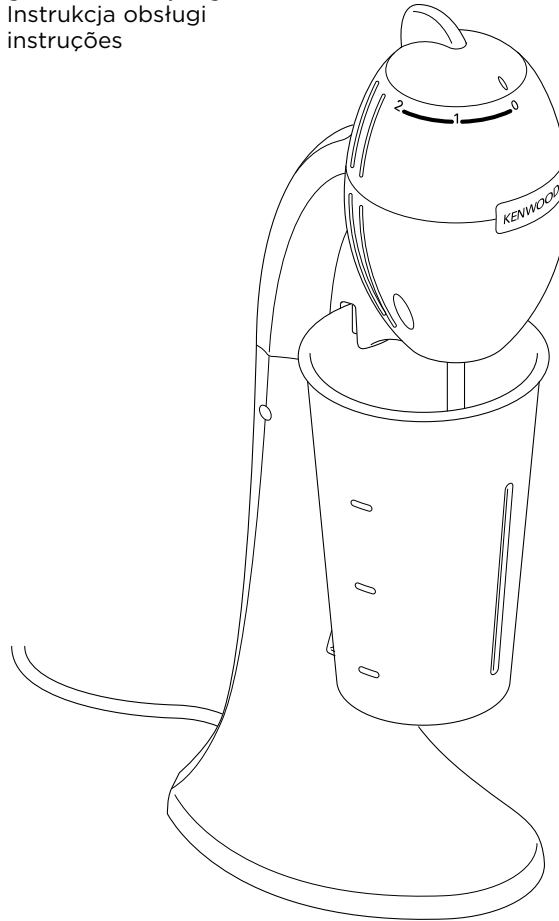


KENWOOD

TYPE: BSP20

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 7
Nederlands	8 - 13
Français	14 - 20
Deutsch	21 - 27
Italiano	28 - 34
Português	35 - 41
Español	42 - 48
Dansk	49 - 54
Svenska	55 - 60
Norsk	61 - 66
Suomi	67 - 72
Türkçe	73 - 78
Česky	79 - 84
Magyar	85 - 90
Polski	91 - 97
Ελληνικά	98 - 104
Русский	105 - 112
Қазақша	113 - 120
Slovenčina	121 - 126
Українська	127 - 133

عربي ١٣٩ - ١٣٤

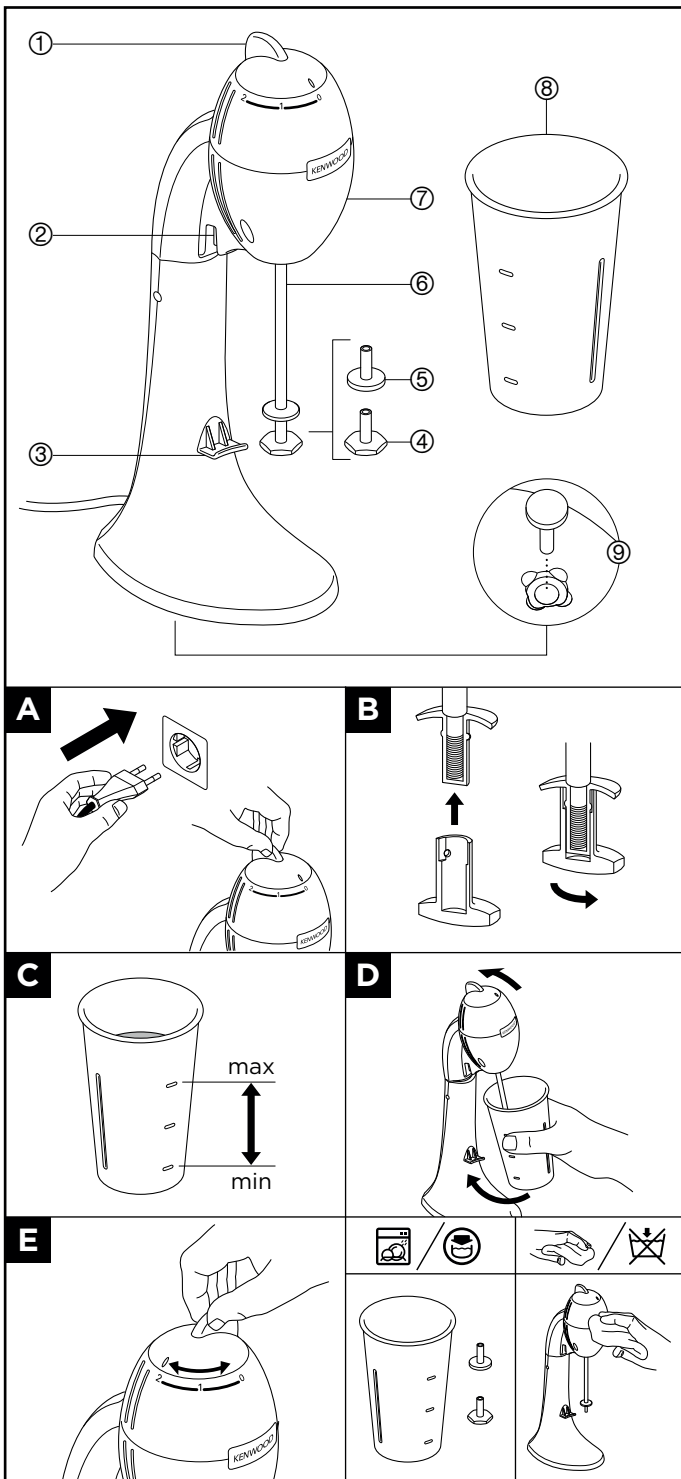
Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com



English



Safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the plug or cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Kenwood or an authorised Kenwood repairer in order to avoid a hazard.
- **The beaker is only suitable for use with cold ingredients. Do not process hot ingredients.**
- Never touch the mixing shaft whilst the appliance is plugged in.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Always unplug before fitting or removing parts, after use and before cleaning.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'Service and Customer Care'.
- Never put the appliance in water or let the cord or plug get wet - you could get an electric shock.
- Never let the cord touch hot surfaces or hang down where a child could grab it.
- Never add ingredients to the beaker whilst the appliance is operating.
- Only use the appliance with the beaker supplied.
- Make sure the beaker is located correctly before switching on the appliance.

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Misuse of your appliance can result in injury.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the appliance.
- **WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

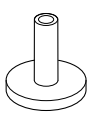
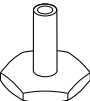
Before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'Cleaning'.

Key

- ① Speed control
- ② Beaker support
- ③ Beaker rest
- ④ Mixing attachment
- ⑤ Frappe and milk frother
- ⑥ Mixing shaft
- ⑦ Tilting head
- ⑧ Beaker
- ⑨ Attachment storage

the mixing shaft.

	Frappe and Milk Frother - use for frothing milk and frothing coffee for frappes.
	Mixing attachment - use for milkshakes, smoothies and light batter mixes.

