 i 5 sekunder, og derpå hastighed 2 i 20 sekunder. Smag til med mere honning efter behov.

#### pink grapefruit oatie

1 portion (250 ml)

- 150 ml pink grapefrugtjuice
  - 50 ml sødmælksyoghurt naturel
  - 50 g banan, skåret i stykker på 2 cm
  - 1 spsk havregryn
  - 1 spsk flydende honning
- 1 Kom grapefrugtjuice og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og havregryn. Omrystes grundigt før blending
  - 2 Drej hen på hastighed 2 i 15 sekunder. Smag til med mere honning efter behov.

#### boost med banan og nødder

1 portion (250 ml)

- 75 ml letmælk
  - 115 g letmælksyoghurt med hasselnødder
  - 50 g banan skåret i stykker på 2 cm
  - 3 spiseklare abrikoser, skåret i stykker på 1 cm
- 1 Kom mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og abrikos. Omrystes grundigt før blending
  - 2 Drej hen på hastighed 1 i 5 sekunder, og derpå hastighed 2 i 25 sekunder.

### Smoothies med frugt

#### iskold jordbærsensation

1 portion (250 ml)

- 2 isterninger
  - 70 ml æblejuice
  - 60 g jordbær uden stilk, halverede
  - 80 g cantaloupe melon uden kerner
  - og skåret i stykker på 2 cm
  - 5 ml flydende honning
- 1 Kom isterninger og æblejuice i kruset. Tilsæt derefter jordbær og melon.
  - 2 Drej hen på hastighed 1 i 5 sekunder, og derpå hastighed 2 i 25 sekunder. Smag til med mere honning efter behov.

## smoothie med mango, ananas, passionsfrugtjuice

1 portion (300 ml)

- 150 ml friskpresset appelsinsaft
  - 85 g moden mango skåret i stykker på 2 cm
  - 65 g ananas skåret i stykker på 2 cm
  - ½ passionsfrugt
- 1 Kom appelsinsaft i kruset. Tilsæt derefter mango, ananas og passionsfrugt.
  - 2 Drej hen på hastighed 2 i 30 sekunder.

## papaya og ferskennektar

1 portion (250 ml)

- 100 ml grapefrugtjuice
  - 100 g ferskenskiver fra dåse i frugtsaft/drænet
  - 70 g papaya uden kerner og skåret i stykker på 2 cm
- 1 Kom grapefrugtjuice, fersken og papaya i kruset.
  - 2 Drej hen på hastighed 2 i 15 sekunder.

## smoothie med bær

1 portion (250 ml)

- 100 ml tranebærjuice
  - 25 ml æblejuice
  - 75 g hindbær
  - 40 g brombær
- 1 Kom tranebærjuice og æblejuice i kruset. Tilsæt derefter bærrene.
  - 2 Drej hen på hastighed 2 i 30 sekunder.

## iskold fruity

1 portion (300 ml)

- 2 isterninger
  - 100 ml appelsinjuice
  - 50 g ½ kiwifrugt skåret i stykker på 2 cm
  - 75 g jordbær uden stilk, halverede
- 1 Kom isterninger og appelsinjuice i kruset. Tilsæt derefter kiwifrugt og jordbær.
  - 2 Drej hen på hastighed 1 i 5 sekunder, og derpå hastighed 2 i 20 sekunder.

## smoothie med sommerfrugter

1 portion (250 ml)

- 50 g frossen blanding af sommerfrugter
  - 200 ml letmælk
- 1 Kom frugt og milk i kruset.
  - 2 Drej hen på hastighed 1 i 5 sekunder, og derpå hastighed 2 i 25 sekunder.

## säkerhet

Du hittar mer information om säkerheten i bruksanvisningen för din mixer.

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Stäng av den och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används:
  - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att muggen är monterad.**
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Vänta alltid tills knivbladen stannat helt innan du lossar bågaren från drivenheten.
- **Du kan även använda mixern för att göra soppor men mixa enbart kalla ingredienser.**
- Mixa aldrig varma ingredienser och drick inte varm vätska muggen.
- Se till att drycken är ordenligt mixad om du ska dricka genom locket. Det krävs eventuellt viss erfarenhet innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då vissa ingredienser eventuellt inte bearbetas.
- Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen vid rengöring.
- Mixern får endast användas med den medföljande knivsatsen.



## ● Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.

Med din mixer kan du göra goda och nyttiga kalla drycker. Tack vare lockets praktiska utformning är det enkelt att förvandla den till en mugg som du kan ta med dig.

Längst bak i instruktionsboken hittar du recept och den pratiska märkningen på muggen gör det enkelt att blanda de ingredienser du önskar. Du kan kombinera frukt och yoghurt (både färsk och fryst), glass, isbitar, juice och mjölk.

### **innan du använder för första gången**

- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

## förklaring till bilder

- ① tätningssring
- ② bladenhet
- ③ sockel
- ④ lock
- ⑤ tätningssring för lock
- ⑥ mugg

## så här använder du mixern

- 1 Placera tätningssringen ① på knivsatsen ② och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.
- 2 Montera knivsatsen i basen ③.
- 3 Tillsätt is eller frysta ingredienser i muggen ①.
- Använd fryst frukt, fryst yoghurt, glass eller is. Du kan tillsätta de här ingredienserna **upp till** märkningen "max frozen ingredients" (max. frysta ingredienser).
- 4 Tillsätt vätska i muggen.
- Använd frukt (ej fryst), färsk yoghurt, mjölk eller fruktjuice. Du kan tillsätta de här ingredienserna i muggen upp till märkningen "max capacity" (max.kapacitet).
- 5 Skruva fast knivsatsen på muggen. Kontrollera att knivsatsen är helt åtdragen ②.

### ● **Läckage kan uppstå om tätningssringen skadas eller sätts på felaktigt.**

- 6 Skaka om så att ingredienserna fördelas.
- 7 Montera muggen på drivenheten genom att rikta piggarna på muggen mot spåren i drivenheten. Vrid sedan medurs tills du hör ett tydligt klickljud ③.
- 8 Ställ in önskad hastighet.
- Om du använder ett recept där frysta ingredienser ingår ska du ställa in hastighetsreglaget på 1 i fem sekunder för att sätta igång mixningen. Vrid sedan hastighetsreglaget till 2.
- Kör mixern tills ingredienserna fördelats.
- 9 När blandningen har den konsistens du vill ha, vrider du hastighetsreglaget till läget 'off' (av). Lossa muggen från drivenheten genom att vrida den moturs.
- 10 Vänd på muggen och skruva loss knivsatsen.
- 11 Montera tätningssringen i spåren på undersidan av dricklocket. Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
- När du vill dricka, fäller du bara upp locket och snäpper fast det i läge ④. Nu kan du dricka direkt ur muggen.

### **tips**

- Förvara i kylsåp om du inte ska dricka, den direkt.
- Kontrollera att dryck är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- När din dryck har rätt konsistens kan du använda plusläget 'P' för att se till att alla ingredienser blandas ordentligt. Använd pulsläget 'P' för att starta och stoppa drivenheten och kontrollera konsistensen på drycken.

- Vissa drycker är eventuellt inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka upp dem direkt. Om ingredienserna har separerat ska du röra om drycken innan du dricker den.

### **viktigt**

- Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter) och kör inte mixern tom.
- Använd inte mixern som förvaringsbehållare när den befinner sig på drivenheten.
- Vissa vätskor kan öka i volym och skummängd när de mixas (t.ex. mjölk). Överfyll därför inte bägaren och kontrollera att knivsatsen är korrekt monterad.
- Kör aldrig din mixer kontinuerligt under längre tid än 30 sekunder. Då garanterar du bästa möjliga livslängd hos apparaten.
- Mixa aldrig livsmedel som bildat en fast massa medan de varit frysta; bryt i delar innan du placerar i muggen.
- Mixa aldrig mer än de maxkapaciteter som anges på muggen.
- Håll alltid muggen i upprätt läge när dricklocket är på.

## skötsel och rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Diska alltid direkt efter användning. Låt inte livsmedel torka in på muggen. Då blir det svårare att göra ren den.
- Ingen del kan diskas i diskmaskin.

### **kraftdelen**

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.

**knivsats** – skruva loss basen från muggen. Avlägsna sedan knivsatsen genom att trycka på

den underifrån.

### ● **Var försiktig när du avlägsnar knivsatsen från basdelen.**

- 1 Ta bort och rengör tätningsringen.
- 2 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**
- 3 Placera den upp-och-ned på en plats som är oåtkomlig för barn när den ska torka.

### **dricklock**

- 1 Ta bort och diska tätningsringen.
- 2 Diska för hand, skölj med rent vatten och torka torrt.

### **mugg**

Diska för hand, skölj med rent vatten och torka torrt.

## service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som efterföljer alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

## recept

### **Frukostsmoothies**

#### frukost på språng

1 portion (300 ml)

- 2 isbitar
  - 60 ml lättmjölk
  - 50 g lättoghurt
  - 50 g banan, i 2 cm skivor
  - 75 g äpple, hackat i 2 cm bitar
  - 5 ml vetegroddar
  - 5 ml flytande honung
- 1 Tillsätt isbitar, mjölk och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan, äpple och vetegroddar. Skaka väl innan du mixar.
  - 2 Ställ reglaget på 1 i 5 sekunder och sedan på 2 i 20 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

#### blodgrape med havre

1 portion (250 ml)

- 150 ml blodgrapejuice
  - 50 ml yoghurt naturell
  - 50 g banan, i 2 cm skivor
  - 1 msk havregryn
  - 1 msk flytande honung
- 1 Tillsätt grapefruktjuice och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan och havregryn. Skaka väl innan du mixar.
  - 2 Ställ reglaget på 2 i 15 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

#### nötig banansmoothie

1 portion (250 ml)

- 75 ml mellanmjölk
  - 115 g lättoghurt med hasselnötsmak
  - 50 g banan, i 2 cm skivor
  - 3 torkade aprikoser, skurna i 1 cm bitar
- 1 Tillsätt mjölk och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan och aprikos. Skaka väl innan du mixar.
  - 2 Ställ reglaget på 1 i 5 sekunder och sedan på 2 i 25 sekunder.

### **Frukstsmoothies**

#### iskall

#### jordgubbssensation

1 portion (250 ml)

- 2 isbitar
  - 70 ml äppeljuice
  - 60 g jordgubbar, snoppade och halverade
  - 80 g cantaloupemelon, urkärnad och skuren i 2 cm bitar
  - 5 ml flytande honung
- 1 Tillsätt isbitar och juice i muggen. Tillsätt sedan jordgubbar och melon.
  - 2 Ställ reglaget på 1 i 5 sekunder och sedan på 2 i 25 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

#### smoothie med mango, ananas och passionsfrukt

1 portion (300 ml)

- 150 ml färskpressad apelsinjuice
  - 85 g mogen mango skuren i 2 cm bitar
  - 65 g ananas, hackad i 2 cm bitar
  - ½ passionsfrukt
- 1 Tillsätt apelsinjuice i muggen. Tillsätt sedan mango, ananas och passionsfrukt.
  - 2 Ställ reglaget på 2 i 30 sekunder.

#### papaya- och persikonektar

1 portion (250 ml)

- 100 ml grapefruktjuice
  - 100 g skivade konserverade persikor i fruktjuice/avrunna
  - 70 g papaya, urkärnad och skuren i 2 cm bitar
- 1 Tillsätt grapefruktjuice, persika och papaya i muggen.
  - 2 Ställ reglaget på 2 i 15 sekunder.

## bärsmoothie

1 portion (250 ml)

100 ml tranbärsjuice

25 ml äppeljuice

75 g hallon

40 g björnbär

- 1 Tillsätt tranbärs- och äppeljuice i muggen. Tillsätt sedan bären.
- 2 Ställ reglaget på 2 i 30 sekunder.

## iskall frukt

1 portion (300 ml)

2 isbitar

100 ml apelsinjuice

50 g ½ kiwi skuren i 2 cm bitar

75g jordgubbar, snoppade och halverade

- 1 Tillsätt isbitar och apelsinjuice i muggen. Tillsätt sedan kiwin och jordgubbarna.
- 2 Ställ reglaget på 1 i 5 sekunder och sedan på 2 i 20 sekunder.

## smoothie med sommarfrukter

1 portion (250 ml)

50 g djupfryst "sommarfruktmix"

200 ml mellanmjölk

- 1 Tillsätt frukt och mjölk i muggen.
- 2 Ställ reglaget på 1 i 5 sekunder och sedan på 2 i 25 sekunder.

## sikkerhet

Du finner ytterligere sikkerhetsvarsler i instruksjonsboken for hovedhurtigmikseren.

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler
  - når den ikke er i bruk
  - før rengjøring
- **Aldri fest kniven på strømenheten uten at muggen er montert.**
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Vent alltid til bladene har stanset helt før du fjerner muggen fra strømenheten.
- **Enheten kan også brukes til å lage supper, men du må bare blande kalde ingredienser.**
- Bland aldri varme ingredienser eller drikk varme væsker fra reisemuggen.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer bladet og unngå å ta på skjærekanten av bladene ved rengjøring.
- Bruk bare hurtigmikseren med bladet som fulgte med.

## ● Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.

Du kan bruke hurtigmikseren til å lage gode og næringsrike kalde drikker. Påfyllingslokket gjør at den enkelt kan gjøres om til en reisemugge.

På baksiden av instruksjonsheftet finner du et utvalg oppskrifter, og de nyttige markeringene på muggen gjør at du kan bruke de ingrediensene du selv vil. Kombinasjoner av frukt og yoghurt (både fersk og frossen), iskrem, isbiter, juice og melk kan brukes.

### for førstegangs bruk

- Vask delene: se "stell og rengjøring".

## deler

- ① tetningsring
- ② knivenhet
- ③ understell
- ④ påfyllingslokk
- ⑤ tetningsring til lokk
- ⑥ mugge

## slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Sett tetningsringen ① i knivenheten ② og pass på at tetningen sitter riktig i sporet.
- 2 Klem knivenheten ned på understellet ③.
- 3 Legg is eller frosne ingredienser i muggen ①.
  - Dette inkluderer frossen frukt, frossen yoghurt, iskrem eller isbiter. Disse kan legges i **opptil** nivået som er markert med 'max frozen ingredients' (maks frosne ingredienser).
- 4 Hell flytende ingredienser i muggen.
  - Dette inkluderer frukt (ikke frossen), fersk yoghurt, melk og fruktjuice. Disse kan helles i muggen til nivået som er merket med 'max capacity' (maks kapasitet).
- 5 Skru kniven fast på muggen – og sikre at knivenheten er skikkelig strammet ②.

### ● Det vil oppstå lekkasje dersom forseilingen er skadet eller feil påsatt.

- 6 Rist for å spre ingrediensene.
- 7 Fest den monterte muggen til strømenheten – plasser tappene på muggen med sporene på strømenheten og vri med klokken til du hører et tydelig klikk ③.
- 8 Velg ønsket hastighet.
  - Når du blander oppskrifter med frosne ingredienser, setter du kontrollen på hastighet 1 i 5 sekunder for å starte blandeprosessen og deretter setter du kontrollen på hastighet 2.
  - Bland ingrediensene til konsistensen er jevn.
- 9 Når du har oppnådd ønsket konsistens, vrir du hastighetskontrollen til posisjonen 'off' (av). Vri muggen mot klokken for å fjerne den fra strømenheten.
- 10 Vri muggen den andre veien og skru av bladet.
- 11 Fest tetningsringen i den sporede delen på undersiden av påfyllingslokket. Fest og lås lokket til muggen ved å vri med klokken.
  - Når du vil drikke, bare åpner du lokkdekslet og fester det i posisjon ④. Du kan drikke rett fra muggen.

### hint og tips

- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Når drikken har fått ønsket konsistens, kan du bruke pulsfunksjonen 'P' for å sikre at alle ingrediensene er skikkelig blandet. Bruk pulsfunksjonen 'P' til å starte og stoppe strømenheten for å kontrollere drikkens konsistens.

- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.

### **viktig**

- Aldri bland tørre ingredienser (f.eks. krydder, nøtter) eller kjørt hurtigmikseren når den er tom.
- Ikke bruk hurtigmikseren til lagring mens den står på strømenheten.
- Noen væsker, f.eks. melk, øker i volum og skummer når de blandes, så ikke overfyll enheten og sørg for at bladet sikker riktig på plass.
- For å sørge for lang levetid for hurtigmikseren, kjører du den aldri kontinuerlig i mer enn 30 sekunder.
- Aldri bland mat som har blitt en fast masse ved frysing. Del den opp før du legger den i muggen.
- Aldri bland mer enn maks kapasitet som er merket på muggen.
- Når påfyllingslokket er festet må du alltid holde reisemuggen rett.

## rengjøring og vedlikehold

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- La aldri strømenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Vask alltid øyeblikkelig etter bruk. Ikke la mat tørke i muggen da dette vil gjøre den vanskelig å få ren.
- Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskinen.