Note: The Frappe and milk frother is packed pre-fitted to

To Use Your Spindle Drink Maker **A—E**

- 1 Make sure the control switch is off (O) and then plug into the power supply.
- 2 Fit the required frother/ attachment – slide on and turn anti-clockwise to secure.
- ④ Mixing attachment or
- ⑤ Frappe and milk frother
- 3 Place the ingredients into the beaker.
 - The beaker must always be filled to at least the minimum level mark (100 ml) or the liquid will not reach the mixing shaft.
 - Do not fill above the maximum level mark (500 ml) or liquid may overflow while mixing.
- 4 Fit the beaker making certain that the beaker's rim is located in the beaker support area ② and the base it sitting on the beaker rest ③.
 - Failure to locate the beaker into the support area will prevent the appliance from operating.
 - To assist with the fitting or removal of the beaker the spindle drink maker head can be tilted upwards.
 - **Never tilt the head during the mixing operation.**
- 5 Turn the speed control to the desired speed. Start mixing on speed 1 then increase to speed 2 as required. Most drinks should be mixed in less than 2 minutes.
 - **When frothing milk use speed 2 and to prevent the mix overflowing do not process more than 300ml.**
- 6 When mixing is complete, switch off the spindle drink maker, remove the beaker and pour out the drink.

Hints and Tips

- Always place the liquid ingredients into the beaker first.
- Always mash fruit to a smooth puree before adding to the beaker.
- If using syrups and powdered mixes add them just before mixing to prevent them from sinking to the bottom of the beaker.
- For best results, chill the beaker in a refrigerator before use and all liquid ingredients should be as cold as possible. Milk drinks will taste better if the milk is ice cold. The colder the milk, the thicker and more frothy the drink.
- Long life milk is recommended for creating the best froth.
- Skimmed milk will produce a frothier drink than semi-skimmed or full fat milk.
- Never try to mix frozen fruit with your spindle drink maker.
- The spindle drink maker will not crush ice. For best results, use ready crushed ice.
- When blending large lumps of ice cream, break them up first.

Cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.

Beaker, Mixing attachment and Frother

Wash up, then dry. Or wash in your dishwasher.

Mixing Shaft

- 1 Place 200ml warm, lightly soapy water into the beaker. Attach the beaker to the spindle drink maker and operate on speed 1 for 20 - 30 seconds. When finished, switch off and discard the liquid.

- 2 Repeat the above step using clean warm water to rinse the mixing shaft.
- 3 Switch off and unplug the unit. Wipe any residual soap and water from the mixer shaft with a damp cloth or sponge, then dry.
- 4 Remove the frother or mixing attachment by turning clockwise and sliding off the mixing shaft.

Spindle Drink Maker Body

- Wipe with a damp cloth or sponge. Dry thoroughly.
- Do not immerse in water.

Attachment/Frother storage

After use one of the attachments can be placed in the storage compartment on the underside of the power unit ⑨.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the "Troubleshooting guide" section in the manual or visit 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 or the website specific to your Country.
- Made in Greece.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.

It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Troubleshooting Guide		
Problem	Cause	Solution
Spindle Drink maker does not operate.	No Power.	Check appliance is plugged in.
Excessive splashing during processing.	Speed selected too high.	Select a lower speed initially and increase if required.
	Beaker overfilled above the maximum level.	Do not fill above the maximum level mark.
Poor frothing of milk	Milk too warm or full fat milk used.	Cold milk, long life or skimmed milk will produce the most froth and thickest result.

Recipes

Always add liquid ingredients to the beaker first then add the remaining ingredients. Start mixing on speed 1 then increase to speed 2 if required. Process to the desired consistency.

Smoothies & Shakes

- 1 Place all ingredients into the beaker.
- 2 Use the mixing attachment.
- 3 Mix until the desired consistency is reached.

Serves 1 - 2

Orange Frosty Shake

200ml Orange juice
2 scoops Vanilla ice cream
(approximately 80g)

Fruit Smoothie

170g Peach or natural yoghurt
100ml Orange juice
2 Fresh strawberries, puréed
½ Kiwi fruit, peeled and puréed

Banana Milkshake

40g Vanilla ice cream
125ml Milk
½ Banana, puréed

Berry Smoothie

170g Pineapple and mango
yoghurt
40g Lemon sorbet
100ml Cranberry juice
8 fresh Raspberries, puréed

Caramel Frothy

125ml Milk
2 scoops Vanilla ice cream
(approximately 80g)
15ml Caramel syrup or to taste

Frappes

Use the Frappe and Milk Frother

Instant Coffee Frappe

6 tsp (12g) Instant coffee

Sugar (optional)

120ml Water

Milk, cold (optional)

- 1 Add the instant coffee, sugar and water in the beaker and mix on speed 1 until a creamy mixture is achieved .
- 2 Add 3 ice cubes to a serving glass and pour in the coffee mixture.
- 3 Add water to fill the glass and cold milk if you wish and mix with a straw.

Freddo Espresso

50-60ml Espresso coffee

(2 shots)

Sugar (optional)

60g Crushed Ice

- 1 Add sugar to the espresso coffee if you wish and mix with a spoon until it dissolves.
- 2 Add the coffee into the beaker with the crushed ice and mix on speed 1 until a creamy texture is achieved.
- 3 Add 4-5 ice cubes to a serving glass and pour in the coffee.
- 4 Serve the coffee in the glass with a straw.

Freddo Cappuccino

50-60ml Espresso (2 shots)

Sugar (optional)

60g Crushed Ice

150-200ml Fresh skimmed milk, cold

- 1 Fit the Frappe and milk frother.
- 2 Add sugar to the espresso coffee if you wish and mix with a spoon until it dissolves.
- 3 Add the coffee into the beaker along with 60g crushed ice and mix on speed 1 until a creamy texture is achieved.
- 4 Add 4-5 ice cubes to a serving glass and pour in the coffee.
- 5 Clean the beaker and frother and then refit.
- 6 Add 150-200ml of cold milk.
- 7 Mix on speed 2 until a froth is achieved.
- 8 Add the froth on top of the coffee mix.
- 9 Sprinkle with cinnamon or chocolate powder and serve with a straw.

Nederlands

Vouw vóór het lezen a.u.b. de voorpagina met illustraties uit

Veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als de stekker of het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden, om gevaar te voorkomen.
- **De beker is alleen geschikt voor gebruik met koude ingrediënten. Nooit hete ingrediënten verwerken.**
- De mengas nooit aanraken wanneer de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
- Vingers, haar, kleding en keukengerei uit de buurt van bewegende onderdelen houden.
- Altijd de stekker uit het stopcontact halen alvorens onderdelen te plaatsen of verwijderen, na gebruik en alvorens het apparaat schoon te maken.
- Gebruik nooit een machine die beschadigd is. Laat de machine controleren of repareren: raadpleeg het deel 'Onderhoud en klantenservice'.
- Het apparaat nooit in water plaatsen en het netsnoer nooit nat laten worden. U kunt dan een elektrische schok krijgen.
- Voorkom dat het netsnoer hete oppervlakken aanraakt en laat het nooit overhangen zodat een kind erbij kan.
- Nooit ingrediënten in de beker doen terwijl het apparaat in bedrijf is.

- Het apparaat uitsluitend met de meegeleverde beker gebruiken.
- Zorg dat de beker op juiste wijze is geplaatst alvorens het apparaat aan te zetten.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Misbruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in als het apparaat is misbruikt of als deze instructies niet zijn opgevolgd.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

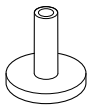
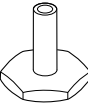
Voordat u de machine voor het eerst gebruikt

- 1 De onderdelen wassen: zie 'Reiniging'.

Legenda

- ① Snelheidsregelaar
- ② Bekersteun
- ③ Bekervoet
- ④ Menghulpstuk
- ⑤ Melkopschuimer
- ⑥ Mengas
- ⑦ Kantelende kop
- ⑧ Beker
- ⑨ Opbergvak voor hulpstukken

Let op: het apparaat wordt geleverd met de melkopschuimer reeds op de mengas aangebracht.

	Melkopschuimer: gebruik deze om melk en koffie voor frappé op te schuimen.
	Menghulpstuk: gebruik dit voor milkshakes, smoothies en lichte beslagmengsels.

Uw drankenmaker gebruiken **A—E**

- Controleer dat de regelknop op “uit” (O) staat en steek vervolgens de stekker in het stopcontact.
- Schuif de opschuimer of het hulpstuk dat u wilt gebruiken op zijn plaats en draai het linksom vast.
- ④ Menghulpstuk
Of
⑤ Melkopschuimer
- Doe de ingrediënten in de beker.
 - De beker moet altijd minstens tot de markering voor het minimumniveau (100 ml) worden gevuld, anders raakt de vloeistof de mengas niet.
 - Vul de beker niet tot voorbij de markering voor het maximumniveau (500 ml), anders zal de vloeistof overstromen tijdens het mengen.
- Plaats de beker zo, dat de rand van de beker in de bekersteun ② zit en de onderkant op de bekervoet ③ rust.
 - Als de beker niet goed in de steun zit, werkt het apparaat niet.
 - Om het plaatsen en verwijderen van de beker

te vergemakkelijken, kan de kop van de drankenmaker omhoog worden gekanteld.

- **De kop nooit tijdens het mengen kantelen.**
- Draai de snelheidsregelaar naar de gewenste snelheid. Begin te mengen op snelheid 1 en verhoog de snelheid zo nodig naar stand 2. De meeste dranken zijn binnen 2 minuten gemengd.
 - **Gebruik stand 2 voor het opschuimen van melk en schuim nooit meer dan 300 ml op; dit om overstromen te voorkomen.**
 - Wanneer de drank is gemengd, zet u de drankenmaker uit, verwijdert u de beker en schenkt u de drank uit.

Hints en tips

- Doe altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de beker.
- Stamp fruit altijd tot een gladde puree alvorens het in de beker te doen.
- Als u siroop en poedermengsels gebruikt, doe die dan pas vlak voordat u gaat mengen in de beker; dit om te voorkomen dat deze ingrediënten naar de bodem van de beker zinken.
- Voor de beste resultaten koelt u de beker voor gebruik in de koelkast en zorgt u dat alle vloeibare ingrediënten zo koud mogelijk zijn. Melkdranken smaken lekkerder als de melk ijskoud is. Hoe kouder de melk, hoe dikker en schuimiger de drank.
- Voor het beste schuim gebruikt u gesteriliseerde melk.
- Magere melk produceert een schuimigere drank dan halfvolle of volle melk.

- Probeer nooit diepgevroren fruit met uw drankenmenger te gebruiken.
- De drankenmenger kan geen ijs verpulveren. Voor de beste resultaten gebruikt u reeds verpulverd ijs.
- Breek grote brokken roomijs in kleinere stukken voordat u deze gaat mengen.

- 2 De bovenstaande stap met schoon warm water herhalen om de mengas schoon te spoelen.
- 3 Het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen. Sopresten en water met een vochtige doek of spons van de mengas vegen en deze afdrogen.
- 4 De opschuimer of het menghulpstuk rechtsom draaien en van de mengas af schuiven.

Reiniging

- Het apparaat altijd uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen alvorens het schoon te maken.

Beker, menghulpstuk en opschuimer

Afwassen en dan afdrogen.
Of in de vaatwasser wassen.

Behuizing van drankenmaker

- Met een vochtige doek of spons schoonvegen. Grondig afdrogen.
- Niet in water onderdompelen.

Hulpstuk/opschuimer opbergen

Na gebruik kan één hulpstuk in het opbergvak aan de onderkant van het motorblok ⑨ worden opgeborgen.

Mengas

- 1 200 ml warm water met een beetje afwasmiddel in de beker doen.
De beker op de drankenmaker plaatsen en die 20 tot 30 seconden op snelheid 1 laten draaien. Het apparaat daarna uitzetten en het sopje weggooien.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van de machine, raadpleegt u de informatie onder 'Problemen oplossen' in deze handleiding of gaat u naar www.kenwoodworld.com.
- 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 bij u in de buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Gemaakt in Griekenland.



**BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING
VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN
BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN
ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)**

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De as van de drankenmaker werkt niet.	Geen voeding.	Controleer of de stekker van het apparaat in het stopcontact zit.
Te veel spatten tijdens het mengen.	De geselecteerde snelheid is te hoog.	Selecteer in eerste instantie een lagere snelheid en verhoog die zo nodig.
	Beker tot boven het maximumniveau gevuld.	Vul de beker niet tot voorbij de markering voor het maximumniveau.
Melk schuimt niet goed	Melk is te warm of volle melk gebruikt.	Koude melk, gesteriliseerde melk of magere melk produceren het meeste schuim en het dikste resultaat.

Recepten

Doe altijd eerst de vloeibare ingrediënten in de beker en pas dan de resterende ingrediënten. Begin te mengen op snelheid 1 en verhoog de snelheid zo nodig tot stand 2. Meng totdat de gewenste dikte is bereikt.

Smoothies en shakes

- 1 Doe alle ingrediënten in de beker.
- 2 Gebruik het menghulpstuk.
- 3 Meng totdat de gewenste dikte is bereikt.

IJskoude sinaasappelshake

*200 ml sinaasappelsap
2 scheppen vanille-ijs
(ongeveer 80 g)*

Voor 1-2 personen

Fruitsmoothie

170 g perzik- of natuurlijke
yoghurt
100 ml sinaasappelsap
2 verse aardbeien, gepureerd
½ kiwi, geschild en gepureerd

Bananenmilkshake

40 g vanille-ijs
125 ml melk
½ banaan, gepureerd

Bessensmoothie

170 g ananas- en mango-yoghurt
40 g citroensorbet
100 ml veenbessensap
8 verse frambozen, gepureerd

Karamel Frothy

125 ml melk
2 scheppen vanille-ijs
(ongeveer 80 g)
15 ml karamelsiroop of naar
smaak

Frappé

Gebruik de melkopschuimer

Frappé van instant koffie

6 theelepels (12 g) instant koffie
Suiker (optioneel)
120 ml water
Melk, koud (optioneel)

- 1 Doe de instant koffie, suiker en water in de beker en meng op snelheid 1 tot een romig mengsel.
- 2 Doe 3 ijsklontjes in een glas en giet het koffiemengsel eroverheen.
- 3 Voeg water en desgewenst ook koude melk toe om het glas te vullen en meng met een rietje.