### **motordel**

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.

**bladenhet** - Skru løs basen fra muggen. Fjern deretter bladenheten ved å dytte opp nedenfra.

- **Vær forsiktig når du fjerner bladenheten fra basen.**

- 1 Fjern og vask tetningsringen.
- 2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**
- 3 La det tørke opp ned og utenfor barns rekkevidde.

### **påfyllingslokk**

- 1 Fjern og vask tetningsringen.
- 2 Vask lokket for hånd, skylle med rent vann og la tørke.

### **mugge**

Vask for hånd, skylle med rent vann og tørk.

## service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) før du kontakter oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.

## Oppskrifter

### **Frokost-smoothies**

#### frokost på farten

1 porsjon (300 ml)

- 2 isbiter
  - 60 ml skummet melk
  - 50 g yoghurt med lavt fettinnhold
  - 50 g banan del i 2 cm skiver
  - 75 g eple, delt i 2 cm biter
  - 5 ml hvetekim
  - 5 ml flytende, klar honning
- 1 Ha isbiter, melk og yoghurt i muggen. Deretter tilsetter du banan, eple og hvetekim. Rist godt før blanding.
  - 2 Sett på hastighet 1 i 5 sekunder, og deretter hastighet 2 i 20 sekunder. Smak om den er søt nok og tilsett honning om nødvendig.

#### mørk grapefrukt- og havre-smoothie

1 porsjon (250 ml)

- 150 ml grapefruktjuice
  - 50 ml naturlig yoghurt uten redusert fettinnhold
  - 50 g banan del i 2 cm skiver
  - 1 ts havregryn
  - 1 ts klar, flytende honning
- 1 Tilsett grapefruktjuice og yoghurt i muggen. Deretter tilsetter du banan og havregryn. Rist godt før blanding.
  - 2 Sett på hastighet 2 i 15 sekunder. Smak om den er søt nok og tilsett honning om nødvendig.

#### nøttete bananboost

1 porsjon (250 ml)

- 75 ml lettmelk
  - 115 g hasselnøttyoghurt med lavt fettinnhold
  - 50 g banan del i 2 cm skiver
  - 3 spiseklare tørkede aprikoser, delt i 1 cm tykke biter
- 1 Ha melk og yoghurt i muggen. Deretter tilsetter du banan og aprikos. Rist godt før blanding.
  - 2 Sett på hastighet 1 i 5 sekunder, og deretter hastighet 2 i 25 sekunder.

### **Frukt-smoothies**

#### iskald jordbærfristelse

1 porsjon (250 ml)

- 2 isbiter
  - 70 ml eplejuice
  - 60 g jordbær, rensset og delt i to
  - 80 g cantaloupemelon, fri for steiner og delt i 2 cm biter
  - 5 ml flytende, klar honning
- 1 Ha isbiter og eplejuice i muggen. Deretter tilsetter du jordbær og melon.
  - 2 Sett på hastighet 1 i 5 sekunder, og deretter hastighet 2 i 25 sekunder. Smak om den er søt nok og tilsett honning om nødvendig.

#### smoothie med mango, ananas og pasjonsfrukt

1 porsjon (300 ml)

- 150 ml ferskpresset appelsinjuice
  - 85 g modne mango delt i 2 cm biter
  - 65 g ananas, delt i 2 cm biter
  - ½ pasjonsfrukt
- 1 Ha appelsinjuice i muggen. Deretter tilsetter du mango, ananas og pasjonsfrukt.
  - 2 Sett på hastighet 2 i 30 sekunder.



## papaya- og ferskennektar

1 porsjon (250 ml)

- 100 ml grapefruktjuice
- 100 g hermetiserte ferskenbiter i fruktjuice, avrent
- 70 g papaya, fri for steiner og delt i 2 cm biter

- 1 Tilsett grapefruktjuice, fersken og papaya i muggen.
- 2 Sett på hastighet 2 i 15 sekunder.

## bær-smoothie

1 porsjon (250 ml)

- 100 ml tranebærjuice
- 25 ml eplejuice
- 75 g bringebær
- 40 g bjørnebær

- 1 Ha tranebærjuice og eplejuice i muggen. Deretter tilsetter du bærene.
- 2 Sett på hastighet 2 i 30 sekunder.

## iskald frukt

1 porsjon (300 ml)

- 2 isbiter
- 100 ml appelsinjuice
- 50 g kiwi delt i 2 cm biter
- 75 g jordbær, rensset og delt i to

- 1 Ha isbiter og appelsinjuice i muggen. Deretter tilsetter du kiwi og jordbær.
- 2 Sett på hastighet 1 i 5 sekunder, og deretter hastighet 2 i 20 sekunder.

## sommerfrukt-smoothie

- 1 porsjon (250 ml)
- 50 g frossen sommerfruktblending
- 200 ml lettmelk

- 1 Ha frukt og melk i muggen.
- 2 Sett på hastighet 1 i 5 sekunder, og deretter hastighet 2 i 25 sekunder.

## turvallisuus

Tehosekoittimen käyttöohjeessa on lisätietoja turvallisuudesta.

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - kun laite ei ole käytössä:
  - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos sekoitusmalja ei ole paikallaan.**
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Ennen sekoitusmaljan irrottamista moottoriosasta odota, että terät pysähtyvät kokonaan.
- **Laitetta voidaan käyttää myös valmistettaessa keittoja, mutta sen avulla saa sekoittaa vain kylmiä aineksia.**
- Älä sekoita kuumia aineosia äläkä juo kuumaa nestettä sekoitusmaljasta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.
- Käsittele teräyksikköä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan puhdistamisen aikana.

- Käytä sekoitinta vain mukana toimitettujen terien kanssa.
- Sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.

Sekoittimella valmistetaan herkullisia ja ravitsevia kylmiä juomia. Se voidaan ottaa helposti matkalle mukaan annostelukannen ansiosta.

Käyttöohjeiden lopussa on valikoima valmistusohjeita, mutta sekoitusmaljassa olevien kätevien ohjeiden ansiosta voit valmistaa juoman mieleisistäsi aineksista. Laitteessa voidaan sekoittaa tuoreita tai pakastettuja hedelmiä ja jogurttia, jäätelöä, jääpaloja, mehua sekä maitoa.

### ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

## selite

- ① tiivisterengas
- ② terä
- ③ pohja
- ④ annostelukansi
- ⑤ kannen tiivisterengas
- ⑥ sekoitusmalja

## sekoittimen käyttö

- 1 Sovita tiivisterengas ① teräyksikköön ②. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö alustaan ③.
- 3 Aseta jäiset tai sulaneet aineosat sekoitusmaljaan ①.
- Voit käyttää jäädytettyjä hedelmiä, jogurttijäätelöä, jäätelöä tai jäätä. Voit lisätä niitä **pakastettujen aineosien merkkiin saakka**.
- 4 Aseta nestemäiset aineosat sekoitusmaljaan.
- Voit käyttää hedelmiä (ei jäisiä), jogurttia, jäätelöä tai hedelmämehua. Voit lisätä niitä suurimman kapasiteetin merkkiin saakka.

5 Kierrä teräyksikkö kiinni sekoitusmaljaan. Varmista, että teräyksikkö on kunnolla kiristetty ②.

- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

6 Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.

7 Kiinnitä sekoitusmalja moottoriyksikköön. Kohdista sekoitusmaljan ulokkeet moottoriosan uriin ja käännä myötäpäivään, kunnes kuuluu napsahdus ③.

8 Valitse nopeus.

- Jos käytät jäisiä aineosia, aseta nopeudensäädin hitaan nopeuden asentoon 1 viideksi sekunniksi. Siirrä se sitten asentoon 2.

- Sekoita aineosia, kunnes juoma on tasaista.

9 Kun haluttu rakenne on saavutettu, siirrä nopeudensäädin off-asentoon. Irrota sekoitusmalja moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.

10 Käännä sekoitusmalja ylösalaisin ja irrota teräyksikkö.

11 Kiinnitä tiivisterengas uritetulle alueelle annostelukannen alle.

- Aseta kansi paikoilleen sekoitusmaljaan ja sulje se kääntämällä sitä vastapäivään.
- Voit juoda juomaa avaamalla kannen ja kiinnittämällä paikoilleen ④. Juoma voidaan juoda suoraan astiasta.

### vihjeitä

- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.

- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-syökäyspainiketta. Tämän painikkeen avulla voit valvoa juoman rakennetta.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.

### **tärkeää**

- Älä koskaan sekoita kuivia aineksia, kuten mausteita tai pähkinöitä, äläkä käytä sekoitinta tyhjänä.
- Älä käytä sekoitinta säilytysastian ollessa kiinni moottoriosassa.
- Joidenkin nesteiden (esim. maidon) tilavuus kasvaa ja ne vaahtoavat sekoitettaessa, joten älä täytä maljaa liian täyteen. Varmista, että teräyksikkö on kiinnitetty oikein.
- Voit pidentää sekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 30 sekuntia kerrallaan.
- Älä sekoita ruokaa, joka on jähmettynyt kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana. Riko se palasiksi ennen sekoitusmaljaan lisäämistä.
- Älä sekoita suurempaa kuin maljaan merkittyä suurinta määrää.
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä matkamuki pystysuorassa asennossa.

## hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Pese laite aina heti käytön jälkeen. Älä anna ruoan kuivua sekoitusmaljaan, sillä tämä vaikeuttaa puhdistamista.

- Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa.

### **runko-osa**

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

**teräyksikkö** - irrota jalusta sekoitusmaljasta. Irrota teräyksikkö nostamalla sitä altapäin.

- **Toimi varovaisesti irrottaessasi teräyksikön alustasta.**

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
- 3 Anna kuivua ylösalaisin poissa lasten ulottuvilta.

### **annostelukansi**

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Pese kansi käsin, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

### **malja**

Pese käsin, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjamoona. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) tai maakohtaisesta sivustosta.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

## Valmistusohjeet

### Aamiaissmoothieita

#### Kiireisen aamiainen

1 annos (300 ml)

- 2 jääkuutiota
  - 60 ml rasvatonta maitoa
  - 50 g vähärasvaista jogurttia
  - 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
  - 75 g omenaa 2 cm:n palasina
  - 5 ml vehnänalkiota
  - 5 ml juoksevaa kirkasta hunajaa
- 1 Laita jääkuutiot, maito ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani, omena ja vehnänalkiot. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
  - 2 Käännä 5 sekunniksi nopeudelle 1 ja 20 sekunniksi nopeudelle 2. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

#### verigreippijuoma

1 annos (250 ml)

- 150 ml verigreippimehua
  - 50 ml luonnonjogurttia
  - 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
  - 1 rkl kaurahiutaleita
  - 1 rkl juoksevaa kirkasta hunajaa
- 1 Laita greippimehu ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani ja kaurahiutaleet. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
  - 2 Sekoita 15 sekuntia nopeudella 2. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

#### pähkinäinen banaanismoothie

1 annos (250 ml)

- 75 ml kevytmaitoa
  - 115 g vähärasvaista pähkinäjogurttia
  - 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
  - 3 kuivattua aprikoosia 1 cm:n palasina
- 1 Laita greippimehu ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani ja aprikoosi. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
  - 2 Käännä 5 sekunniksi nopeudelle 1 ja 25 sekunniksi nopeudelle 2.

### hedelmäsmoothiet

#### jäinen mansikkajuoma

1 annos (250 ml)

- 2 jääkuutiota
  - 70 ml omenamehua
  - 60 g mansikoita puhdistettuina ja puolitettuna
  - 80 g cantaloupemeloniam ilman siemeniä 2 cm:n paloina
  - 5 ml juoksevaa kirkasta hunajaa
- 1 Laita jääpalat ja omenamehu sekoitusmaljaan. Lisää mansikat ja meloni.
  - 2 Käännä 5 sekunniksi nopeudelle 1 ja 25 sekunniksi nopeudelle 2. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

#### mango-, ananas- ja passionhedelmäsmoothie

1 annos (300 ml)

- 150 ml vastapuristettua appelsiinimehua
  - 85 g kypsää mangoa 2 cm:n palasina
  - 65 g ananasta 2 cm:n palasina
  - passionhedelmän puolikas
- 1 Laita appelsiinimehu sekoitusmaljaan. Lisää mango, ananas ja passionhedelmä.
  - 2 Sekoita 30 sekuntia nopeudella 2.

## papaija- ja persikkanektari

1 annos (250 ml)

- 100 ml greippimehua
- 100 g hedelmämehuun säilöttyä persikkaa
- 70 g papaijaa ilman siemeniä 2 cm:n paloina

- 1 Laita greippimehu, persikka ja papaija sekoitusmaljaan.
- 2 Sekoita 15 sekuntia nopeudella 2.

## marjasmoothie

1 annos (250 ml)

- 100 ml karpalomehua
- 25 ml omenamehua
- 75 g vadelmia
- 40 g mustikoita

- 1 Laita karpalo- ja omenamehu sekoitusmaljaan. Lisää marjat.
- 2 Sekoita 30 sekuntia nopeudella 2.

## jäähedelmäjuoma

1 annos (300 ml)

- 2 jääkuutiota
- 100 ml appelsiinimehua
- 50 g kiivihedelmää (puolikas) 2 cm:n paloina
- 75 g mansikoita puhdistettuina ja puolitettuna

- 1 Laita jääpalat ja appelsiinimehu sekoitusmaljaan. Lisää kiivi ja mansikat.
- 2 Käännä 5 sekunniksi nopeudelle 1 ja 20 sekunniksi nopeudelle 2.

## kesähedelmäsmoothie

1 annos (250 ml)

- 50 g pakastettua kesähedelmäsekoitusta
- 200 ml kevytmaitoa

- 1 Laita hedelmät ja maito sekoitusmaljaan.
- 2 Käännä 5 sekunniksi nopeudelle 1 ja 25 sekunniksi nopeudelle 2.

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

İlave güvenlik uyarıları için blender kullanma talimatına bakın.

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Aşağıdaki durumlarda cihazı kapatın ve fişini çekin:
  - parçaları takmadan veya çıkartmadan önce;
  - kullanılmadığında;
  - temizlemeden önce.
- **Bıçak ünitesini, kupa takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Makineyi asla başıboş bırakmayın.
- Hazneyi güç ünitesinden çıkartmadan önce daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- **Ünite çorba yapmak için de kullanılabilir ancak sadece soğuk malzemeler karıştırılmalıdır.**
- Asla sıcak malzemeleri karıştırmayın veya seyahat kupasından sıcak içecekleri içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.

- Blenderı daima sağlanan bıçak tertibatı ile kullanın.
- Blenderınızın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.

Blender'ınızı lezzetli ve besleyici soğuk içecekler yapmak için kullanabilirsiniz. İçme kapağı, kabın kolaylıkla seyahat kupasına çevrilebileceği anlamına gelir.

Tarifler, talimatların arkasındadır ve kupanın üzerindeki el işaretleri istediğiniz malzemeleri karıştırmanızı sağlar. Meyve ve yoğurt (taze veya donmuş) karışımları, dondurma, buz küpleri, meyve suyu ve süt kullanılabilir.

#### ilk kullanımdan önce

- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

## parçalar

- ① conta halkası
- ② bıçak birimi
- ③ taban
- ④ içme kapağı
- ⑤ kapak conta bileziği
- ⑥ kupa

## blenderınızın kullanımı

- 1 Sızdırmazlık halkasını ① bıçak ünitesine ② yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- 2 Bıçak ünitesini tabanın içine ③ klipsleyin.
- 3 Kupaya buz ya da donmuş malzemeler ekleyin ①.
- Donmuş meyve, donmuş yoğurt, dondurma veya buz olabilir. Bunlar 'maksimum donmuş malzemeler' seviyesine **kadar** eklenebilirler.
- 4 Kupaya sıvı malzemeleri ekleyin.
- Meyve (donmuş değil), taze yoğurt, süt ve meyve suları olabilir. Bunlar 'maksimum kapasite' seviyesine kadar eklenebilirler.

5 Bıçak tertibatını kupa üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun ②.

- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

6 Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.

7 Birleştirilmiş kupayı güç ünitesine takın - kupanın üzerindeki tırnakları güç ünitesinin üzerindeki yarıklarla hizalayın ve sonra tık sesi gelene kadar saat yönünde çevirin ③.

8 İstenilen hızı seçin.

- Donmuş malzemeler içeren tarifleri karıştırırken karıştırma işlemini başlatmak için hız kontrolünü 5 saniyeliğine 'düşük' ayarına getirin, sonra hız kontrolünü 'yüksek' ayarına getirin.

- Pürüzsüz olana kadar malzemeleri karıştırın.

9 İstenilen yoğunluğa erişildiğinde hız kontrolünü 'kapalı' konumuna getirin. Kupayı güç ünitesinden çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.

10 Kupayı çevirin ve bıçak tertibatını sökün.

11 Sızdırmazlık halkasını içme kapağının altındaki oluklu alana yerleştirin. Sonra saat yönünde çevirerek kapağı kupaya takın ve kilitleyin.