Freddo espresso

50-60 ml espresso (2 shots)
Suiker (optioneel)
60 g verpulverd ijs

- 1 Doe desgewenst wat suiker in de espresso en meng met een lepel totdat de suiker is opgelost.
- 2 Doe de koffie samen met het verpulverde ijs in de beker en meng op snelheid 1 tot een romig mengsel.
- 3 Doe 4-5 ijsklontjes in een glas en giet de koffie eroverheen.
- 4 Serveer de koffie in het glas en met een rietje.

Freddo cappuccino

50-60 ml espresso (2 shots)
Suiker (optioneel)
60 g verpulverd ijs
150-200 ml verse magere melk,
koud

- 1 Plaats de melkopschuimer.
- 2 Doe desgewenst wat suiker in de espresso en meng met een lepel totdat de suiker is opgelost.
- 3 Doe de koffie samen met 60 g verpulverd ijs in de beker en meng op snelheid 1 tot een romig mengsel.
- 4 Doe 4-5 ijsklontjes in een glas en giet de koffie eroverheen.
- 5 Maak de beker en opschuimer schoon en zet die weer op zijn plaats.
- 6 Voeg 150-200 ml koude melk toe.
- 7 Meng op snelheid 2 totdat de melk schuimt.
- 8 Schep het schuim op het koffiemengsel.
- 9 Besprenkel met kaneel of chocoladepoeder en serveer met een rietje.

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- **Le gobelet ne soit être utilisé qu'avec de ingrédients froids. N'y placez jamais des ingrédients chauds.**
- Ne touchez jamais l'axe mélangeur lorsque l'appareil est branché.
- Maintenez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des pièces mobiles.
- Débranchez toujours avant de fixer ou de retirer des pièces, après utilisation et avant le nettoyage.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : reportez-vous à la rubrique "Service après-vente".
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau et faites en sorte que le cordon et la prise soit toujours au sec pour éviter tout risque d'électrocution.
- Ne laissez jamais le cordon sur une surface chaude ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'ajoutez jamais d'ingrédients dans le gobelet pendant que l'appareil fonctionne.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le gobelet fourni.

- Assurez-vous que le gobelet est placé correctement avant d'allumer l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- N'employez l'appareil qu'à des fins domestiques. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

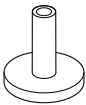
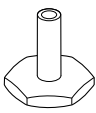
Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Lavez les éléments : voir "Nettoyage".

Légende

- ① Commande de vitesse
- ② Support du gobelet
- ③ Repose-gobelet
- ④ Accessoire mélangeur
- ⑤ Frappeur et moussEUR à lait
- ⑥ Axe mélangeur
- ⑦ Tête inclinable
- ⑧ Gobelet
- ⑨ Rangement de l'accessoire

Remarque : Le frappeur et le mouseur à lait est emballé prémonté sur l'axe mélangeur.

	Frappeur et mouseur à lait - pour faire mousser le lait et le café pour les boissons frappées.
	Accessoire mélangeur pour les milk-shakes, les smoothies et les mélanges de pâtes légères.

Pour utiliser votre appareil à milkshake **A—E**

- 1 Assurez-vous que l'interrupteur de commande est éteint (O), puis branchez l'alimentation électrique.
- 2 Installez le mouseur/ accessoir requis - faites-le glisser et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- ④ Accessoire mélangeur
Ou
- ⑤ Frappeur et mouseur à lait
- 3 Placez l'ingrédient dans le gobelet.
 - Le gobelet doit toujours être rempli au moins jusqu'à la marque de niveau minimum (100 ml) ou le liquide n'atteindra pas le niveau de l'axe mélangeur.
 - Ne pas remplir au-delà de la marque de niveau maximum (500 ml) ou le liquide peut déborder pendant le mélange.
- 4 Installez le gobelet en vous assurant que le bord du gobelet se trouve dans la zone de support du gobelet ② et que la base est sur le repose-gobelet ③.

- Si le gobelet ne se trouve pas dans la zone de support, L'appareil ne fonctionnera pas.
 - Pour faciliter la mise en place ou le retrait du gobelet, la tête de l'appareil à milkshake peut être inclinée vers le haut.
 - **Ne jamais incliner la tête pendant le mélange.**
- 5 Tournez la commande de vitesse sur la vitesse souhaitée. Commencez à mélanger à la vitesse 1 puis passez à la vitesse 2 selon les besoins.

La plupart des boissons doivent être mélangées en moins de 2 minutes.
 - **Lorsque vous faites mousser du lait, utilisez la vitesse 2 et pour éviter que le mélange ne déborde, ne travaillez pas avec plus de 300 ml.**
 - 6 Lorsque le mélange est terminé, éteignez l'appareil à milkshake, retirez le gobelet et versez la boisson.

Conseils et astuces

- Toujours placer les ingrédients liquides dans le gobelet en premier.
- Toujours écraser les fruits pour obtenir une purée lisse avant de les ajouter dans le gobelet.
- Si vous utilisez des sirops et des mélanges en poudre, ajoutez-les juste avant de les mélanger pour éviter qu'ils ne tombent dans le fond du gobelet.
- Pour de meilleurs résultats, refroidissez le gobelet au réfrigérateur avant utilisation et tous les ingrédients liquides doivent être aussi froid que possible. Les boissons lactées auront meilleur goût si le lait est glacé. Plus le lait est froid, plus la boisson sera épaisse et mousseuse.

- Il est recommandé d'utiliser du lait longue durée pour créer la meilleure mousse.
- Le lait écrémé produira une boisson plus mousseuse que le lait demi-écrémé ou entier.
- N'essayez jamais de mélanger des fruits congelés avec l'appareil à milkshake.
- L'appareil à milkshake mélangeur de boissons ne broie pas la glace. Pour de meilleurs résultats, utilisez de la glace déjà pilée.
- Lorsque vous mixez de gros morceaux de crème glacée, cassez-les d'abord.

Fixez le gobelet sur l'appareil à milkshake et faites-le fonctionner à la vitesse 1 pendant 20 à 30 secondes. Lorsque c'est terminé, éteignez et jetez le liquide.

- 2 Recommencez l'étape ci-dessus en utilisant de l'eau chaude propre pour rincer l'axe mélangeur.
- 3 Éteignez et débranchez l'appareil. Essuyez tout résidu de savon et d'eau sur l'axe mélangeur avec un chiffon ou une éponge humide, puis séchez.
- 4 Retirez le mousser ou l'accessoire de mélange en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en le faisant glisser hors de l'axe mélangeur.

Nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.

Gobelet, accessoire de mélange et mousser

Laver, puis sécher. Ou passer au lave-vaisselle.

Axe mélangeur

- 1 Mettez 200 ml d'eau chaude légèrement savonneuse dans le gobelet.

Corps de l'appareil à milkshake

- Essuyez avec un chiffon humide ou une éponge. Essuyez soigneusement.
- Ne pas immerger dans l'eau.

Stockage des accessoires/du mousser

Après utilisation, l'un des accessoires peut être placé dans l'espace de rangement sous le bloc moteur ⑨.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page 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 consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Grèce



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
L'appareil à milkshake ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché.
Excès d'éclaboussures pendant l'utilisation.	Vitesse sélectionnée trop élevée.	Sélectionnez d'abord une vitesse plus faible et augmentez si nécessaire.
	Gobelet trop rempli au-dessus du niveau maximal.	Ne remplissez pas au-delà de la marque de niveau maximum.
Mousse de lait médiocre	Lait trop chaud ou lait entier utilisé.	Le lait froid, longue conservation, ou écrémé produira un résultat plus mousseux et plus épais.