- İçmek istediğinizde, kapağı kolayca çevirerek açın ve bu pozisyonda klipsleyin ④. İçecek doğrudan kupadan içilebilir.

#### tavsiyeler ve ipuçları

- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.



- İeeđinin içme kapađından içilebilecek kadar akışkan olduđundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- İeeđiniz istenilen yoğunluđa ulaştıđında bütün malzemelerin düzgün şekilde karıştırdıđından emin olmak için puls (P) kullanabilirsiniz. Puls ayarını (P) ieeđinizin kıvamı kontrol etmek için g ünitesini başlatma durdurma hareketi için kullanın.
- Karıştırmada bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler beklerken ayrışabilir, bu nedenle en iyisi bu tür içecekleri hemen içmektir. Ayrışan içecekler iilmeden önce karıştırmalıdır.

#### **nemli**

- Asla kuru malzemeler (r. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blenderı boş çalıřtırmayın.
- Blender güç ünitesi üzerindeyken saklama kabı olarak kullanmayın.
- Karıştırmada esnasında süt gibi bazı sıvılarına hacmi artabilir veya kprebilirler, bu nedenle ařırđı doldurmayın ve bıçak tertibatının düzgün yerleřtirildiđinden emin olun.
- Blenderınızın uzun ömürlü olması için asla 30 saniyeden uzun süre aralıksız çalıřtırmayın.
- Donma sırasında katı bir hal alan yiyecekleri asla karıştırmayın, kupaya eklemeyin.
- Asla kupa üzerinde belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını karıştırmayın.
- İçme kapađı takıldıđında seyahat kupasını daima dik tutun.

## **bakım ve temizlik**

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fiřini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Güç ünitesi, kordon veya fiři hiç bir zaman ıslatmayın.
- Kullanımdan sonra hemen yıkayın. Temizliđi zorlařtıracađından yiyeceklerin kupa üzerinde kurumalarına izin vermeyin.
- Hiç bir parçayı bulařık makinesinde yıkamayın.

#### **güç birimi**

- G birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.

**bıçak tertibatı** – Tabanı kupadan çevirerek çıkartın. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak skn.

- **Bıçak nitesini tabandan çıkarırken dikkat edilmelidir.**

- 1 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
- 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız.

#### **Bıçak birimini suya batırmayınız.**

- 3 Çocuklardan uzak tutarak ters çevirip kurumaya bırakın.

#### **içme kapađı**

- 1 Conta bileziđini çıkarın ve yıkayın.
- 2 Kapađı elde yıkayın, temiz su ile durulayın ve kurulayın.

#### **kupa**

Elle yıkayın, temiz suyla durulayın sonra kurulayın.

## servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

## Tarifler

### **Kahvaltı Smoothileri**

#### kahvaltı 2GO

1 kişilik (300ml)

- 2 buz küpü
- 60ml yağsız süt
- 50g az yağlı yoğurt
- 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş
- 50g muz
- 2cm'lik dilimler halinde kesilmiş
- 75g elma
- 5ml buğday tohumu
- 5ml akışkan bal

- 1 Buz küplerini, sütü ve yoğurdu kupaya yerleştirin. Sonra muz, elmayı ve buğday tohumunu ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 Hız 1'de 5 saniye, ardından hız 2'de 20 saniye çalıştırın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

## kırmızı greyluft yulafı

1 kişilik (250ml)

- 150ml kırmızı greyluft suyu
- 50ml doğal tam yağlı yoğurt
- 2cm'lik dilimler halinde kesilmiş
- 50g muz
- 1 çorba kaşığı yulaf lapası
- 1 çorba kaşığı akışkan bal

- 1 Greyluft suyunu ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muz ve yulaf lapasını ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 Hız 2'de 15 saniye çalıştırın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

## nutty banana boost

1 kişilik (250ml)

- 75ml yarım yağlı süt
- 115g az yağlı fındıklı yoğurt
- 2cm'lik dilimler halinde kesilmiş
- 50g muz
- 3 yemeye hazır kuru kayısı, 1 cm'lik parçalar halinde kesilmiş

- 1 Sütü ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muz ve kayıyı ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 Hız 1'de 5 saniye, ardından hız 2'de 25 saniye çalıştırın.

## Meyveli Smoothieler

### iced strawberry sensation

1 kişilik (250ml)

- 2 buz küpü
- 70ml elma suyu
- 60g kabuğu soyulmuş ve ikiye bölünmüş çilek
- 80g çekirdekleri ayrılmış ve 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş kantalu kavun
- 5ml akışkan bal

- 1 Buz küplerini ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra çilekleri ve kavunu ekleyin.
- 2 Hız 1'de 5 saniye, ardından hız 2'de 25 saniye çalıştırın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

### mango, ananas, çarkıfelek meyvesi sulu smoothie

1 kişilik (300ml)

- 150ml taze sıkılmış portakal suyu
- 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş 85g olgun mango
- 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş 65g ananas
- ½ çarkıfelek meyvesi

- 1 Portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra mangoyu, ananası ve çarkıfelek meyvesini ekleyin.
- 2 Hız 2'de 30 saniye çalıştırın.

### papaya ve kayısı nektarı

1 kişilik (250ml)

- 100ml greyfurt suyu
- 100g süzölmüş şeftali parçası
- 70g çekirdekleri ayrılmış ve 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş papaya

- 1 Greyfurt suyunu, şeftaliyi ve papayayı kupaya ekleyin.
- 2 Hız 2'de 15 saniye çalıştırın.

## berry smoothie

1 kişilik (250ml)

- 100ml yaban mersini suyu
- 25ml elma suyu
- 75g ahududu
- 40g böğürtlen

- 1 Kızılıklık ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra böğürtlenleri ekleyin.
- 2 Hız 2'de 30 saniye çalıştırın.

## ice cool fruity

1 kişilik (300ml)

- 2 buz küpü
- 100ml portakal suyu
- 2cm parçalar halinde kesilmiş 50g ½ kivi
- 75g kabuğu soyulmuş ve ikiye bölünmüş çilek

- 1 Buz küplerini ve portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra kivi ve çilekleri ekleyin.
- 2 Hız 1'de 5 saniye, ardından hız 2'de 20 saniye çalıştırın.

## yaz meyveli smoothie

1 kişilik (250ml)

- 50g donmuş yaz meyvesi karışımı
- 200ml yarım yağlı süt

- 1 Meyveyi ve sütü kupaya ekleyin.
- 2 Hız 1'de 5 saniye, ardından hız 2'de 25 saniye çalıştırın.



- Mixér používejte pouze s dodávanou nožovou jednotkou.
- Nesprávné používání mixéru může vést ke zranění.

Mixér můžete používat na přípravu chutných a výživných studených nápojů. Díky víčku s otvorem jej lze snadno přeměnit na cestovní hrnek.

Na konci návodu najdete výběr receptů a praktické značky na nádobě umožňují mixovat ingredience podle vašeho výběru. Lze používat kombinace ovoce a jogurtu (čerstvého i mraženého), zmrzliny, kostek ledu, šťávy a mléka.

#### před prvním použitím

- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

## popis

- ① těsnění
- ② nožová jednotka
- ③ základna
- ④ víčko s otvorem
- ⑤ těsnicí kroužek víčka
- ⑥ nádoba

## používání mixéru

- 1 Osadte těsnicí kroužek ① na nožovou jednotku mixéru ② a ujistěte se, že těsnění správně zapadá do rysek.
- 2 Upněte nožovou jednotku do základny ③.
- 3 Do nádoby přidejte led nebo mražené ingredience ①.
- Může to být mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlina nebo led. Lze je přidat **maximálně** do výšky označené „max frozen ingredients“ (maximální množství mražených ingrediencí).
- 4 Do nádoby přidejte tekuté ingredience.
- Může jít o ovoce (nemražené), čerstvý jogurt, mléko a ovocné šťávy. Ty lze do nádoby doplnit do výšky označené „max capacity“ (maximální objem).
- 5 Nožovou jednotku našroubujte na nádobu – dbejte na to, aby byla nožová jednotka zcela utažená ②.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**
- 6 Protřepáním promíchejte ingredience.
- 7 Nádobu s nožovou jednotkou nasadte na pohonnou jednotku – zobáčky na nádobě zasuňte do drážek na pohonné jednotce a otočte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zaklapnutí ③.
- 8 Zvolte požadovanou rychlost.
- Při mixování mražených ingrediencí otočte ovladač nejprve na 5 sekund na rychlost 1 a pak ovladač otočte na rychlost 2.
- Mixujte ingredience, dokud nezískají krémovou konzistenci.
- 9 Po dosažení požadované konzistence otočte ovladač rychlosti do polohy „off“ (vypnuto). Otočením nádoby proti směru hodinových ručiček ji sundejte z pohonné jednotky.
- 10 Otočte nádobu vzhůru nohama a odšroubujte nožovou jednotku.
- 11 Do drážky na spodku víčka s otvorem nasadte těsnicí kroužek. Pak víčko nasadte na nádobu a otočením ve směru hodinových ručiček utáhněte.
- Když chcete pít, stačí odklopit krytku víčka a zaklapnout ji do otevřené polohy ④. Nápoj můžete pít přímo z nádoby.

## radý a tipy

- Pokud nápoj nechcete vypít hned, dejte jej do chladničky.
- Nápoj by měl být dostatečně řídký, aby šel pít přes víčko s otvorem. Nápoj můžete zředit přidáním tekutiny.
- Když nápoj dosáhne požadované konzistence, můžete použít pulzní mixování „P“, aby se všechny ingredience důkladně rozmixovaly. Pulzním mixováním „P“ střídavě zapínejte a vypínejte pohonnou jednotku, abyste dosáhli požadované struktury nápoje.
- Některé nápoje nemusí být po mixování zcela krémovité kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- V některých nápojích se mohou jednotlivé složky po odstání oddělit, proto je vhodné je vypít ihned. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.

## důležité

- Nemixujte suché ingredience (např. koření, ořechy) ani mixér nezapínejte prázdný.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu, když je nasazený na pohonné jednotce.
- Některé tekutiny, např. mléko, při mixování zvětšují objem a pěni, proto nádobu nepřepĺňujte a dbejte na to, aby byla nožová jednotka správně nasazená.
- Abyste zaručili dlouhou životnost mixéru, nezapínejte jej bez přerušení na déle než 30 sekund.
- Nemixujte potraviny, které zmrzly do velké pevné hmoty. Před přidáním do nádoby je rozbijte na menší kousky.
- Nemixujte větší množství než je maximální objem vyznačený na nádobě.
- Když je nasazené víčko s otvorem, udržujte cestovní hrnek v kolmé poloze.

## Péče a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej z elektrické zásuvky a demontujte.
- Nedovolte, aby se pohonná jednotka, kabel nebo zástrčka namočily.
- Ihned po použití umyjte. Nedovolte, aby potraviny v nádobě zaschly, protože by to ztížilo čištění.
- Žádné části myjte v myčce.

### pohonná jednotka

- Jednotku ořete mycím hadříkem a potom usušte.

**nožová jednotka** – Odšroubujte základnu od nádoby. Pak zatlačením zesponu nahoru vyjměte nožovou jednotku.

- **Při sundávání nožové jednotky ze základny buďte opatrní.**

- 1 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**
- 3 Nechte oschnout spodní stranou nahoru mimo dosah dětí.

### víčko s otvorem

- 1 Sundejte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Víčko ručně umyjte, opláchněte čistou vodou a usušte.

### nádoba

Ručně umyjte, opláchněte čistou vodou a usušte.

## servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.

- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnese jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

## Recepty

### Ranní smoothie

#### **snídaně na cestu**

1 porce (300 ml)

- 2 kostky ledu
- 60 ml odstředěného mléka
- 50 g nízkotučného jogurtu
- 50 g banánu nakrájeného na 2 cm plátky
- 75 g jablka nakrájeného na 2 cm kousky
- 5 ml pšeničných klíčků
- 5 ml tekutého medu

- 1 Kostky ledu, mléko a jogurt dejte do nádoby. Přidejte banán, jablko a pšeničné klíčky. Před mixováním řádně protřepejte.
- 2 Na 5 sekund zapněte na rychlost 1, pak na 20 sekund na rychlost 2. Zkontrolujte sladkost a v případě potřeby přidejte med.

### červená grepová vločkáda

1 porce (250 ml)

- 150 ml šťávy z červeného grepu
- 50 ml plnotučného jogurtu
- 50 g banánu nakrájeného na 2 cm plátky
- 1 lžice ovesných vloček na kaši
- 1 lžice tekutého medu

- 1 Grepovou šťávu a jogurt dejte do nádoby. Pak přidejte banán a vločky. Před mixováním řádně protřepejte.
- 2 Na 15 sekund zapněte na rychlost 2. Zkontrolujte sladkost a v případě potřeby přidejte med.

### ořechová banánová bomba

1 porce (250 ml)

- 75 ml polotučného mléka
- 115 g nízkotučného oříškového jogurtu
- 50 g banánu nakrájeného na 2 cm plátky
- 3 sušené meruňky nakrájené na 1 cm kousky

- 1 Mléko a jogurt dejte do nádoby. Pak přidejte banán a meruňky. Před mixováním dobře protřepejte.
- 2 Na 5 sekund zapněte na rychlost 1, pak na 25 sekund na rychlost 2.

## Ovocné smoothie

### ledová jahodová

#### senzace

1 porce (250 ml)

- 2 kostky ledu
- 70 ml jablečné šťávy
- 60 g rozpůlených jahod bez stopky
- 80 g melounu kantalup zbaveného pecek a nakrájeného na 2 cm kousky
- 5 ml tekutého medu

- 1 Kostky ledu a jablečnou šťávu dejte do nádoby. Pak přidejte jahody a meloun.
- 2 Na 5 sekund zapněte na rychlost 1, pak na 25 sekund na rychlost 2. Zkontrolujte sladkost a v případě potřeby přidejte med.

### smoothie z manga, ananasu a maracuju

1 porce (300 ml)

- 150 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- 85 g zralého manga nakrájeného na 2 cm kousky
- 65 g ananasu nakrájeného na 2 cm kousky
- 1/2 maracuju

- 1 Pomerančovou šťávu nalijte do nádoby. Pak přidejte mango, ananas a maracuju.
- 2 Na 30 sekund zapněte na rychlost 2.

### papájovo-broskvový nektar

1 porce (250 ml)

- 100 ml grepové šťávy
- 100 g zavařených broskví v ovocné šťávě (sceděných)
- 70 g papáje zbavené pecek a nakrájené na 2 cm kousky

- 1 Do nádoby dejte grepovou šťávu, broskve a papáju.
- 2 Na 15 sekund zapněte na rychlost 2.

### smoothie z lesních plodů

1 porce (250 ml)

- 100 ml brusinkové šťávy
- 25 ml jablečné šťávy
- 75 g malin
- 40 g ostružin

- 1 Do nádoby nalijte brusinkovou a jablečnou šťávu. Pak přidejte lesní plody.
- 2 Na 30 sekund zapněte na rychlost 2.

### ledová ovocná šťáva

1 porce (300 ml)

- 2 kostky ledu
- 100 ml pomerančové šťávy
- 50 g 1/2 kiwi nakrájeného na 2 cm kousky
- 75 g rozpůlených jahod bez stopky

- 1 Do nádoby dejte kostky ledu a pomerančovou šťávu. Pak přidejte kiwi a jahody.
- 2 Na 5 sekund zapněte na rychlost 1, pak na 20 sekund na rychlost 2.

### smoothie z letního ovoce

1 porce (250 ml)

- 50 g mražené směsi letního ovoce
- 200 ml polotučného mléka

- 1 Do nádoby dejte ovoce a mléko.
- 2 Na 5 sekund zapněte na rychlost 1, pak na 25 sekund na rychlost 2.



# Magyar

A használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

## első a biztonság

A további biztonsági figyelmeztetésekkel kapcsolatban nézze át a turmixgép általános használati utasítását.

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne helyezze a késegységet a meghajtóegységre az edény felszerelése nélkül.**
- Működés közben soha ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Mielőtt levenné az edényt a meghajtóegységről, mindig várja meg, amíg a kések teljesen leállnak.
- **A gép levesek elkészítésére is alkalmas, de csak hideg hozzávalók keverhetők össze vele.**
- Soha ne keverjen benne forró összetevőket, és ne igyon forró italt a hordozható edényből.

- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szükség lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény és éretlen összetevőkből készíti az italt és néhány összetevő feldolgozatlan marad.
- A késegséget mindig óvatosan kezelje, és tisztítás közben ne érjen hozzá a kések vágóéléhez.
- A turmixgépet kizárólag a hozzá tartozó késegséggel használja.
- A turmixgép nem megfelelő használata sérülést okozhat.