Recettes

Commencez toujours par ajouter les ingrédients liquides dans le gobelet, puis ajoutez les autres ingrédients. Commencez à mélanger à la vitesse 1 puis passez à la vitesse 2 selon les besoins. Mixez jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Smoothies et milk-shakes

- 1 Placez tous les ingrédients dans le gobelet.
- 2 Utilisez l'accessoire de mélange.
- 3 Mélangez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance désirée.

Shake givré à l'orange

200ml d'orange
2 boules de glace à la vanille
(environ 80g)

1 à 2 parts

Smoothie aux fruits

170g de pêche ou de yaourt nature
100ml d'orange
2 fraises fraîches réduites en purée
½ kiwi, pelé et réduit en purée

Milkshake à la banane

40g de glace à la vanille
125ml de lait
½ banane, réduite en purée

Smoothie aux baies

170g de yaourt ananas et mangue
40g de sorbet au citron
100ml de jus de canneberges
8 framboises fraîches réduites en purée

Caramel mousseux

125ml de lait
2 boules de glace à la vanille (environ 80g)
15ml de sirop de caramel ou un dosage en fonction du goût

Frappés

Utilisez le frappeur et le moussEUR de lait

Café soluble frappé

6 cuillères à café (12g) de café soluble
Sucre (facultatif)
120 ml d'eau
Lait, froid (facultatif)

- 1 Ajoutez le café soluble, le sucre et l'eau dans le gobelet et mélangez à la vitesse 1 jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- 2 Ajoutez 3 glaçons dans un verre mesureur et versez le mélange de café.
- 3 Ajoutez de l'eau jusqu'à remplir le verre et du lait froid si vous le souhaitez et mélangez avec une paille.

Freddo Espresso

50-60ml de café espresso (2 doses)
Sucre (facultatif)
60g de glace pilée

- 1 Ajoutez du sucre au café espresso si vous le souhaitez et mélangez avec une cuillère jusqu'à ce qu'il se dissolve.
- 2 Ajoutez le café dans le gobelet avec la glace pilée et mélangez à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 3 Ajoutez 4- 5 glaçons dans un verre mesureur et versez le café.
- 4 Servez le café dans le verre avec une paille.

Freddo Cappuccino

50-60ml de café espresso

(2 doses)

Sucre (facultatif)

60g de glace pilée

*150-200ml de lait frais écrémé,
froid*

- 1 Installez le frappeur et le mousser à lait.
- 2 Ajoutez du sucre au café espresso si vous le souhaitez et mélangez avec une cuillère jusqu'à ce qu'elle se dissolve.
- 3 Ajoutez le café dans le gobelet avec 60g de glace pilée et mélangez à la vitesse 1 jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 4 Ajoutez 4- 5 glaçons dans un verre mesureur et versez le café.
- 5 Nettoyez le gobelet et le mousser, puis remettez-les en place.
- 6 Ajoutez 150-200ml de lait froid.
- 7 Mélangez à la vitesse 2 jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.
- 8 Ajoutez la mousse sur le mélange de café.
- 9 Saupoudrez de cannelle et de chocolat en poudre et servez avec une paille.

Deutsch

Bitte die Titelseite mit den Abbildungen aufklappen.

Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Falls Stecker oder Netzkabel beschädigt sind, müssen sie aus Sicherheitsgründen von Kenwood oder einer autorisierten Kenwood-Kundendienststelle ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- **Der Becher ist nur zur Verwendung mit kalten Zutaten geeignet. Keine heißen Zutaten verarbeiten.**
- Niemals den Mixschaft berühren, wenn das Gerät eingestöpselt ist.
- Finger, Haare, Bekleidungsstücke und Kochutensilien von den beweglichen Teilen fernhalten.
- Vor dem Einsetzen oder Entfernen von Teilen, nach Gebrauch und vor dem Reinigen immer zunächst den Netzstecker ziehen.
- Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen. Überprüfen oder reparieren lassen: Siehe Abschnitt „Kundendienst und Service“.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen und das Kabel nicht nass werden lassen – Sie könnten einen elektrischen Schock bekommen.
- Darauf achten, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt, und es nie so herabhängen lassen, dass ein Kind nach ihm greifen könnte.
- Niemals bei laufendem Gerät Zutaten in den Becher geben.

- Das Gerät nur mit dem gelieferten Becher verwenden.
- Vor dem Anschalten des Geräts sicherstellen, dass der Becher korrekt angebracht ist.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Geräts kann zu Verletzungen führen.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

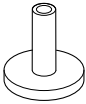
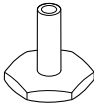
Vor erstmaligem Gebrauch

- 1 Reinigen der Teile: siehe „Reinigung“.

Übersicht

- ① Geschwindigkeitsregler
- ② Obere Becherhalterung
- ③ Untere Becherhalterung
- ④ Mixaufsatz
- ⑤ Frappé-/Milchaufschäumer
- ⑥ Mixschaft
- ⑦ Schwenkkopf
- ⑧ Becher
- ⑨ Aufsatz-
Aufbewahrungsfach

Hinweis: Der Frappé-/Milchaufschäumer wurde vor dem Verpacken in den Mixshaft eingesetzt.

	Frappé-/Milchaufschäumer – zum Aufschäumen von Milch und von Kaffee für Frappés.
	Mixaufsatz – zur Verwendung für Milchshakes, Smoothies und leichte Teigmischungen.

Benutzung des Spindle Drink Maker A—E

1. Sicherstellen, dass der Schalter auf „Aus“ (O) steht, dann den Stecker einstecken.
2. Den gewünschten Aufschäumer/Aufsatz einsetzen – einschieben und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn verriegeln.
- ④ Mixaufsatz
Oder
- ⑤ Frappé-/Milchaufschäumer
3. Die Zutaten in den Becher geben.
 - Der Becher muss immer mindestens bis zur Minimum-Markierung (100 ml) gefüllt werden, sonst reicht die Flüssigkeit nicht bis zum Mixshaft hoch.
 - Nicht höher als bis zur Maximum-Markierung (500 ml) füllen, da sonst die Flüssigkeit beim Mixen überlaufen kann.
4. Beim Anbringen des Bechers sicherstellen, dass sein Rand in der oberen Becherhalterung liegt ② und sein Boden auf der unteren Becherhalterung aufsitzt ③.

- Wenn der Becher nicht in die obere Becherhalterung eingerastet ist, wird das Gerät nicht funktionieren.
 - Um das Aufsetzen oder Abnehmen des Bechers zu erleichtern, kann der Kopf des Spindle Drink Maker hochgeklappt werden.
 - **Den Kopf niemals bei laufendem Gerät hochklappen!**
5. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Beginnen Sie mit Stufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit bei Bedarf auf Stufe 2. Die meisten Getränke dürften sich in unter 2 Minuten mixen lassen.
 - **Verwenden Sie zum Aufschäumen von Milch die Stufe 2, und verarbeiten Sie nie mehr als 300 ml, um ein Überlaufen der Mischung zu vermeiden.**
 6. Nach Abschluss des Mixvorgangs den Spindle Drink Maker ausschalten, den Becher abnehmen und das Getränk einschenken.