A turmixgép segítségével ízletes és tápláló hideg italokat készíthet. A kiöntőfedél segítségével a keverőpohár hordozható edénnyé alakítható.

A használati utasítás hátoldalán egy receptválogatás található, és az edényen található jelzések lehetővé teszik, hogy ízlése szerint bármilyen turmixot elkészítsen. A turmixok készülhetnek gyümölcssel és joghurttal (friss vagy fagyasztott), fagyalttal, jégkockával, gyümölcslével vagy tejjel.

#### az első használat előtt

- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a 'karbantartás és tisztítás' részt.

## a készülék részei

- ① tömítő gyűrű
- ② daráló kés
- ③ forgókés alapja
- ④ kiöntőfedél
- ⑤ fedél tömítőgyűrűje
- ⑥ edény

## a turmixgép használata

- 1 Tegye a ① tömítő gyűrűt az ② késes egységre – ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részre kerüljön.
- 2 Erősítse rá a forgókést az aljzatra ③.
- 3 Tegyen jeget vagy fagyasztott hozzávalókat az edénybe ①.
- Ez lehet fagyasztott gyümölcs, fagyasztott joghurt, fagyalt vagy jég. Ezekből annyit tehet az edénybe, hogy **ne érje el a** „max frozen ingredients” (fagyasztott összetevők – maximum) jelzést.
- 4 Öntse az edénybe a folyékony összetevőket.
- Ezek lehetnek gyümölcsök (nem fagyasztott), friss joghurt, tej és gyümölcslevek. Ezekből annyit tehet az edénybe, hogy ne érje el a „max capacity” (maximum kapacitás) jelzést.
- 5 Csavarozza a késegséget az edényre – ügyeljen arra, hogy a késegség szorosan meg legyen húzva ②.

- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**
- 6 Rázza meg az edényt, hogy az összetevők elkeveredjenek.
  - 7 Az összeszerelt edényt helyezze a meghajtóegységre – az edényen található bordázatot a meghajtóegység barázdáiba illesztve –, majd fordítsa el jobbra addig, amíg egy kattantást nem hall **3**.
  - 8 Válassza ki a szükséges sebességet.
    - Ha olyan turmixot készít, amely fagyasztott összetevőket tartalmaz, akkor a sebességszabályozót állítsa először az 1. fokozatra, 5 másodpercre, majd kapcsolja a 2. fokozatra.
    - Az összetevőket addig turmixolja, amíg a keverék homogénné válik.
  - 9 Amikor elérte a megfelelő sűrűséget, a sebességszabályozót fordítsa a „off” (ki) állásba. Fordítsa el az edényt balra, így le tudja venni a meghajtóegységről.
  - 10 Fordítsa meg az edényt, és csavarja le róla a késegyiséget.
  - 11 Illessze a tömítőgyűrűt a kiöntőfedél alján található horonyba. Ezután helyezze a fedelet az edényre, és jobbra elforgatva rögzítse.
    - Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen nyissa ki a kiöntő fedelét, és rögzítse nyitott helyzetben **4**. Az italt közvetlenül az edényből is fogyaszthatja.
- tanácsok és ötletek**
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja hűtőszekrényben.
  - Ellenőrizze, hogy a turmix elég híg-e ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül meg lehessen inni. Ha túl sűrű, adjon hozzá több folyadékot.
  - Amikor a turmix elérte a kívánt sűrűséget, a „P” gyorskapcsoló gomb megnyomásával teljesen simára keverheti az összetevőket. A „P” gyorskapcsoló gombbal rövid időre ki- és bekapcsolhatja a készüléket, és szabályozhatja az ital sűrűségét.
  - Egyes italok az összetevőkben található magok vagy rostok miatt a turmixolás után sem lesznek teljesen simák.
  - Egyes italok elemei állás közben leülepedhetnek, ezért célszerű az elkészítés után azonnal elfogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt fel kell keverni
- fontos**
- Soha ne turmixoljon száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse a turmixgépet üresen.
  - Ne használja a turmixgépet tárolóedényként úgy, hogy a meghajtóegységen hagyja.
  - Keverés közben néhány folyadéknak megnő a térfogata és habos lesz (pl. tej), ezért ne töltsen túl az edényt, és ellenőrizze, hogy a késegyiség megfelelően legyen rögzítve.
  - A turmixgép hosszú élettartamának megőrzése érdekében soha ne működtesse 30 másodpercnél tovább.
  - Soha ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt az edénybe tenné őket.
  - Soha ne turmixoljon az edényen jelzett maximális kapacitásnál nagyobb mennyiséget.
  - Amikor a kiöntőfedél az edényen van, az edényt tartsa mindig függőleges helyzetben.

## a készülék tisztítása

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetékét húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- A meghajtóegységet, a vezetékét és a csatlakozót soha ne érje nedvesség.
- Használat után mindig azonnal mossa el. Ne hagyja, hogy az étel beleszáradjon az edénybe, mert nehezebb lesz elmosni.
- A készülék egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.

### **géptest**

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.

**késegység** – Csavarozza le az aljzatot az edényről. Alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késegységet.

- **Óvatosan járjon el, amikor a késegységet eltávolítja az aljzatról.**

- 1 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.
- 2 A késeket meleg, mosogatószerves vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
- 3 Gyermekektől távol eső helyen, fejjel lefelé szárítsa meg.

### **kiöntőfedél**

- 1 A tömítőgyűrűt vegye le, és mossa el.
- 2 A fedelet kézzel mossa el, öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg.

### **edény**

Kézzel mosogassa el, öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg.

## szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

## Receptek

### Reggeli turmixok

#### breakfast 2GO (vidd és idd)

1 adag (300 ml)

- 2 jégkocka
- 60 ml fölözött tej
- 50 g alacsony zsírtartalmú joghurt
- 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
- 75 g 2 cm széles szeletekre vágott alma
- 5 ml búzacsíra
- 5 ml méz

1 Tegye a jégkockákat, a tejet és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt, az almát és a búzacsírákat. A turmixolás előtt jól rázza össze.

2 5 másodpercre kapcsolja a gépet 1. fokozatra, majd 20 másodpercre 2. fokozatra. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet.

#### vörös grépfrútnektár zabbal

1 adag (250 ml)

- 150 ml vörös grépfrútlé
- 50 ml természetes teljes tejből készült joghurt
- 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
- 1 evőkanál zabkása
- 1 evőkanál méz

1 Öntse a grépfrútlét és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt és a zabkását. A turmixolás előtt jól rázza össze.

2 Kapcsolja a gépet 2. fokozatra 15 másodpercre. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet.

#### mogyorós banános „indítókoktél”

1 adag (250 ml)

- 75 ml félzsíros tej
  - 115 g alacsony zsírtartalmú mogyorójoghurt
  - 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
  - 3 db aszalt sárgabarack, 1 cm széles szeletekre vágva
- 1 Öntse a tejet és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt és a sárgabarackot. A turmixolás előtt jól rázza össze.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet 1. fokozatra, majd 25 másodpercre 2. fokozatra.

### Gyümölcsös turmixok

#### jeges epres ital

1 adag (250 ml)

- 2 jégkocka
- 70 ml almalé
- 60 g félbevágott eper
- 80 g 2 cm széles szeletekre vágott, magozott sárgadinnye
- 5 ml méz

- 1 Tegye a jégkockákat és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá az epret és a dinnyét.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet 1. fokozatra, majd 25 másodpercre 2. fokozatra. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet.

## mangós, ananászos turmix maracujával

1 adag (300ml)

- 150 ml frissen facsart narancslé
- 85 g 2 cm széles darabokra vágott érett mangó
- 65 g 2 cm széles darabokra vágott ananász
- 1/2 maracuja

- 1 Öntse a narancslét az edénybe, majd adja hozzá a mangót, az ananászt és a maracuját.
- 2 Kapcsolja a gépet 2. fokozatra 30 másodpercre.

## őszibarackos papayanektár

1 adag (250 ml)

- 100 ml grépfrútlé
- 100 g konzerv őszibarack szelet, lecsöpögtetve
- 70 g 2 cm-es darabokba vágott, magozott papaya

- 1 Öntse a grapefruit levét az edénybe, majd adja hozzá az őszibarackot és a papayát.
- 2 Kapcsolja a gépet 2. fokozatra 15 másodpercre.

## erdei gyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

- 100 ml vörös áfonyalé
- 25 ml almalé
- 75 g málna
- 40 g földi szeder

- 1 Öntse a vörös áfonyalevet és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá a málnát és a szedret.
- 2 Kapcsolja a gépet 2. fokozatra 30 másodpercre.

## jeges gyümölcsös turmix

1 adag (300ml)

- 2 jégkocka
- 100 ml narancslé
- 50 g 1/2 2 cm széles szeletekre vágott kiwi
- 75 g félbevágott eper

- 1 Tegye a jégkockákat és a narancslevet az edénybe, majd adja hozzá a kivit és az epret.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet 1. fokozatra, majd 20 másodpercre 2. fokozatra.

## nyári gyümölcsturmix

1 adag (250 ml)

- 50 g fagyasztott nyári gyümölcs keverék
- 200 ml félszíros tej

- 1 Tegye az edénybe a gyümölcsöket, majd öntse hozzá a tejet.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet 1. fokozatra, majd 25 másodpercre 2. fokozatra.

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## bezpieczeństwo obsługi

Dodatkowe informacje na temat bezpieczeństwa znajdują się w instrukcji obsługi blendera, do którego przeznaczona jest nasadka.

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - gdy urządzenie nie jest w użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawę zasilającą, jeżeli nie został na nią założony kubek.**
- Włączonego urządzenia nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Przed zdjęciem kubka z podstawy zasilającej należy poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- **Urządzenie można także wykorzystywać do robienia zup, ale miksować w nim należy wyłącznie składniki zimne.**
- W kubku nie wolno miksować gorących składników ani używać go do picia gorących napojów.

- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- W blenderze należy stosować wyłącznie zespół ostrzy załączony w zestawie.
- Używanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem i urazem ciała.

Blender umożliwia przygotowywanie smacznych i pożywnych zimnych napojów. Dzięki pokrywce z otworem do picia dzbanka można z łatwością użyć jako kubka podręcznego.

Na końcu instrukcji obsługi znajduje się wybór przepisów, a praktyczne oznaczenia na kubku pozwalają na mieszanie dowolnych, wybranych przez siebie składników. Można stosować różne połączenia owoców, jogurtów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), lodów, soków, mleka i lodu w kostkach.

#### **przed pierwszym użyciem**

- Umyć części (zob. część pt. „konserwacja i czyszczenie”).

## oznaczenia

- ① pierścień uszczelniający
- ② zespół ostrzy
- ③ podstawa
- ④ pokrywka z otworem do picia
- ⑤ pierścień uszczelniający pokrywkę
- ⑥ kubek

## obsługa blendera

- 1 W zespole ostrzy ① umieścić pierścień uszczelniający ②, zwracając uwagę na to, by uszczelka była poprawnie włożona w rowki.
- 2 Zamocować zespół ostrzy w podstawie ③.
- 3 W kubku umieścić lód lub składniki mrożone ①.



- Składniki mrożone obejmują mrożone owoce, mrożony jogurt, lody lub lód w kostkach. Ich ilość **nie powinna przekraczać** maksymalnego poziomu składników mrożonych, oznaczonego na kubku napisem „max frozen”.
  - 4 Następnie do kubka dodać składniki płynne.
  - Składniki płynne obejmują owoce (nie mrożone), świeży jogurt, mleko i soki owocowe. Ich ilość nie powinna przekraczać maksymalnej pojemności kubka, oznaczonej „max capacity”.
  - 5 Przykręcić złożony zespół ostrzy do kubka, mocno dokręcając ②.
  - **Jeżeli uszczelka zostanie niepoprawnie założona lub uszkodzona, składniki będą wyciekać z dzbanka.**
  - 6 Potrząsnąć kubkiem, aby rozmieszać składniki.
  - 7 Złożony kubek zamocować na podstawie zasilającej – wypustki na kubku umieścić równo z rowkami w podstawie zasilającej, a następnie przekręcić kubek zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się wyraźne kliknięcie ③.
  - 8 Wybrać odpowiednią prędkość miksowania.
  - Miksując napoje zawierające składniki mrożone, regulator prędkości ustawić na 5 sekund na prędkość 1, aby rozpocząć miksowanie, a następnie zmienić ustawienie na prędkość 2.
  - Miksować składniki aż do uzyskania gładkiej konsystencji.
  - 9 Po uzyskaniu żądanej konsystencji przesunąć regulator do pozycji „wyłączony” („O”). Przekręcić kubek w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć go z podstawy zasilającej.
  - 10 Odwrócić kubek do góry nogami i odkręcić zespół ostrzy.
  - 11 W rowkowanej części w spodzie pokrywki umieścić pierścien uszczelniający, a następnie umieścić pokrywkę na kubku i zablokować ją, przekręcając zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
  - Aby napić się z kubka, wystarczy zdjąć zakrywkę otworu w pokrywce i zapiąć ją w pozycji otwartej ④. Napój można pić prosto z kubka.
- porady i wskazówki**
- Jeżeli napój nie zostanie skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
  - Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać dodając więcej składników płynnych.
  - Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P”, aby dobrze zmiksować wszystkie składniki. Przycisk „P” na podstawie zasilającej umożliwi pracę w trybie przerywanym i pozwala kontrolować konsystencję napoju.
  - Po zmiksowaniu składników konsystencja niektórych napojów może nie być całkowicie gładka ze względu na znajdujące się w składnikach pestki lub włókna.
  - Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- uwaga**
- Nie miksować składników suchych (np. przypraw lub orzechów) ani nie uruchamiać blendera z pustym kubkiem.
  - Zamontowanego na podstawie zasilającej blendera nie używać jako pojemnika do przechowywania.

- Niektóre płyny powiększają swoją objętość lub pienia się podczas miksowania (np. mleko), dlatego należy sprawdzać, czy zespół ostrzy jest prawidłowo założony i nie przepelniać kubka.
  - Długi okres użytkowania blendera można zapewnić nie używając urządzenia przez okres dłuższy niż 30 sekund ciągłej pracy.
  - Nie mieszać składników, które zbrilyły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem w kubku należy je pokruszyć.
  - Nie przekraczać oznaczonych na kubku maksymalnych pojemności.
  - Gdy na kubek założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.
- 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
  - 3 Pozostawić zespół ostrzy do wyschnięcia do góry nogami, w miejscu niedostępnym dla dzieci.
    - pokrywka z otworem do picia**
    - 1 Zdjąć i wypłukać pierścien uszczelniający.
    - 2 Umyć pokrywkę ręcznie, opłukać czystą wodą i wysuszyć.
    - kubek**
    - Umyć ręcznie, opłukać czystą wodą i wysuszyć.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Po użyciu natychmiast umyć. Nie dopuszczać, by składniki zaschły na złożonym kubku, ponieważ utrudnia to czyszczenie.
- Żaden z elementów nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.

### podstawa zasilająca

- Wytrzeć wilgotną ściereczką, a następnie wysuszyć.

**zespół ostrzy** – odkręcić kubek z podstawy zasilającej, a następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.

- **Wyjmując zespół ostrzy z podstawy należy zachować ostrożność.**

- 1 Zdjąć i wypłukać pierścien uszczelniający.

## serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

## Przepisy

### **Koktajle śniadaniowe**

#### śniadanie 2GO

1 porcja (300 ml)

- 2 kostki lodu
- 60 ml mleka odtłuszczonego
- 50 g jogurtu niskotłuszczowego
- 50 g bananów, pokrojonych na plasterki grubości 2 cm
- 75 g jabłek, pokrojonych na kawałki grubości 2 cm
- 5 ml kielków pszenicy
- 5 ml płynnego miodu

- 1 Kostki lodu, mleko i jogurt umieścić w kubku. Następnie dodać banana, jabłko i kielki pszenicy. Przed rozpoczęciem miksowania składniki w kubku dobrze wstrząsnąć.
- 2 Włączyć blender na 5 sekund przy prędkości 1, a następnie zmienić prędkość na 2 i miksować kolejne 20 sekund. Sprawdzić, czy napój jest wystarczająco słodki, a w razie potrzeby dodać miód.

#### Koktajl owsiany z czerwonym grapefruitem

1 porcja (250 ml)

- 150 ml soku z czerwonych grapefruitów
- 50 ml naturalnego jogurtu z pełnego mleka
- 50 g bananów, pokrojonych na plasterki grubości 2 cm
- 1 łyżka płatków owsianych
- 1 łyżka płynnego miodu

- 1 Do kubka wlać sok z grapefruta i jogurt. Następnie dodać banana i płatki owsiane. Przed rozpoczęciem miksowania składniki w kubku dobrze wstrząsnąć.
- 2 Włączyć blender na 15 sekund przy prędkości 2. Sprawdzić, czy napój jest wystarczająco słodki, a w razie potrzeby dodać miód.