Tipps und Hinweise

- Flüssige Zutaten immer zuerst in den Becher geben.
- Obst immer erst glatt pürieren, bevor Sie es in den Becher geben.
- Falls Sie Sirupe oder Pulvermischungen verwenden, diese erst unmittelbar vor dem Mixen hinzugeben, damit sie keine Zeit haben, zum Boden des Bechers zu sinken.
- Für beste Resultate den Becher vor Gebrauch im Kühlschrank kühlen. Alle flüssigen Zutaten sollten so kalt wie möglich sein. Milchgetränke schmecken besser, wenn die Milch eiskalt ist. Je kälter die

Milch ist, desto dicker und schaumiger wird das Getränk sein.

- Für besten Schaum empfiehlt es sich, H-Milch zu nehmen.
- Magermilch produziert schaumigere Getränke als fettarme Milch oder Vollmilch.
- Niemals versuchen, gefrorenes Obst im Spindle Drink Maker zu verwenden.
- Der Spindle Drink Maker kann kein Eis zerkleinern. Für beste Resultate bereits zerstoßenes Eis verwenden.
- Große Klumpen von Speiseeis sollten vor dem Mixen in kleinere Stücke zerteilt werden.

Den Becher am Spindle Drink Maker anbringen und diesen 20 - 30 Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen. Dann ausschalten und die Flüssigkeit wegschütten.

- 2 Den vorangegangenen Schritt mit klarem warmem Wasser wiederholen, um den Mixschaft abzuspielen.
- 3 Das Gerät ausschalten und seinen Stecker ziehen. Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm verbliebenes Spülwasser vom Mixschaft abwischen, dann abtrocknen.
- 4 Den Aufschäumer oder Mixaufsatz abnehmen, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und vom Mixschaft ziehen.

Reinigen

- Das Gerät vor dem Reinigen immer ausschalten und seinen Netzstecker ziehen.

Becher, Mixaufsatz und Aufschäumer

Von Hand spülen und abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.

Mixschaft

- 1 200 ml warmes Spülwasser in den Becher geben.

Gehäuse des Spindle Drink Maker

- Mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abwischen. Gründlich abtrocknen.
- Nicht in Wasser eintauchen.

Aufbewahrung des Aufsatzes/ Aufschäumers

Nach dem Gebrauch kann einer der Aufsätze im Aufbewahrungsfach auf der Unterseite der Antriebseinheit verstaut werden ⑨.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie 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 bzw. auf der Website für Ihr Land.

- Hergestellt in Griechenland

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

Fehlerbehebung

Problem	Ursache	Lösung
Spindle Drink Maker geht nicht an.	Kein Strom.	Prüfen, ob das Gerät eingestöpselt ist.
Übermäßiges Spritzen beim Verarbeiten.	Eingestellte Geschwindigkeit zu hoch.	Mit langsamerer Geschwindigkeit anfangen und diese nach Bedarf erhöhen.
	Becher über die Max-Markierung hinaus gefüllt.	Nur bis zur Max-Markierung füllen.
Milch schäumt nicht gut	Milch zu warm oder es wurde Vollmilch verwendet.	Kalte Milch, H-Milch oder Magermilch produzieren den meisten Schaum und die dickste Flüssigkeit.

Rezepte

Flüssige Zutaten immer zuerst in den Becher füllen und anschließend die übrigen Zutaten hinzugeben. Mit Stufe 1 anfangen und die Geschwindigkeit bei Bedarf auf Stufe 2 erhöhen. Mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Smoothies & Shakes

Frucht-Smoothie

- 1 Alle Zutaten in den Becher geben.
- 2 Den Mixaufsatz verwenden.
- 3 Mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

170 g Pfirsich- oder Naturjoghurt
100 ml Orangensaft
2 frische Erdbeeren, püriert
½ Kiwi, geschält und püriert

Ergibt 1 – 2 Portionen

Bananen-Milchshake

Orangen-Eis-Shake

200 ml Orangensaft
2 Kugeln Vanilleeis
(etwa 80 g)

40 g Vanilleeis
125 ml Milch
½ Banane, püriert

Beeren-Smoothie

170 g Ananas- und Mango-Joghurt
40 g Zitronensorbet
100 ml Cranberry-Saft
8 frische Himbeeren, püriert

Schaumiger Karamell-Shake

125 ml Milch
2 Kugeln Vanilleeis
(etwa 80 g)
15 ml Karamellsirup (oder andere Menge nach Geschmack)

Frappés

Den Frappé-/Milchaufschäumer verwenden

Instantkaffee-Frappé

6 TL (12 g) Instantkaffee
Zucker (optional)
120 ml Wasser
Milch, kalt (optional)

- 1 Instantkaffee, Zucker und Wasser in den Becher geben und auf Stufe 1 zu einer cremigen Mischung mixen.
- 2 Drei Eiswürfel in ein Glas geben und die Kaffeemischung darüber gießen.
- 3 Mit Wasser oder Milch auffüllen und mit einem Strohhalm umrühren.

Freddo Espresso

50-60 ml Espresso (2 Schnapsgläser voll)
Zucker (optional)
60 g zerstoßenes Eis

- 1 Falls gewünscht, den Zucker in den Espresso geben und mit einem Löffel umrühren, bis er sich aufgelöst hat.

- 2 Den Espresso zusammen mit dem zerstoßenen Eis in den Becher geben und auf Stufe 1 mixen, bis eine cremige Textur entstanden ist.
- 3 Vier bis fünf Eiswürfel in ein Glas geben und den Espresso darüber gießen.
- 4 Den Espresso mit einem Strohhalm im Glas servieren.

Freddo Cappuccino

50-60 ml Espresso (2 Schnapsgläser voll)
Zucker (optional)
60 g zerstoßenes Eis
150-200 ml frische Magermilch, kalt

- 1 Den Frappé-/Milchaufschäumer anbringen.
- 2 Falls gewünscht, den Zucker in den Espresso geben und mit einem Löffel umrühren, bis er sich aufgelöst hat.
- 3 Den Espresso zusammen mit 60 g zerstoßenem Eis in den Becher geben und auf Stufe 1 mixen, bis eine cremige Textur entstanden ist.
- 4 Vier bis fünf Eiswürfel in ein Glas geben und den Espresso darüber gießen.
- 5 Den Becher und den Aufschäumer spülen und wieder einsetzen.
- 6 150-200 ml kalte Milch hineingeben.
- 7 Auf Stufe 2 mixen, bis Schaum entstanden ist.
- 8 Den Schaum auf die Espressomischung gießen.
- 9 Mit Zimt und Schokoladenpulver bestreuen und mit einem Strohhalm servieren.

Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Se la spina o il cavo sono danneggiati, per motivi di sicurezza, devono essere sostituiti da Kenwood o da un riparatore autorizzato da Kenwood per evitare pericoli.
- **Il bicchiere è adatto solo per l'uso con ingredienti freddi. Non frullare ingredienti caldi.**
- Non toccare mai l'alberino di miscelazione mentre l'apparecchio è collegato.
- Tenere le dita, i capelli, i vestiti e gli utensili lontani dalle parti in movimento.
- Staccare sempre la spina prima di montare o rimuovere le parti, dopo l'uso e prima della pulizia
- Non utilizzare mai un apparecchio danneggiato. Sottoporlo a controllo o riparazione: fare riferimento alla sezione 'Manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o lasciare che il cavo o la spina si bagnino - si potrebbe subire una scossa elettrica.
- Non lasciare mai che il cavo tocchi superfici calde o penda dove un bambino potrebbe afferrarlo.
- Non aggiungere mai ingredienti al bicchiere mentre l'apparecchio è in funzione.

- Usare l'apparecchio solo con il bicchiere in dotazione.
- Assicurarsi che il bicchiere sia nella posizione corretta prima di accendere l'apparecchio.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può provocare gravi lesioni fisiche.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà nessuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

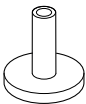
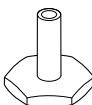
Prima dell'uso

- 1 Lavare le parti: vedere la sezione 'Pulizia'.

Legenda

- ① Controllo della velocità
- ② Supporto bicchiere
- ③ Supporto bicchiere
- ④ Accessorio per la miscelazione
- ⑤ Frullatore ad alberino e schiumalatte
- ⑥ Alberino di miscelazione
- ⑦ Testa inclinabile
- ⑧ Bicchiere
- ⑨ Vano per gli accessori

Nota: Lo schiumalatte è imballato pre-montato sull'albero di miscelazione.

	Frullatore e schiumalatte: da utilizzare per montare il latte e schiumare il caffè per i frappé.
	Accessorio per la miscelazione - utilizzare per frappé, frullati, smoothie e miscele di pastelle leggere.

Come utilizzare il frullatore ad alberino **A—E**

- 1 Assicurarsi che l'interruttore di controllo sia spento (O) e poi inserire la spina nella presa di corrente.
- 2 Montare l'ugello/attacco richiesto - infilare e girare in senso antiorario per bloccare in posizione.
- ④ Attacco per la miscelazione Oppure
- ⑤ Frullatore ad alberino e schiumalatte
- 3 Versare gli ingredienti nel bicchiere.
 - Il bicchiere deve essere sempre riempito almeno fino al segno di livello minimo (100 ml) o il liquido non raggiungerà l'alberino di miscelazione.
 - Non riempire il bicchiere oltre al segno di livello massimo (500 ml) o il liquido potrebbe traboccare durante la miscelazione.
- 4 Montare il bicchiere assicurandosi che il bordo del bicchiere si trovi nell'area di supporto del bicchiere stesso ② e che la base poggia sul supporto del bicchiere ③.
 - Se non si posiziona il bicchiere nell'area di supporto l'apparecchio non funzionerà.

- Per facilitare il montaggio o la rimozione del bicchiere, la testa del frullatore ad alberino può essere inclinata verso l'alto.
 - **Non inclinare mai la testa durante l'operazione di miscelazione.**
- 5 Ruotare il quadrante della velocità alla velocità desiderata. Iniziare la miscelazione alla velocità 1 e poi aumentare alla velocità 2 come necessario. La maggior parte delle bevande dovrebbe essere miscelata in meno di 2 minuti.
 - **Quando si monta il latte usare la velocità 2 e per evitare che la miscela trabocchi e non miscelare più di 300 ml.**
 - 6 Al termine della miscelazione, spegnere il frullatore ad alberino, togliere il bicchiere e versare la bevanda.

Suggerimenti e consigli

- Versare sempre prima gli ingredienti liquidi nel bicchiere.
- Schiacciare sempre la frutta fino ad ottenere una purea liscia prima di metterla nel bicchiere.
- Se si utilizzano sciroppi e miscele in polvere, aggiungerli appena prima della miscelazione per evitare che rimangano sul fondo del bicchiere.
- Per ottenere i migliori risultati, raffreddare il bicchiere in frigorifero prima dell'uso e tutti gli ingredienti liquidi dovrebbero essere i più freddi possibile. Le bevande a base di latte avranno un sapore migliore se il latte è freddo come il ghiaccio. Più freddo è il latte, più densa e spumosa sarà la bevanda.

- Si raccomanda il latte a lunga conservazione per creare la schiuma migliore.
- Il latte scremato produrrà una bevanda più spumosa del latte parzialmente scremato o intero.
- Non cercare mai di mescolare frutta congelata nel frullatore ad alberino.
- Il frullatore ad alberino non frantumano il ghiaccio. Per ottenere i migliori risultati, utilizzare ghiaccio già tritato.
- Quando si frullano grossi grumi di gelato, si dovrà prima disgregarli.

Attaccare il bicchiere al frullatore ad alberino e far funzionare alla velocità 1 per 20 - 30 secondi. Al termine, spegnere e gettare via il liquido.

- 2 Ripetere il punto precedente usando acqua calda e pulita per sciacquare l'alberino di miscelazione.
- 3 Spegnerlo e scollegare l'apparecchio. Pulire ogni residuo di acqua e sapone dall'alberino del frullatore con un panno umido o una spugna, poi asciugare.
- 4 Rimuovere l'ugello o l'accessorio di miscelazione ruotando in senso orario e sfilando via l'alberino di miscelazione.

Pulizia

- Spegnerlo sempre l'apparecchio e staccare la spina prima di pulire.

Bicchiere, accessorio di miscelazione e schiumalatte

Lavarli e poi asciugarli, oppure lavarli in lavastoviglie.

Alberino di miscelazione

- 1 Versare 200 ml di acqua calda e leggermente insaponata nel bicchiere.

Corpo del frullatore ad alberino

- Pulire con un panno umido o una spugna. Asciugare accuratamente.
- Non immergere in acqua.

Conservazione dell'accessorio/schiumalatte

Dopo l'uso, uno degli accessori può essere riposto nel vano sul lato inferiore del corpo motore ⑨.

Manutenzione e assistenza tecnica

- In caso di qualsiasi problema relativo al funzionamento dell'apparecchio, prima di contattare il servizio assistenza si consiglia di consultare la sezione "Guida alla risoluzione dei problemi", o di visitare il sito 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 o il sito specifico del Paese di residenza.
- Prodotto in Grecia



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Causa	Soluzione
L'alberino del frullatore non funziona	Nessuna corrente.	Controllare che l'apparecchio sia collegato.
Troppi spruzzi durante la miscelazione.	Velocità selezionata troppo alta.	Selezionare inizialmente una velocità più bassa e aumentare se necessario.
	Bicchiere troppo pieno oltre il livello massimo.	Non riempire oltre il segno di livello massimo.
Poca schiuma di latte	Il latte è troppo caldo o è stato utilizzato latte intero.	Latte freddo, a lunga conservazione o latte scremato produrrà la migliore schiuma e il risultato più denso.