#### koktajl orzechowo-bananowy

1 porcja (250 ml)

- 75 ml mleka półtłustego
- 115 g niskotłuszczowego jogurtu orzechowego
- 50 g bananów, pokrojonych na plasterki grubości 2 cm
- 3 gotowe do spożycia suszone morele, posiekane na kawałki wielkości 1cm

- 1 Do kubka wlać mleko i jogurt. Następnie dodać banana i morele. Przed rozpoczęciem miksowania składniki w kubku dobrze wstrząsnąć.
- 2 Włączyć blender na 5 sekund przy prędkości 1, a następnie zmienić prędkość na 2 i miksować kolejne 25 sekund.

### **Koktajle owocowe**

#### mrożona truskawkowa sensacja

1 porcja (250 ml)

- 2 kostki lodu
- 70 ml soku jabłkowego
- 60 g truskawek, przekrojonych na pół, z usuniętymi szypułkami
- 80 g kantalupa, pokrojonego na 2-centymetrowe kawałki, z usuniętymi pestkami
- 5 ml płynnego miodu

- 1 W kubku umieścić kostki lodu i sok jabłkowy. Następnie dodać truskawki i kantalupa.
- 2 Włączyć blender na 5 sekund przy prędkości 1, a następnie zmienić prędkość na 2 i miksować kolejne 25 sekund. Sprawdzić, czy napój jest wystarczająco słodki, a w razie potrzeby dodać miód.

## koktajl z mango, ananasa i marakui

1 porcja (300 ml)

150 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy  
85 g dojrzałych owoców mango, pokrojonych na kawałki wielkości 2 cm  
65 g ananasa, pokrojonego na kawałki grubości 2 cm  
1/2 marakui

- 1 Do kubka wlać sok pomarańczowy. Następnie dodać mango, ananasa i marakuję.
- 2 Włączyć blender na 30 sekund przy prędkości 2.

## nektar z papai i brzoskwini

1 porcja (250 ml)

100 ml soku grapefruitowego  
100 g brzoskwiń z puszki, pokrojonych na plastry (sok odcedzić)  
70 g papai, pokrojonej na 2-centymetrowe kawałki (pestki usunąć)

- 1 W kubku umieścić sok z grapefruita, brzoskwini i papaję.
- 2 Włączyć blender na 15 sekund przy prędkości 2.

## koktajl żurawinowo- malinowo-jeżynowy

1 porcja (250 ml)

100 ml soku z żurawin  
25 ml soku jabłkowego  
75 g malin  
40 g jeżyn

- 1 Do kubka wlać sok żurawinowy i jabłkowy. Następnie dodać owoce.
- 2 Włączyć blender na 30 sekund przy prędkości 2.

## mrożony koktajl owocowy

1 porcja (300 ml)

2 kostki lodu  
100 ml soku pomarańczowego  
50 g 1/2 kiwi, pokrojonego na 2-centymetrowe kawałki  
75g truskawek, przekrojonych na pół, z usuniętymi szypułkami

- 1 W kubku umieścić kostki lodu i sok pomarańczowy. Następnie dodać kiwi i truskawki.
- 2 Włączyć blender na 5 sekund przy prędkości 1, a następnie zmienić prędkość na 2 i miksować kolejne 20 sekund.

## koktajl z letnich owoców

1 porcja (250 ml)

50 g mrożonych owoców jagodowych  
200 ml mleka półtłustego

- 1 Do kubka wlać mleko i jogurt.
- 2 Włączyć blender na 5 sekund przy prędkości 1, a następnie zmienić prędkość na 2 i miksować kolejne 25 sekund.

# Ελληνικά

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

## ασφάλεια

Για πρόσθετες προειδοποιήσεις ασφαλείας, ανατρέξτε στο βασικό βιβλίο οδηγιών του μπλέντερ σας.

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή:
  - πριν από τον καθαρισμό
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη μονάδα κινητήρα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ.**
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Περιμένετε πάντα έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν να στρέφονται εντελώς προτού αφαιρέσετε την κανάτα από τη μονάδα κινητήρα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να παρασκευάζετε σούπες, αλλά πρέπει να αναμειγνύετε μόνον κρύα υλικά.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ καυτά υλικά και μην πίνετε καυτά ροφήματα από το κύπελλο ταξιδιού.

- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Η κακή χρήση του Μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ για να φτιάχνετε απολαυστικά και θρεπτικά παγωμένα ροφήματα. Χάρη στο ειδικό καπάκι, μπορείτε να το μετατρέψετε εύκολα σε κύπελλο για ασφαλή μεταφορά στα ταξίδια σας.

Μετά τις οδηγίες ακολουθούν διάφορες συνταγές, ενώ οι εύχρηστες ενδείξεις επάνω στην κανάτα σας επιτρέπουν να αναμειγνύετε υλικά της αρεσκείας σας. Μπορείτε να συνδυάζετε φρούτα με γιαούρτι (φρέσκα ή κατεψυγμένα), παγωτό, παγάκια, χυμό και γάλα.

#### **πριν από την πρώτη χρήση**

- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

#### **επεξήγηση συμβόλων**

- ① δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ② μονάδα λεπίδας
- ③ βάση
- ④ ειδικό καπάκι
- ⑤ δακτύλιος στεγανοποίησης καπακιού
- ⑥ κύπελλο

#### **πώς χρησιμοποιείται το μπλέντερ**

- 1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ① στη μονάδα των λεπίδων ② και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- 2 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδας στη βάση ③.
- 3 Προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά στην κανάτα ①.

- Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι κατεψυγμένα φρούτα, παγωμένο γιαούρτι, παγωτό ή πάγος. Φροντίστε να **μην ξεπερνούν** την ένδειξη «max frozen ingredients» (μέγιστη ποσότητα κατεψυγμένων υλικών).
  - 4 Προσθέστε τα ρευστά υλικά στην κανάτα.
  - Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι φρούτα (όχι κατεψυγμένα), φρέσκο γιαούρτι, γάλα και φρουτοχυμοί. Προσθέστε τα στην κανάτα μέχρι την ένδειξη «max capacity» (μέγιστη ποσότητα).
  - 5 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων στην κανάτα φροντίζοντας να τη σφίξετε πλήρως ❷.
  - **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**
  - 6 Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.
  - 7 Τοποθετήστε τη συναρμολογημένη κανάτα στη μονάδα κινητήρα – ευθυγραμμίστε τις γλωπίδες της με τις αυλακώσεις στη μονάδα κινητήρα και, στη συνέχεια, στρέψτε την προς τα δεξιά μέχρις ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος «κλικ» ❸.
  - 8 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε.
  - Όταν εκτελείτε συνταγές που περιέχουν κατεψυγμένα υλικά, να στρέψετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στην ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμιξης και, στη συνέχεια, να το στρέψετε στην ταχύτητα 2.
  - Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
  - 9 Όταν το μείγμα αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «off» (απενεργοποίηση). Στρέψτε την κανάτα προς τα αριστερά για να την αφαιρέσετε από τη μονάδα του κινητήρα.
  - 10 Αναποδογυρίστε την κανάτα και ξεβιδώστε τη διάταξη λεπίδων.
  - 11 Τοποθετήστε το δακτύλιο στεγανοποίησης στις αυλακώσεις κάτω από το ειδικό καπάκι. Στη συνέχεια, τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
  - Για να πιείτε το ρόφημα απλώς ανοίξτε το κάλυμμα του καπακιού και στερεώστε το στη θέση του ❹. Μπορείτε να καταναλώσετε το ρόφημα απευθείας από το κύπελλο.
- υποδείξεις και συμβουλές**
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
  - Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημα, προσθέστε περισσότερα υγρά.
  - Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία «P» για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία «P» για να θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα η οποία θα σταματά και θα ξεκινά επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή του ροφήματός σας.
  - Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
  - Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν καταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- σημαντικό**
- Μην αναμειγνύετε ποτέ στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς) και μην θέτετε το Μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.

- Μην χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο όταν είναι συνδεδεμένο με τη μονάδα του κινητήρα.
- Ο όγκος ορισμένων υλικών αυξάνεται κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και δημιουργείται αφρός, π.χ. το γάλα, γι' αυτό μη γεμίζετε υπερβολικά την κανάτα και βεβαιωθείτε πως η διάταξη λεπίδων έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το Μπλέντερ, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητες μεγαλύτερες από αυτές που αναγράφονται στην κανάτα.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε το κύπελλο ταξιδιού να στέκεται σε όρθια θέση.

## φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
  - Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το φιν.
  - Πάντα να πλένετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Μην αφήνετε τα υλικά να ξεραθούν μέσα στην κανάτα γιατί ο καθαρισμός της θα γίνει δυσκολότερος.
  - Μην πλένετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.
- μονάδα κινητήρα**
- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.

**διάταξη λεπίδων** - Ξεβιδώνετε τη βάση από την κανάτα. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα των λεπίδων πιέζοντάς την από κάτω προς τα πάνω.

- **Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα των λεπίδων από τη βάση.**
  - 1 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
  - 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**
  - 3 Αφήστε την να στεγνώσει αναποδογυρισμένη, μακριά από παιδιά.

### ειδικό καπάκι

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο στεγανοποίησης.
- 2 Πλύνετε το καπάκι στο χέρι, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και αφήστε το να στεγνώσει.

### κανάτα

Πλύνετε στο χέρι, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και αφήστε την να στεγνώσει.

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.



- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

## Συνταγές

### Smoothies για το πρωινό

#### πρωινό 2GO

1 μερίδα (300 ml)

- 2 παγάκια
- 60 ml αποβουτυρωμένο γάλα
- 50 g γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
- 50 g μπανάνα, σε φέτες των 2 cm
- 75 g μήλο, σε κομμάτια των 2 cm
- 5 ml φυτόρο σιταριού
- 5 ml λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια, το γάλα και το γιαούρτι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα, το μήλο και το φυτόρο σιταριού. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια την ταχύτητα 2 για 20 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε αν είναι όσο γλυκό το θέλετε και προσθέστε το μέλι, εάν χρειάζεται.

### ρόφημα με κόκκινο γκρέιπφρουτ και βρώμη

1 μερίδα (250 ml)

- 150 ml χυμός από κόκκινο γκρέιπφρουτ
- 50 ml φυσικό γιαούρτι από πλήρες γάλα
- 50 g μπανάνα, σε φέτες των 2 cm
- 1 κουτ. της σούπας χυλός από γάλα και βρώμη
- 1 κουτ. της σούπας λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι

- 1 Τοποθετήστε το χυμό γκρέιπφρουτ και το γιαούρτι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα και το χυλό από γάλα και βρώμη. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε αν είναι όσο γλυκό το θέλετε και προσθέστε το μέλι, εάν χρειάζεται.

## δυναμωτικό ρόφημα με μπανάνα και ξηρούς καρπούς

1 μερίδα (250 ml)

75 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα  
115 g γιαούρτι με γεύση φουντούκι, με χαμηλά λιπαρά  
50 g μπανάνα, σε φέτες των 2 cm  
3 βερίκοκα ξερά, έτοιμα προς βρώση,  
σε κομμάτια του 1 cm

- 1 Τοποθετήστε το γάλα και το γιαούρτι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα και τα βερίκοκα. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια την ταχύτητα 2 για 25 δευτερόλεπτα.

## Smoothie με φρούτα

### παγωμένο απολαυστικό ρόφημα με φράουλες

1 μερίδα (250 ml)

2 παγάκια  
70 ml χυμός μήλου  
60 g φράουλες, χωρίς το κοτσάνι και κομμένες στη μέση  
80 g μηλοπέπνο, χωρίς τα κουκούτσια, σε κομμάτια των 2 cm  
5 ml λεπτόρρευστο ανοιχτόχρωμο μέλι

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια και το χυμό μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τις φράουλες και το πεπτόνι.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια την ταχύτητα 2 για 25 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε αν είναι όσο γλυκό το θέλετε και προσθέστε το μέλι, εάν χρειάζεται.

## smoothie με χυμό μάνγκο, ανανά και φρούτων του πάθους

1 μερίδα (300 ml)

150 ml φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκάλι  
85 g ώριμο μάνγκο, σε κομμάτια των 2 cm  
65 g ανανάς, σε κομμάτια των 2 cm  
½ φρούτο του πάθους

- 1 Τοποθετήστε το χυμό πορτοκάλι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το μάνγκο, τον ανανά και το φρούτο του πάθους.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα.

## νέκταρ παπάγιας και ροδάκινου

1 μερίδα (250 ml)

100 ml χυμός γκρέιπφρουτ  
100 g φέτες ροδάκινο κομπόστα σε χυμό/στραγγισμένα  
70 g παπάγια χωρίς τα κουκούτσια, σε κομμάτια των 2 cm

- 1 Τοποθετήστε το χυμό γκρέιπφρουτ, τα ροδάκινα και την παπάγια στην κανάτα.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 2 για 15 δευτερόλεπτα.

## smoothie με φρούτα του δάσους

1 μερίδα (250 ml)

100 ml χυμός κράνα  
25 ml χυμός μήλου  
75 g σμέουρα  
40 g βατόμουρα

- 1 Τοποθετήστε τα κράνα και το χυμό μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τα σμέουρα και τα βατόμουρα.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 2 για 30 δευτερόλεπτα.

## παγωμένο ρόφημα με φρούτα

1 μερίδα (300 ml)

2 παγάκια

100 ml χυμός πορτοκάλι

50 g 1/2 ακτινίδιο σε κομμάτια των 2 cm

75 g φράουλες, χωρίς το κοτσάνι και κομμένες στη μέση

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια και το χυμό πορτοκάλι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το ακτινίδιο και τις φράουλες.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια την ταχύτητα 2 για 20 δευτερόλεπτα.

## smoothie με καλοκαιρινά φρούτα

1 μερίδα (250 ml)

50 g ανάμικτα παγωμένα

καλοκαιρινά φρούτα

200 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα

- 1 Τοποθετήστε τα φρούτα και το γάλα στην κανάτα.
- 2 Επιλέξτε την ταχύτητα 1 για 5 δευτερόλεπτα και στη συνέχεια την ταχύτητα 2 για 25 δευτερόλεπτα.

## bezpečnosť

Ďalšie bezpečnostné upozornenia si prečítajte v hlavnej príručke mixéra.

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nikdy nezakladajte nožovú jednotku do hnacej jednotky bez toho, aby bol založený hrnček.**
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Vždy počkajte, kým sa čepele úplne nezastavia a až potom vyberajte hrnček z hnacej jednotky.
- **Túto jednotku možno používať aj na prípravu polievok, ale v takom prípade mixujte len chladné zložky.**
- Nikdy nemixujte horúce zložky a nepite žiadne horúce tekutiny z cestovného hrnčeka.
- Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.

- Pri každej manipulácii s rezacou jednotkou postupujte opatrne a pri jej čistení sa snažte nedotýkať rezných hrán čepeľí.
- S týmto zariadením používajte len dodanú rezaciu jednotku.
- Nesprávne používanie tohto mixéra môže spôsobiť zranenie.

Tento mixér možno používať na prípravu lahodných a výživných studených nápojov. Veko s otváracím uzáverom znamená, že ho možno jednoducho premeniť na cestovný hrnček.

Na konci tejto príručky možno nájsť niekoľko receptov a užitočné značky na hrnčeku umožňujú mixovať zložky podľa vlastného výberu. Mixovať možno kombinácie ovocia a jogurtov (v čerstvom alebo mrazenom stave), zmrzliny, džúsov, mlieka a ľadu.

#### pred prvým použitím

- Poumývajte jednotlivé časti: pozri ošetrovanie a čistenie

## legenda

- ① tesniaci krúžok
- ② nožová jednotka
- ③ podstavec
- ④ veko s otváracím uzáverom
- ⑤ tesniaci krúžok veka
- ⑥ hrnček

## návod na používanie mixéra

- 1 Upevnite tesniaci krúžok ① do nožovej jednotky ② – zabezpečte, aby bolo tesnenie správne umiestnené v priestore so zárezmi.
- 2 Upevnite nožovú jednotku do podstavca ③.
- 3 Do hrnčeka vložte ľad alebo mrazené zložky ①.

- To zahŕňa mrazené ovocie, mrazené jogurty, zmrzlinu alebo ľad. Tieto zložky možno pridávať až po značku „Maximum pre mrazené zložky (max frozen ingredients)“.
- 4 Do hrnčeka pridajte tekuté zložky.
  - To zahŕňa ovocie (nemrazené), čerstvé jogurty, mlieko a ovocné džúsy. Tieto možno pridávať do hrnčeka po značku „Maximálna kapacita (max capacity)“.
  - 5 Rezaciu jednotku naskrutkujte na hrnček – a to tak, aby bola riadne dotiahnutá ②.
  - **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, nastane presiaknutie mixovaného materiálu.**
  - 6 Potraste hrnčekom, aby sa zložky premiešali.
  - 7 Zložený hrnček založte na hnaciu jednotku – a to tak, aby výčnelky na ňom lícovali s drážkami na hnacej jednotke, a potom ním otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezaznie jasné cvaknutie ③.
  - 8 Zvoľte požadovanú rýchlosť.
    - Pri mixovaní nápojov zahrňujúcich mrazené zložky zvoľte najprv na 5 sekúnd rýchlosť č. 1 a až potom vyššiu rýchlosť č. 2.
    - Zložky mixujte dovtedy, kým nebudú dobre rozmixované.
  - 9 Po dosiahnutí žiadanej konzistencie nápoja ovládač rýchlosti vypnite (pozícia off). Otočte hrnčekom v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili z hnacej jednotky.

10 Otočte hrnček hore dnom a odskrutkujte rezáciu jednotku.

11 Založte tesniaci krúžok do drážkovej časti na spodku veka s otváracím uzáverom. Potom veko založte na hrnček a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.

- Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho, jednoducho otvorte uzáver na veku a zaklapnite ho do svojej pozície 4. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tohto hrnčeka.

#### **rady a tipy**

- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Keď pripravovaný nápoj dosiahne žiadanú konzistenciu, možno ešte použiť pulznú funkciu (P), aby sa všetky zložky premiešali ešte dôkladnejšie. Hnacia jednotka pôjde len vtedy, kým tlačidlo bude v pozícii (P). Toto pomáha kreovať textúru nápojov.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom mixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.

#### **dôležité upozornenia**

- Nikdy nemixujte suché zložky (napríklad koreniny, orechy a podobne) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Hrnček nepoužívajte ako odkladaciu nádobu, keď je na hnacej jednotke tohto mixéra.

- Niektoré tekutiny, ako je napríklad mlieko, zvyšujú pri mixovaní svoj objem a penia sa, takže hrnček nepreplňujte a vždy sa uistite, že rezacia jednotka je založená správne.

- Tento mixér nikdy nepúšťajte na dlhšie než na 30 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznižovali jeho životnosť.
- Nikdy nemixujte zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takú hmotu najprv rozdrobte a až potom ju pridajte do hrnčeka.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než sú maximálne kapacity označené na hrnčeku.
- Keď je na cestovnom hrnčeku založené veko, hrnček musí byť vždy postavený na výšku.

## **ošetrovanie a čistenie**

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky, a demontujte.
- Nikdy nedovoľte, aby hnacia jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Toto zariadenie vždy umyte hneď po jeho použití, aby zvyšky potravín neprischli na hrnček, čo jeho umývanie sťažuje.
- Žiadne súčasti tohto zariadenia neumývajte v umývačke riadu.

#### **pohonná jednotka**

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.

#### **rezacia jednotka**

– z hrnčeka odskrutkujte základňu. Potom vyberte rezáciu jednotku jej tlačením hore zospodu.

- **Pri vyberaní rezacej jednotky zo základne postupujte veľmi opatrne.**

- 1 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.
- 2 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykefujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou.  
**Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- 3 Obráťte ju naopak a mimo dosahu detí ju nechajte vyschnúť.

### **veko s otváracím uzáverom**

- 1 Vyberte tesniaci krúžok a umyte ho.
- 2 Veko umyte ručne, opláchnite čistou vodou a osušte.

### **hrnček**

Umyte ručne, opláchnite čistou vodou a napokon osušte.

## **servis a starostlivosť o zákazníkov**

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadáním pomoci najprv navštívte webovú lokalitu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odnesť ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

## **Recepty**

### **Mixované šťavy na raňajky**

#### **Ovocno-mliečny mix 2GO**

1 porcia (300 ml)

- 2 kocky ľadu
- 60 ml nízkotučného mlieka
- 50 g nízkotučného jogurtu
- 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
- 75 g jablka nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
- 5 ml pšeničných klíčkov
- 5 ml riedkeho jasného medu

- 1 Do hrnčeka vlejete mlieko a jogurt a pridajte ľad. Potom doň pridajte banán, jablko a pšeničné klíčky. Hrnčekom pred mixovaním dobre potraсте.
- 2 Mixér zapnite na 5 sekúnd na rýchlosť č. 1 a potom ho na 20 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 2. Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

#### **Grepovo-ovsený mix**

1 porcia (250 ml)

- 150 ml džúsu z červeného grepu
- 50 ml plnotučného bieleho jogurtu
- 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
- 1 PL ovsenej kaše
- 1 PL riedkeho jasného medu

- 1 Do hrnčeka vlejete grepový džús a jogurt. Potom doň pridajte banán a ovsenú kašu. Hrnčekom pred mixovaním dobre potraсте.
- 2 Mixér zapnite na 15 sekúnd na rýchlosť č. 2. Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

## Banánovo-mliečna vzpruha

1 porcia (250 ml)

- 75 ml polotučného mlieka
- 115 g nízkoťučného jogurtu s lieskovými orieškami
- 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
- 3 sušené marhule nakrájané na kúsky veľkosti 1 cm

- 1 Do hrnčeka vlejte mlieko a jogurt. Potom doň pridajte banán a sušené marhule. Hrnčekom pred mixovaním dobre potraсте.
- 2 Mixér zapnite na 5 sekúnd na rýchlosť č. 1 a potom ho na 25 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 2.

## Mixované ovocné šťavy

### Jahodovo-melónová senzácia

1 porcia (250 ml)

- 2 kocky ľadu
- 70 ml jablkového džúsu
- 60 g rozpoltených jahôd bez stopiek
- 80 g zrelého melónu Cantaloupe nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
- 5 ml riedkeho jasného medu

- 1 Do hrnčeka vlejte jablkový džús a pridajte ľad. Potom doň pridajte jahody a melón.
- 2 Mixér zapnite na 5 sekúnd na rýchlosť č. 1 a potom ho na 25 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 2. Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

## Ovocná šťava z manga, ananásu a passion fruit

1 porcia (300 ml)

- 150 ml čerstvo vytlačenej pomarančovej šťavy
- 85 g zrelého manga nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
- 65 g ananásu nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
- ½ ovocia Passion Fruit

- 1 Do hrnčeka vlejte pomarančovú šťavu. Potom doň pridajte ostatné zložky.
- 2 Mixér zapnite na 30 sekúnd na rýchlosť č. 2.

## Nektár z papáje a broskyne

1 porcia (250 ml)

- 100 ml grepového džúsu
- 100 g zaváraných broskyň bez šťavy
- 70 g zrelej papáje nakrájanej na kúsky veľkosti 2 cm

- 1 Do hrnčeka vlejte grepový džús a pridajte broskyne a papáju.
- 2 Mixér zapnite na 15 sekúnd na rýchlosť č. 2.

## Ovocná šťava z bobuľového ovocia

1 porcia (250 ml)

- 100 ml brusnicového džúsu
- 25 ml jablkového džúsu
- 75 g malín
- 40 g černíc

- 1 Do hrnčeka vlejte brusnicový a jablkový džús. Potom doň pridajte ostatné zložky.
- 2 Mixér zapnite na 30 sekúnd na rýchlosť č. 2.



## Jahodovo-kivová ovocná šťava

1 porcia (300 ml)

2 kocky ľadu

100 ml pomarančového džúsu

50 g kivi (1/2 kivi) nakrájanej na  
kúsky veľkosti 2 cm

75 g rozpoltených jahôd bez  
stopiek

- 1 Do hrnčeka vlejte pomarančový džús a pridajte ľad. Potom doň pridajte jahody a kivi.
- 2 Mixér zapnite na 5 sekúnd na rýchlosť č. 1 a potom ho na 20 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 2.

## Letná ovocno-mliečna šťava

1 porcia (250 ml)

50 g zmesi mrazeného letného  
ovocia

200 ml polotučného mlieka

- 1 Do hrnčeka vlejte mlieko a pridajte ovocie.
- 2 Mixér zapnite na 5 sekúnd na rýchlosť č. 1 a potom ho na 25 sekúnd prepnite na rýchlosť č. 2.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## заходи безпеки

Прочитайте посібник з експлуатації блендери, щоби ознайомитися із додатковими правилами використання та заходами безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна, якщо ви попередньо не накрутили чашу.**
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти чашу з блоку електродвигуна, дочекайтеся повної зупинки ножового блоку.
- **Блендер можна використовувати для приготування супів, втім, лише холодних.**
- Не перемішуйте гарячі рідини та в чаші та не пийте їх з неї.

- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.

Блендер використовується для приготування смачних та поживних холодних напоїв. Наявність кришки-діспенсера означає, що ви можете використовувати чашу як чашку у дорогу.

У кінці даної інструкції зазначені деякі рецепти приготування напоїв. Також ви можете користуватися зручними позначками на чаші для змішування інгредієнтів за вашим власним смаком. Ви можете перемішувати у різних комбінаціях фрукти та йогурт (як свіжі, так і заморожені), морозиво, кубики льоду, сік та молоко.

#### Перед першим використанням

- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

#### покажчик

- ① ущільнювальне кільце
- ② ніж
- ③ основа
- ④ кришка-діспенсер
- ⑤ ущільнювальне кільце кришки
- ⑥ чаша

#### як користуватися блендером блендер

- 1 Установіть ущільнювальне кільце ① до ножового блоку ② так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- 2 Зафіксуйте ножовий блок у нижній частині корпусу ③.
- 3 Додайте лід або заморожені інгредієнти до чаші ①.
- Це можуть бути заморожені фрукти, холодний йогурт, морозиво або лід. Заморожені продукти можна додавати **до рівня**, який позначено 'max frozen ingredients' на чаші.
- 4 Додайте рідкі інгредієнти до чаші.
- Це можуть бути незаморожені фрукти, свіжий йогурт, молоко

- та фруктові соки. Рідкі інгредієнти можна додавати до рівня, який позначено 'max capacity'.
- 5 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий **2**.
  - **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**
  - 6 Струсіть чашу, щоб розподілити інгредієнти.
  - 7 Встановіть чашу з ножовим блоком на блок електродвигуна, співставте уступи на чаші з пазами на блоці та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання **3**.
  - 8 Оберіть бажану швидкість.
    - При змішуванні заморожених інгредієнтів спочатку встановіть швидкість 1 на 5 секунд, а потім оберіть швидкість 2.
    - Продовжуйте процес змішування, доки не отримаєте однорідну суміш.
  - 9 Як тільки ви отримаєте бажану консистенцію, пересуньте регулятор швидкості у положення off (вимкнути). Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її з блоку електродвигуна.
  - 10 Переверніть чашу та витягніть ножі.
  - 11 Установіть ущільнювальне кільце до канавки у нижній частині кришки-диспенсера. Закрийте чашку кришкою та поверніть її за годинниковою стрілкою.
    - Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок та заблокуйте його в положенні **4**. Ви можете пити безпосередньо з чаші.
- Корисні поради**
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
  - Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
  - Коли напій сягне бажаної консистенції, ви можете скористатись кнопкою імпульсного режиму 'P', щоб ретельно перемішати усі інгредієнти. Використовуйте кнопку 'P', щоб керувати блоком електродвигуна у режимі «пуск-стоп» для отримання потрібної консистенції напою.
  - Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята ат волокнисту структуру.
  - Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.
- увага**
- Ніколи не використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спеції, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.
  - Не використовуйте блендер, встановлений на блок електродвигуна, для зберігання продуктів.
  - Деякі рідини збільшуються в об'ємі та утворюють піну під час перемішування, тому не переповнюйте блендер і переконайтеся, що кришку було встановлено правильно.
  - Щоби подовжити термін дії блендера не користуйтеся ним більше 60 секунд.
  - Не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
  - Ніколи не перевищуйте

позначку максимально припустимого завантаження, яка розташована на чаші.

- Завжди тримайте чашу з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

## ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть від мережі електропостачання та розберіть.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Завжди мийте деталі одразу після використання. Не припускайте, щоби залишки присихали до чаші, оскільки це дуже утруднює процес чищення.
- Не мийте деталі у посудомийній машині.

### **блок електродвигуна**

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.

**ножовий блок** - відкрутіть базу від чаші. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.

- **Будьте обережні, знімаючи ножовий блок із його основи.**

- 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- 3 Переверніть ніж догори дном та залиште просихати в недоступному для дітей місці.

### **кришка-діспенсер**

- 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
- 2 Промийте вручну, сполосніть та просушіть.

### **чаша**

Промийте вручну, сполосніть та просушіть.

## Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою дашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

## Рецепти

### Смузі на сніданок

#### сніданок у дорогу

1 порція (300 мл)

- 2 кубики льоду
- 60 мл сухого знежиреного молока
- 50 мл знежиреного йогурту
- 50 г банана, порізаного шматочками по 2 см
- 75 г яблука, порізаного шматочками по 2 см chunks
- 5 мл зародків пшениці
- 5 мл рідкого меду

- 1 Покладіть лід у чашу, налейте молоко та йогурт. Додайте банан, яблуко та зародки пшениці. Добре струсіть перед змішуванням.
- 2 Увімкніть швидкість 1 на 5 секунд, а потім швидкість 2 ще на 20 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

#### Грейпфрутово-вівсяний коктейль

1 порція (250 мл)

- 150 мл грейпфрутового соку
- 50 мл натурального цільного йогурту
- 50 г банана, порізаного шматочками по 2 см
- 1 ст. л. вівсяних пластівців
- 1 ст. л. рідкого меду

- 1 Налийте у чашу грейпфрутовий сік та йогурт. Додайте банани та пластівці. Добре струсіть перед змішуванням.
- 2 Увімкніть швидкість 2 на 15 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

#### горіхово-банановий коктейль

1 порція (250 мл)

- 75 мл молока зниженої жирності
- 115 г знежиреного горіхового йогурту
- 50 г банана, порізаного шматочками по 2 см
- 3 готових до вживання кураги, порізаних шматочками по 1 см

- 1 Налийте у чашу молоко та йогурт. Додайте банани та курагу. Добре струсіть перед змішуванням.
- 2 Увімкніть швидкість 1 на 5 секунд, а потім швидкість 2 ще на 25 секунд.

#### Фруктові смузі

#### льодова полуниця sensation

1 порція (250 мл)

- 2 кубики льоду
- 70 мл яблучного соку
- 60 г полуниці, почистіть та поріжте навпіл
- 80 г мускатної дині без кісток, порізані на шматочки по 2 см
- 5 мл рідкого меду

- 1 Покладіть у чашу лід, налейте яблучний сік. Додайте полуницю та диню.
- 2 Увімкніть швидкість 1 на 5 секунд, а потім швидкість 2 ще на 25 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

## Фруктовий смузі з манго, ананаса та пасіфлори

1 порція (300 мл)

- 150 мл свіжо-вичавленого помаранчевого соку
- 85 г стиглого манго, порізаного шматочками по 2 см
- 65 г ананасу, порізаного шматочками по 2 см
- 1/2 пасіфлори

- 1 Налийте у чашу помаранчевий сік. Додайте манго, ананас та пасіфлору.
- 2 Увімкніть швидкість 2 на 30 секунд.

## нектар з папаї та персика

1 порція (250 мл)

- 100 мл грейпфрутового соку
- 100 г консервованих шматочками персиків у сиропі (сироп злити)
- 70 г папаї без кісток, порізані на шматочки товщиною 2 см

- 1 Налийте у чашу грейпфрутовий сік, покладіть персик та папаю.
- 2 Увімкніть швидкість 2 на 15 секунд.

## ягідний смузі

1 порція (250 мл)

- 100 мл журавлиного соку
- 25 мл яблучного соку
- 75 г малини
- 40 г чорниці

- 1 Покладіть у чашу журавлину, налейте яблучний сік. Додайте ягоди.
- 2 Увімкніть швидкість 2 на 30 секунд.

## Холодні фрукти із льодом

1 порція (300 мл)

- 2 кубики льоду
- 100 мл помаранчевого соку
- 50 г 1/2 ківі, порізаного на шматочки товщиною 2 см
- 75 г полуниці, почистіть та поріжте навпіл

- 1 Покладіть у чашу лід, налейте помаранчевий сік. Додайте ківі та полуницю.
- 2 Увімкніть швидкість 1 на 5 секунд, а потім швидкість 2 ще на 20 секунд.

## Смузі з літніми фруктами

1 порція (250 мл)

- 50 г замороженої суміші літніх фруктів
- 200 мл молока зниженої жирності

- 1 Налийте у чашу молоко та покладіть фрукти.
- 2 Увімкніть швидкість 1 на 5 секунд, а потім швидкість 2 ще на 25 секунд.

## Меры безопасности

С дополнительными предупреждениями по безопасности можно ознакомиться, прочитав основное руководство по пользованию блендером.

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Выключите прибор и удалите розетку из электросети:
  - перед тем, как установить или удалить отдельные части;
  - когда прибор не используется;
  - перед чисткой.
- **Никогда не устанавливайте ножевой блок на блок электродвигателя, не установив предварительно кувшин.**
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Перед тем как снять кувшин с блока электродвигателя, обязательно дождитесь полной остановки ножевого блока.
- **Прибор может также использоваться для приготовления супов, однако смешивать можно только холодные ингредиенты.**
- Никогда не смешивайте горячие ингредиенты в кружке - непроливайке и не пейте из нее ничего горячего.



- Для питья через крышку необходимо, чтобы напиток был однородным. Для достижения желаемого результата, возможно, нужно будет поэкспериментировать, в особенности при переработке твердых или незрелых продуктов, так как может оказаться, что некоторые ингредиенты остаются непереработанными.
- Всегда соблюдайте осторожность при обращении с ножевым блоком и не касайтесь острых краев лезвий руками при чистке.
- Используйте блендер только с ножевым блоком, входящим в комплект поставки.
- Неправильное использование блендера может привести к травме.

Блендер можно использовать для приготовления восхитительных и питательных холодных напитков. Благодаря разливной его, кувшин можно использовать как кружка - непроливайка.

На оборотной стороне инструкции вы найдете несколько рецептов, а благодаря удобным отметкам на кувшине вы сможете смешивать ингредиенты по вашему выбору. При этом можно использовать сочетания йогурта и фруктов (как свежих, так и мороженых), мороженое, кубики льда и молоко.

**Перед первым использованием:**

- Промойте части (см. "Уход и чистка").

## части

- ① уплотнительное кольцо
- ② ножевой блок
- ③ основание
- ④ разливная крышка
- ⑤ уплотнительное кольцо крышки
- ⑥ кувшин

## Как пользоваться блендером

- 1 Вставьте уплотнительное кольцо ① в ножевой блок ② так, чтобы уплотнитель правильно разместился в канавке.
- 2 Прикрепите ножевой блок к основанию ③.
- 3 Поместите лед или мороженые ингредиенты в кувшин ⑥.

- Это включает мороженые фрукты, мороженный йогурт, мороженое или лед. Все это можно загрузить **до** отметки “максимум мороженых ингредиентов”.
- 4 Добавьте в кувшин жидкие ингредиенты.
    - Это включает фрукты (не мороженые), свежий йогурт, молоко и фруктовые соки. Их можно поместить в кувшин до отметки “макс. объем” [max capacity]
  - 5 Прикрутите ножевой блок к кувшину так, чтобы ножевой блок был завинчен до упора **2**.
    - **При повреждении или неправильной установке уплотнителя появится протечка.**
  - 6 Встряхните содержимое кувшина, чтобы ингредиенты распределились по разным местам.
  - 7 Установите собранный кувшин на блок электродвигателя, совместив отметки на кружке с канавками на блоке электродвигателя, а затем поверните по часовой стрелке до четкого щелчка **3**.
  - 8 Выберите необходимую скорость.
    - Для рецептов с морожеными ингредиентами поставьте переключатель на скорость 1 в течение 5 секунд, чтобы начать процесс смешивания, затем переключите на скорость 2.
    - Дождитесь, чтобы ингредиенты перемешались до однородной консистенции.
  - 9 По достижении желаемой консистенции установите переключатель скорости в положение ‘off’ [= Выкл.] Чтобы снять кувшин с блока электродвигателя, поверните его против часовой стрелки.
  - 10 Поверните кувшин нижней стороной вверх и открутите ножевой блок.
- 11 Вставьте кольцо уплотнителя в канавку с нижней стороны разливной крышки. Затем прикрепите крышку к кувшину до фиксированного положения, повернув ее по часовой стрелке.
    - Когда вам захочется попить смузи, просто откройте створку крышки и закрепите ее в рабочем положении **4**. Напиток можно пить прямо из кувшина.
- Советы**
- Если вы не собираетесь сразу пить приготовленный напиток, храните его в холодильнике.
  - Ваш напиток должен быть достаточно жидким, чтобы его можно было пить из разливной крышки. Чтобы он стал более жидким, добавьте жидкости.
  - Когда консистенция вашего напитка достигнет желаемого уровня, можно воспользоваться импульсным режимом “P” для полного перемешивания всех ингредиентов. Используйте импульсный режим “P” для работы двигателя в ритме прерывистого воздействия для контроля за консистенцией напитка.
  - По окончании процесса перемешивания некоторые напитки не будут полностью однородными из-за косточек (семян) или волокнистого характера ингредиентов.
  - Некоторые напитки образуют осадок после того, как постоит, поэтому их лучше пить сразу. Напитки с осевшим осадком следует перед употреблением размешать.
- Важно:**
- Никогда не смешивайте сухие ингредиенты (напр. специи, орехи) и не включайте пустой блендер.

- Не используйте блендер в качестве емкости для хранения, когда он стоит на блоке электродвигателя.
- Некоторые жидкости увеличиваются в объеме и пенятся, напр. молоко, поэтому не переполняйте блендер и следите за тем, чтобы ножевой блок был установлен правильно.
- Для продления срока действия блендера никогда не допускайте, чтобы он беспрерывно работал более, чем 30 секунд.
- Никогда не смешивайте продукты, превратившиеся в твердую массу в процессе замораживания: перед загрузкой в кувшин их следует расколоть на части.
- Никогда не смешивайте объем продуктов, превышающий максимальный, указанный на кувшине.
- При установленной разливной крышке кружку - непроливайку следует всегда держать в горизонтальном положении.

## Чистка и уход

- Перед чисткой обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите прибор.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, электрического шнура или штепсельный разъем.
- Всегда мойте прибор сразу после использования. Не допускайте присыхания продуктов к ножевому блоку, так как это затрудняет чистку.
- Не мойте части в посудомоечной машине.

### Блок электродвигателя

- Сначала протрите влажной тканью, затем высушите.

**Ножевой блок.** Открутите основание от кувшина. Затем удалите ножевой блок, подтолкнув его снизу вверх.

### При удалении ножевого блока с основания следует соблюдать осторожность.

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 2 Не прикасайтесь к острым лезвиям: почистите их щеткой в горячей мыльной воде, затем как следует ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**
- 3 Переверните и оставьте сушиться в недоступном для детей месте.

### Разливная крышка

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 2 Промойте крышку вручную, прополощите чистой водой и высушите.

### Кувшин

Промойте вручную, прополощите чистой водой и высушите.

## Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизированный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) или на сайте для вашей страны.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.

## Рецепты

### Смузи на завтрак

#### Завтрак – заряд бодрости

1 порция (300 мл)

- 2 кубика льда
  - 60 мл обезжиренного молока
  - 50 г йогурта низкой жирности
  - 50 г банана, нарезанного на ломтики по 2 см
  - 75 г яблока, нарезанного на дольки по 2 см
  - 5 мл проростков пшеницы
  - 5 мл жидкого прозрачного меда
- 1 Поместите кубики льда, молоко и йогурт в кувшин. Затем добавьте банан, яблоко и проростки пшеницы. Перед смешиванием встряхните как следует.
  - 2 Включите скорость 1 на 5 секунд, затем скорость 2 на 20 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладко получилось, затем при необходимости добавьте меда.

### Овсяный напиток с розовым грейпфрутом

1 порция (250 мл)

- 150 мл сока розового грейпфрута
  - 50 мл натурального йогурта из цельного молока
  - 50 г банана, нарезанного на ломтики по 2 см
  - 1 столовая ложка овсянки,
  - 1 столовая ложка прозрачного жидкого меда
- 1 Загрузите грейпфрутовый сок и йогурт в кувшин. Затем добавьте банан и овсянку. Перед смешиванием как следует встряхните.
  - 2 Включите скорость 2 на 15 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладко получилось, затем при необходимости добавьте меда.

### Освежающий бананово - ореховый смузи

1 порция (250 мл)

- 75 мл полуобезжиренного молока
  - 115 г йогурта низкой жирности с лесным орехом
  - 50 г банана, нарезанного на ломтики по 2 см
  - 3 сушеных абрикоса, готовых к употреблению и нарезанных на кусочки по 1 см
- 1 Залейте молоко и йогурт в кувшин. Затем добавьте банан и абрикос. Перед смешиванием как следует встряхните.
  - 2 Включите скорость 1 на 5 секунд, затем скорость 2 на 25 секунд.

## Фруктовые смузи

### Клубника со льдом

1 порция (250 мл)

- 2 кубика льда
- 70 мл яблочного сока
- 60 г ягод клубники со снятой кожицей и разрезанной пополам
- 80 г мускусной дыни с удаленными косточками и разрезанной на кусочки по 2 см
- 5 мл жидкого прозрачного меда

- 1 Загрузите кубики льда и яблочный сок в кувшин. Затем добавьте ягоды клубники и дыню.
- 2 Включите скорость 1 на 5 секунд, затем скорость 2 на 25 секунд. Попробуйте, достаточно ли сладко получилось и при необходимости добавьте меда.

### Смузи из манго, ананаса и маракуйи

1 порция (300 мл)

- 150 мл свежееотжатого апельсинового сока
- 85 г зрелого манго, нарезанного на кусочки по 2 см
- 65 г ананаса, нарезанного на кусочки по 2 см
- половинка плода маракуйи

- 1 Налейте апельсиновый сок в кувшин. Затем добавьте манго, ананас и маракуйю.
- 2 Включите скорость 2 на 30 секунд.

### Нектар из папайи и персика

1 порция (250 мл)

- 100 мл грейпфрутового сока
- 100 г консервированных ломтиков персика во фруктовом соке / со слитым соком
- 70 г плодов папайи с удаленными зернышками, нарезанной на кусочки по 2 см

- 1 Загрузите грейпфрутовый сок, персик и папайю в кувшин.
- 2 Включите скорость 2 на 15 секунд.

### Смузи из ягод

1 порция (250 мл)

- 100 мл сока клюквы
- 25 мл яблочного сока
- 75 г малины
- 40 г ежевики

- 1 Залейте клюквенный и яблочный соки в кувшин. Затем добавьте ягоды.
- 2 Включите скорость 2 на 30 секунд.

### Фруктовый ледяной напиток

1 порция (300 мл)

- 2 кубика льда
- 100 мл апельсинового сока
- 50 г (половина) плода киви в кусочках по 2 см
- 75 г ягод клубники со снятой кожицей, разрезанных напополам

- 1 Загрузите кубики льда и апельсиновый сок в кувшин. Затем добавьте киви и клубнику.
- 2 Включите скорость 1 на 5 секунд, затем скорость 2 на 20 секунд.

## Смузи из летних фруктов

*1 порция (250 мл)*

50 г ассорти из летних  
замороженных фруктов

200 мл полубезжирного  
молока

- 1 Поместите фрукты в кувшин и залейте молоком.
- 2 Включите скорость 1 на 5 секунд, затем скорость 2 на 25 секунд.

# Қазақша

Алдыңғы беттегі суреттерді жазыңыз

## қауіпсіздік

Қосымша қауіпсіздік жөніндегі ескертулерді негізгі блендердің пайдалану нұсқаулығынан қараңыз.

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Өшіріңіз және токтан ажыратыңыз:
  - бөліктерін салмас және алып тастамас бұрын
  - қолданыста болмаған кезде
  - тазаламас бұрын.
- **Алмасты ешқашан саптыаяққа сәйкестендірмейінше, қуат бөлігіне салмаңыз.**
- Құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз.
- Қуат бөлігінен саптыаяқты алмас бұрын, әрқашан алмастарының толығымен тоқтағанын күтіңіз.
- **Құрылғыны сорпа дайындау үшін де қолдануға болады, бірақ тек салқын ингредиенттерді пайдаланыңыз.**
- Ыстық ингредиенттерді блендерден өткізбеңіз немесе сапарға арналған саптыаяқтан ыстық сұйықтықты ішпеңіз.
- Қақпағынан ішкен кезде, сұйықтықтың біркелкі болуын қадағалаңыз. Қалаған нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тәжірибе жұмыстарын орындау қажет, әсіресе, қатты немесе піспеген

тағамдарды өңдеген кезде кейбір ингредиенттердің өңделмей қалғанын байқауыңыз мүмкін.

- Алмас жинағын қолданған кезде әрқашан абай болыңыз және тазалау кезінде блендерді кесетін шетінен ұстамаңыз.
- Алмас жинағы салынған блендерді ғана қолданыңыз.
- Блендерді дұрыс қолданбау зақым келтіруі мүмкін.

Блендерді дәмді әрі құнарлы салқын сусындарды жасау үшін пайдалануға болады. Құю қақпағы бокалды оңай сапарға арналған саптыаяққа айналдыруға болатынын білдіреді.

Рецепттердің таңдауын нұсқаулардың артқы жағынан табуға болады және саптыаяқтағы қолайлы таңбалар қалаған ингредиенттерді араластыруға мүмкіндік береді. Жеміс пен йогурт қоспаларын (балғын әрі мұздатылған), балмұздақты, мұз текшелерін, шырынды және сүтті пайдалануға болады.

#### **алғаш рет қолданбас бұрын**

- Бөліктерін жуыңыз, «күтім көрсету және тазалау» бөлімін қараңыз.

## перне

- ① тығыздауыш дөңгелек
- ② алмас бөлігі
- ③ негіз
- ④ құю қақпағы
- ⑤ қақпағын тығыздауыш дөңгелек
- ⑥ саптыаяқ

## блендерді пайдалану

- 1 Тығыздауыш дөңгелегін ① алмас бөлігіне салыңыз ②, тығыздауыштың ойылған аймаққа дұрыс салынғанын тексеріңіз.
- 2 Алмас бөлігін негізге тіркеңіз ③.
- 3 Саптыаяққа мұзды және мұздатылған ингредиенттерді салыңыз ①.
- Бұл мұздатылған жемісті, мұздатылған йогуртты, балмұздықты немесе мұзды қамтиды. Мұны «ең көп мұздатылған ингредиенттер» таңбасына **дейін** толтыруға болады.
- 4 Саптыаяққа сұйық ингредиенттерді салыңыз.
- Бұл жемісті (мұздатылмаған), балғын йогуртты, сүтті және жеміс шырындарын қамтиды. Мұны саптыаяқтың «ең көп көлем» таңбасы деңгейіне дейін толтыруға болады.
- 5 Алмас жинағын саптыаяққа бұрап салыңыз, алмас жинағын толығымен бекітіңіз ②.
- **Тығыздауышқа зақым келсе немесе дұрыс салынбаса, ағуы мүмкін.**
- 6 Ингредиенттерін араластыру үшін шайқаңыз.



- 7 Құрастырылған саптыаяқты қуат бөлігіне салыңыз, саптыаяқтағы ілмектерді қуат бөлігіндегі ойықтармен туралап, дұрыс сырт өткен дыбыс естілмейінше, сағат тілімен бұраңыз ③.
  - 8 Қалаған жылдамдықты таңдаңыз.
    - Мұздатылған ингредиенттерді қамтитын рецепттерді араластырған кезде, араластыру процесін бастау үшін жылдамдықты басқару тетігін 5 секундқа 1 жылдамдығына қойып, басқару тетігін 2 жылдамдығына ауыстырыңыз.
    - Тегіс болмайынша ингредиенттердің араласуына мүмкіндік беріңіз.
  - 9 Қалаған қоюлыққа қол жеткізілгенде, жылдамдық тетігін «off» (өшіру) қалпына бұраңыз. Одан кейін қуат бөлігін босатып алу үшін саптыаяқты сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
  - 10 Саптыаяқты басқа бағытта бұрап, алмас жинағын босатып алыңыз.
  - 11 Тығыздауыш деңгелегін құю қақпағының астындағы ойылған аймаққа салыңыз. Одан кейін сағат тілі бағытымен бұрау арқылы саптыаяқты қақпаққа қойып, құлыптаңыз.
    - Жеміс коктейлін ішкіңіз келгенде, жай ғана қақпақты көтеріп, қалпында қыстырыңыз ④. Сусынды тікелей саптыаяқтан ішуге болады.
- ұсыныстар мен кеңестер**
- Жеміс коктейлін дереу ішуді жоспарламасаңыз, оны тоңазытқышқа салып қойыңыз.
  - Жеміс коктейлінің құю қақпағынан ішуге болатындай жеткілікті түрде сұйық болуын қамтамасыз етіңіз. Сұйығырақ жеміс коктейлін жасау үшін көбірек су қосыңыз.
  - Жеміс коктейлі қалаған қоюлыққа жеткен кезде, барлық ингредиенттерінің мұқият араластырылуын қамтамасыз ету үшін, «P» пульс мүмкіндігін қолдануға болады. Сусынның құрылымын бақылау үшін, қосып-өшіру режимінде қуат бөлігін іске қосу үшін «P» пульс мүмкіндігін қолданыңыз.
  - Блендерден өткізген соң, кейбір сусындардың ингредиенттердің тұқымдарына немесе қылшықты табиғатына байланысты толығымен тегіс болуы мүмкін емес.
  - Кейбір сусындардың тұрған кезде бөлектелуі мүмкін, сондықтан оны дереу ішкен жөн. Бөлектелген сусындарды ішпес бұрын араластыру керек.
- маңызды**
- Ешқашан құрғақ ингредиенттерді (мыс., дәмдеуіштер, жаңғақтар) араластырмаңыз немесе блендерді бос іске қоспаңыз.
  - Қуат бөлігінде болған кезде блендерді сақтау контейнері ретінде қолданбаңыз.
  - Кейбір сұйықтықтардың мыс., сүттің араластырған кезде көлемі артады және көпіршіктенеді, сондықтан шамадан тыс толтырмаңыз және алмас жинағының дұрыс салынуын қамтамасыз етіңіз.
  - Блендердің ұзақ қызмет етуін қамтамасыз ету үшін, оны үздіксіз 30 секундтан ұзақ іске қоспаңыз.
  - Ешқашан қатқан кезде қатты массаны түзетін тағамды араластырмаңыз, саптыаяққа салмас бұрын оны бөліңіз.
  - Ешқашан саптыаяқта таңбаланған ең көп көлемінен артық араластырмаңыз.
  - Құю қақпағы салынған кезде, әрқашан сапарға арналған саптыаяқты жоғары көтеріп қойыңыз.

## күтім көрсету және тазалау

- Тазаламас бұрын әрқашан ешіріңіз, токтан ажыратыңыз және бөлшектеніз.
- Қуат бөлігін, сымды немесе ашаны ешқашан ылғалдамаңыз.
- Әрқашан қолданып болған соң, дереу жуыңыз. Ешқашан саптыаяқта тағамның қатып қалуына жол бермеңіз, себебі бұл тазалауды қиындатады.
- Ешбір бөлігін ыдыс жуғыш машинада жумаңыз.

### қуат бөлігі

- Құрғақ матамен сүртіп, құрғатыңыз.

**алмас жинағы** - Алмасты саптыаяқтан бұрап босатыңыз. Одан кейін төменгі жағынан жоғары қарай итеру арқылы алмасты шығарып алыңыз.

- **Негізден алмас бөлігін алған кезде абай болу керек.**

- 1 Тығыздауыш дөңгелекті алып, жуыңыз.
- 2 Өткір алмастарын ұстамаңыз - оларды ыстық сабынды суды қолданып щеткамен тазалап, кранның астында жақсылап шайыңыз. **Алмас жинағын суға батырмаңыз.**
- 3 Жоғарыдан төмен қаратып балалардан әрі құрғатып қойыңыз.

### құю қақпағы

- 1 Тығыздауыш дөңгелекті алып, жуыңыз.
- 2 Қақпағын қолыңызбен жуып, таза сумен шайып, құрғатыңыз.

### саптыаяқ

Қолыңызбен жуып, таза сумен шайып, одан кейін құрғатыңыз.

## қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.

## Рецепттер

### Таңғы ас жеміс коктейльдері

#### таңғы ас 2GO

1 порция (300мл)

- 2 мұз кесегі
  - 60 мл майсыз сүт
  - 50 г майлылығы аз йогурт
  - 50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
  - 75 алма, 2 см бөліктерге бөлінген
  - үлкен жарма
  - 5 мл бидай ұрығы
  - 5 мл сұйық бал
- 1 Мұз кесектерін, сүтті және йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан, алма мен бидай ұрығын қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
  - 2 5 секундқа 1 жылдамдығында қосып, одан кейін 20 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

#### ақшыл қызыл грейпфрут шейкі

1 порция (250мл)

- 150 мл ақшыл қызыл грейпфрут шырыны
  - 50 мл табиғи қаймағы алынбаған сүт
  - 50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
  - 1 ас қасық сұлы жармасы
  - 1 ас қасық таза сұйық бал
- 1 Грейпфрут шырыны мен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен сұлыны қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
  - 2 15 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

#### жаңғақ қосылған банан коктейлі

1 порция (250мл)

- 75 мл майсыз сүт
  - 115 г майлылығы аз жаңғақ йогурты
  - 50 г банан 2 см бөліктерге бөлінген
  - 3 жеуге дайын кептірілген өрікті
  - 1 см бөліктерге бөліңіз
- 1 Сүт пен йогуртты саптыаяққа салыңыз. Одан кейін банан мен өрікті қосыңыз. Араластырмас бұрын жақсылап шайқаңыз.
  - 2 5 секундқа 1 жылдамдығында қосып, одан кейін 25 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

### Жеміс коктейлі

#### мұздатылған құлпынай сезімі

1 порция (250мл)

- 2 мұз кесегі
  - 70 мл алма шырыны
  - 60 г құлпынай, тазаланған және екіге бөлінген
  - 80 г канталупа қауынының тұқымын тазалап, 2 см бөліктерге бөліңіз
  - 5 мл сұйық бал
- 1 Мұз кесектері мен алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін құлпынай мен қауынды қосыңыз.
  - 2 5 секундқа 1 жылдамдығында қосып, одан кейін 25 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз. Тәттілігін тексеріп, қажет болса, бал қосыңыз.

## манго, ананас, маракуйя жеміс коктейлі

1 порция (300мл)

- 150 мл жаңа сығылған апельсин шырыны
  - 85 г піскен мангоны 2 см бөліктерге кесіңіз
  - 65 г ананасты 2 см бөліктерге бөліңіз
  - ½ маракуйя жемісі
- 1 Апельсин шырынын саптыаяққа құйыңыз. Одан кейін мангоны, ананасты және маракуйяны салыңыз.
  - 2 30 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

## папайя мен шабдалы шырыны

1 порция (250мл)

- 100 мл грейпфрут шырыны
  - 100 г жеміс шырынындағы консервіленген шабдалы/суы тегілген
  - 70 г папайя, тұқымы тазартылған және 2 см бөліктерге бөлінген
- 1 Грейпфрут шырынын, шабдалыны және папайяны саптыаяққа салыңыз.
  - 2 15 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

## жиде коктейлі

1 порция (250мл)

- 100 мл мүкжидек шырыны
  - 25 мл алма шырыны
  - 75 г таңқурай
  - 40 г қара бүлдірген
- 1 Мүкжидек пен алма шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін жиделерді қосыңыз.
  - 2 30 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

## мұзды салқын жеміс коктейлі

1 порция (300мл)

- 2 мұз кесегі
  - 100 мл апельсин шырыны
  - 50 г ½ киви жемісін 2 см бөліктерге бөліңіз
  - 75 г құлпынай, тазаланған және екіге бөлінген
- 1 Мұз кесектері мен апельсин шырынын саптыаяққа салыңыз. Одан кейін киви жемісі мен құлпынайды қосыңыз.
  - 2 5 секундқа 1 жылдамдығында қосып, одан кейін 20 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

## жаз жемісі коктейлі

1 порция (250мл)

- 50 г мұздатылған жаз жемісі қоспасы
  - 200 мл майсыз сүт
- 1 Жеміс пен сүтті саптыаяққа салыңыз.
  - 2 5 секундқа 1 жылдамдығында қосып, одан кейін 25 секундқа 2 жылдамдығында қосыңыз.

## مشروبات فواكه مصحوبة برغوة

### مشروب الفراولة بالتلج

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

مكعبان تلج

٧٠ مل عصير تفاح

٦٠ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين

٨٠ غ شمام (كنتالوب) مع إزالة البذور

والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم

٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير التفاح إلى

الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الفراولة

والشمام (الكنتالوب).

٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة

المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High

لمدة ٢٠ ثانية. تحققني من حلالة المذاق

وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

### مشروب المانجو والأناس

### والباشن فروت المصحوب

### برغوة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

١٥٠ مل عصير برتقال طازج

٨٥ غ مانجو ناضجة مقطعة إلى قطع بطول ٢

سم

٦٥ غ أناناس مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

نصف ثمرة باشن فروت

١ أضيفي عصير البرتقال إلى الدورق

(الإبريق).

ثم أضيفي المانجو والأناناس وباشن فروت.

٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ٢٠

ثانية.

### مشروب الببايا والخوخ

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٠٠ مل عصير غريب فروت

١٠٠ غ خوخ معلب منقوع في عصير الفاكهة

٧٠ غ ببايا مع إزالة البذور والتقطيع إلى قطع

بطول ٢ سم

١ أضيفي عصير الغريب فروت والخوخ

والببايا إلى الدورق (الإبريق).

٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ١٥

ثانية.

## مشروب التوت المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٠٠ مل عصير توت

٢٥ مل عصير تفاح

٧٥ غ توت استوائي

٤٠ غ توت أسود

١ أضيفي التوت وعصير التفاح إلى الدورق

(الإبريق). ثم أضيفي التوت.

٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ٢٠

ثانية.

### مشروب الفواكه الباردة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

مكعبان تلج

١٠٠ مل عصير برتقال

٥٠ غ (نصف ثمرة كيوي) مقطعة إلى قطع

بطول ٢ سم

٧٥ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير البرتقال إلى

الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الكيوي

والفراولة.

٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة

المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High

لمدة ٢٠ ثانية.

### مشروب فواكه الصيف

### المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

٥٠ غ خليط من فواكه الصيف المجمدة

٢٠٠ مل حليب قليل الدسم

١ أضيفي الفواكه والحليب إلى الدورق

(الإبريق).

٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة

المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High

لمدة ٢٥ ثانية.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.

## وصفات التحضير

### مشروبات الإفطار المصحوبة برغوة

#### مشروب الإفطار السريع

كمية لشخص واحد (٢٠٠ مل)

مكعبان ثلج

٦٠ مل حليب منزوع الدسم

٥٠ غ زبادي قليل الدهون

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٧٥ غ تفاح مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٥ مل زيت جنين القمح

٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج والحليب والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الموز والتفاح وزيت جنين القمح.

هزي المكونات جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High

للمدة ٢٠ ثانية. تحقق من حلاوة المذاق

وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

## مشروب الغريب فروت

### بالشوفان

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٥٠ مل عصير غريب فروت الأحمر الداكن

٥٠ مل زبادي طبيعي كامل الدسم

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

١ ملعقة كبيرة عصيدة الشوفان

١ ملعقة كبيرة عسل نحل نقي

١ أضيفي عصير الغريب فروت الأحمر

والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي

الموز وعصيدة الشوفان. هزي المكونات

جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ١٥

ثانية.

تحققي من حلاوة المذاق وأضيفي عسل

النحل حسب الحاجة.

## مشروب الموز بالمكسرات

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

٧٥ مل حليب قليل الدسم

١١٥ غ زبادي بندق قليل الدهون

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٣ ثمرات مشمش مجفف جاهزة للأكل

مقطعة إلى قطع بطول ١ سم

١ أضيفي الحليب والزبادي إلى الدورق

(الإبريق). ثم أضيفي الموز والمشمش.

هزي المكونات جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة

المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High

للمدة ٢٥ ثانية.

## تلميحَات ونصائح

- إذا كنت لا تتوین استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في التلاجة.
  - تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب مصحوب برغوة بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
  - بمجرد وصول المشروب إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام الوضع النبضي P للتأكد خلط جميع المكونات تماماً.
  - استخدمي الوضع النبضي P لتشغيل وحدة الطاقة في هيئة دورة تشغيل وإيقاف قصيرة المدة للتحكم في قوام المشروب.
  - بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
  - قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.
- ### هام
- يحذر خلط المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.
  - لا تستخدمي الخلاط كحاوية للتخزين المؤقت أثناء التوصيل مع وحدة الطاقة.
  - بعض السوائل يزداد حجمها وينتج عنها رغوة أثناء عملية المزج مثال على ذلك، الحليب، لذلك لا تقومي بملء الدورق (الإبريق) فوق العلامات الموضحة وتأكدي من تركيب وحدة الشفرات بشكل صحيح.
  - لضمان إطالة عمر الخلاط، لا تشغيله لفترة زمنية مستمرة أطول من ٣٠ ثانية.
  - يحذر خلط المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق (الإبريق).
  - يحذر تجاوز ساعات الخلاط القصوى الموضحة على الدورق (الإبريق).
  - عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الإبريق في وضع رأسي.
- ## العناية والتنظيف
- أوقفي الجهاز دائماً بفصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
  - يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
  - اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها دائماً فور الاستخدام. لا تسمحي بجفاف المشروب على مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات حيث يصعب ذلك من عملية التنظيف.
  - لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.
- ### وحدة الطاقة
- امسحها بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.
- ### مجموعة الشفرات - فكي القاعدة عن الإبريق.
- ثم أزيلتي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.
- **يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات من القاعدة.**
- ١ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.
  - ٢ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**
  - ٣ اتركيها لتجف في وضع مقلوب بعيداً عن متناول الأطفال.
- ### غطاء الصب
- ١ أزيلتي حلقة الإحكام واغسليها.
  - ٢ اغسلي الغطاء العلوي يدوياً ثم اشطفيه بماء نظيف وجففيه.
- ### الإبريق
- غسيل يدوي ثم الشطف بماء نظيف والتجفيف.

- استخدمني فقط الخلاط مع وحدة الشفرات المزودة.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.

المجمدة) والزبادي الطازج والحليب وعصير الفواكه. يمكن إضافة المكونات السائلة حتى مستوى العلامة max capacity (السعة القصوى) الموضح على الدورق (الإبريق).

٥ اربطي وحدة الشفرات في الإبريق ذ مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام.

● إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.

٦ هزي الدورق (الإبريق) لتوزيع المكونات.

٧ ركبي مجموعة الإبريق مع وحدة الشفرات

في وحدة الطاقة (الموتور)، من خلال

محاذاة أسنة الإبريق مع التجويف الموجود

في وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفني المجموعة

في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت

طقطقة ٣.

٨ حددي السرعة المطلوبة.

● عند خلط وصفات تحتوي على مكونات

مجمدة، ضعي مفتاح التحكم في السرعة

على السرعة ١ لمدة ٥ ثوان لبدء عملية الخلط

ثم ضعي مفتاح التحكم في السرعة على

السرعة ٢.

● اتركي المكونات قيد الخلط حتى تتكون

الرغوة.

٩ عند الوصول إلى القوام المطلوب، ضعي

مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع Off

(إيقاف). لفي الدورق (الإبريق) في اتجاه

عكس عقارب الساعة لتحريره عن وحدة

الطاقة.

١٠ اقلبي الدورق (الإبريق) على الجانب الآخر

وفكي وحدة الشفرات.

١١ ركبي حلة الإحكام في المنطقة المجوفة

الموجودة في الجانب السفلي من غطاء

الصب. ثم ركبي الغطاء العلوي وعشقيه في

الإبريق من خلال لفة في اتجاه عقارب

الساعة.

● إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة،

ببساطة ارفعي الغطاء الصغير الموجود في

الغطاء العلوي وثبتيه في الموضع ٤. يمكن

استهلاك المشروب مباشرة من الدورق

(الإبريق).

يمكنك استخدام الخلاط لتحضير المشروبات الباردة اللذيذة والمغذية. يسمح غطاء التوزيع العلوي بتحويل الدورق إلى إبريق لتناول المشروبات.

توجد مجموعة مختارة من وصفات

التحضير يمكنك الاطلاع عليها في نهاية

قسم التعليمات كما تتيح لك العلامات

الموجودة على الإبريق بخلط مكونات من

اختيارك. يمكن استخدام تركيبات من

الفواكه والزبادي (سواء كان طازجاً أو

مجمداً) والآيس كريم ومكعبات الثلج

والعصير والحليب.

قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

● اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي

قسم "العناية والتنظيف".

## مفتاح الرسم التوضيحي

① طوق الإحكام

② وحدة الشفرات

③ القاعدة

④ غطاء التوزيع العلوي

⑤ حلقة إحكام الغطاء العلوي

⑥ الإبريق

## استخدام الخلاط

١ ركبي حلقة الإحكام ① على وحدة

الشفرات ② - مع التأكد من استقرار

حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح

داخل التجويف.

٢ ثبتي وحدة الشفرات على القاعدة ③.

٣ أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة إلى

الدورق (الإبريق) ①.

● تتضمن المكونات المجمدة الفواكه المجمدة

والزبادي المجمد والآيس كريم أو الثلج.

يمكن إضافة المكونات المجمدة حتى

مستوى العلامة max frozen ingredients

(الحد الأقصى للمكونات المجمدة) الموضح

على الدورق (الإبريق).

٢ أضيفي المكونات السائلة إلى الدورق

(الإبريق).

● تتضمن المكونات السائلة الفواكه (غير



## عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

### لسلامتك

- راجعي كتاب التعليمات الرئيسي للخلاط لمعرفة المزيد من تحذيرات السلامة.
- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- يحذر تركيب وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب الإبريق.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- انتظري دائماً حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً قبل إزالة الدورق (الإبريق) عن وحدة الطاقة.
- قد تستخدم هذه الوحدة أيضاً لتحضير الحساء ولكن يجب فقط خلط المكونات وهي باردة.
- يحذر خلط أي مكونات ساخنة أو تناول أية مشروبات ساخنة مباشرة من الدورق (الإبريق).
- عن تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.