Ricette

Versare sempre gli ingredienti liquidi nel bicchiere per primi, poi aggiungere gli altri ingredienti. Iniziare a miscelare alla velocità 1 e poi aumentare alla velocità 2 se necessario. Miscelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Smoothie e frappè

- 1 Versare tutti gli ingredienti nel bicchiere.
- 2 Utilizzare l'accessorio di miscelazione.
- 3 Miscelare fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Frappè gelato all'arancia

*200 ml di succo d'arancia
2 palline di gelato alla vaniglia
(circa 80 g)*

Dosi per 1 - 2 persone

Smoothie alla frutta

170 g di yogurt alla pesca o naturale
100 ml di succo d'arancia
2 fragole fresche, ridotte in purea
½ Kiwi, sbucciato e ridotto in purea

Frullato alla banana

40 g di gelato alla vaniglia
125 ml di latte
½ banana, ridotte in purea

Smoothie ai frutti di bosco

170 g di ananas e mango yogurt
40 g di sorbetto al limone
100 ml di succo di mirtillo rosso
8 lamponi freschi, ridotti in purea

Spuma di caramello

125 ml di latte
2 palline di gelato alla vaniglia (circa 80 g)
15 ml di sciroppo di caramello o a piacere

Frappè

Usare il frullatore e lo schiumalatte

Frappè al caffè istantaneo

6 cucchiaini (12 g) di caffè istantaneo
Zucchero (opzionale)
120 ml di acqua
Latte, freddo (opzionale)

- 1 Aggiungere il caffè istantaneo, lo zucchero e l'acqua nel bicchiere e mescolare alla velocità 1 fino ad ottenere una miscela cremosa.
- 2 Aggiungere 3 cubetti di ghiaccio in un bicchiere da portata e versarvi la miscela di caffè.
- 3 Aggiungere acqua per riempire il bicchiere e latte freddo se si desidera, e mescolare con una cannuccia.

Espresso freddo

50-60 ml di caffè espresso (2 dosi)
Zucchero (opzionale)
60 g di ghiaccio tritato

- 1 Aggiungere lo zucchero al caffè espresso se lo si desidera e mescolare con un cucchiaino finché non si scioglie.
- 2 Versare il caffè nel bicchiere con il ghiaccio tritato e mescolare alla velocità 1 fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- 3 Aggiungere 4-5 cubetti di ghiaccio in un bicchiere da portata e versarvi il caffè.
- 4 Servire il caffè nel bicchiere con una cannuccia.

Cappuccino freddo

50-60 ml di espresso (2 dosi)

Zucchero (opzionale)

60 g di ghiaccio tritato

150-200 ml di latte fresco

scremato freddo

- 1 Montare il frullatore ad alberino e lo schiumalatte.
- 2 Aggiungere lo zucchero al caffè espresso se lo si desidera e mescolare con un cucchiaino finché non si scioglie.
- 3 Versare il caffè nel bicchiere insieme a 60 g di ghiaccio tritato e mescolare alla velocità 1 fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- 4 Aggiungere 4-5 cubetti di ghiaccio in un bicchiere da portata e versarvi il caffè.
- 5 Pulire il bicchiere e l'ugello e rimetterlo in posizione.
- 6 Versare 150-200 ml di latte freddo.
- 7 Miscelare alla velocità 2 fino ad ottenere una schiuma.
- 8 Versare la schiuma sopra la miscela di caffè.
- 9 Cospargere di cannella o cioccolato in polvere e servire con una cannuccia.

Português

Por favor desdobre as ilustrações da primeira página.

Segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Se a ficha ou o cabo eléctrico estiver danificado, por razões de segurança deve ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado para evitar qualquer perigo.
- **O copo só pode ser usado com ingredientes frios. Não processe ingredientes quentes.**
- Nunca toque no eixo de misturar enquanto o aparelho estiver ligado à corrente eléctrica.
- Mantenha os dedos, cabelo, roupa e utensílios afastados das partes móveis.
- Desligue o aparelho e retire-o da tomada eléctrica antes de montar ou retirar peças, depois de utilizar e antes de limpar.
- Nunca utilize o aparelho danificado. Mande-o examinar ou reparar: ver a secção “Assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca emergja o aparelho em água ou deixe o cabo ou ficha molhar-se; pode apanhar um choque eléctrico.
- Nunca deixe o cabo tocar em superfícies quentes ou pendurado em locais onde as crianças podem alcança-lo.
- Nunca adicione ingredientes no copo enquanto que o aparelho estiver a funcionar.
- Utilize o aparelho apenas com o copo fornecido.

- Certifique-se de que o copo está correctamente colocado antes de ligar o aparelho.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- O uso inapropriado do seu electrodoméstico pode resultar em ferimentos.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

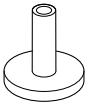
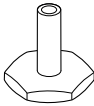
Antes de utilizar pela primeira vez

- 1 Lave os componentes, ver "Limpeza".

Legenda

- ① Controlo de velocidade
- ② Suporte para o copo
- ③ Apoio do copo
- ④ Acessório para misturar
- ⑤ Emulsionador de leite e frappé
- ⑥ Eixo de mistura
- ⑦ Cabeça articulada
- ⑧ Copo
- ⑨ Armazenador do acessório

Nota: O Emulsionador de leite e frappê é embalado já previamente colocado no eixo de mistura.

	Emulsionador de leite e frappê - utiliza-se para emulsionar leite e café para confeccionar frappês.
	Acessório para misturar - utiliza-se para batidos de leite, smoothies e misturas leves para polme.

Para Usar o Seu Batedor/Misturador de Bebidas **A—E**

- 1 Confirme que o botão de controlo está desligado “O” e depois ligue a ficha na tomada eléctrica.
- 2 Colocar o emulsionador / acessório escolhido - insira e rode na direcção contrária à dos ponteiros do relógio, para prender.
 - ④ Acessório para misturar
Ou
 - ⑤ Emulsionador de leite e frappê
- 3 Coloque os ingredientes no copo.
 - O copo deve estar sempre cheio pelo menos até à marca mínima (100 ml) ou o líquido não chega ao eixo de mistura.
 - Nunca ultrapasse a capacidade máxima marcada na taça (500 ml) ou o líquido pode verter enquanto mistura.
- 4 Coloque o copo certificando-se de que o rebordo do copo está inserido no suporte para o copo ② e que a base está assente no apoio do copo ③.

- Se o copo não estiver bem colocado no suporte para o copo o aparelho não funciona.
 - Para ajudar a colocar/retirar o copo no/do suporte a cabeça do Batedor/Misturador de Bebidas pode ser inclinada para trás.
 - **Nunca incline a cabeça do aparelho enquanto este estiver a funcionar.**
- 5 Rode o controlo de velocidade para a velocidade desejada. Comece por misturar na velocidade 1 e depois suba para a velocidade 2 se necessário. A maioria das bebidas devem ser misturadas em menos de 2 minutos.
 - **Quando emulsionar leite, use a velocidade 2 e, para evitar que verta, não processe mais do que 300 ml.**
 - 6 Quando acabar de misturar, desligue o aparelho, retire o copo e sirva a bebida.

Dicas e Sugestões

- Coloque sempre primeiro os ingredientes líquidos no copo.
- Reduza sempre os frutos a puré antes de os colocar no copo.
- Se utilizar xaropes e misturas de pós, adicione-os mesmo antes de começar a misturar para evitar que afundem.
- Para obter melhores resultados, coloque o copo no frigorífico antes de o utilizar e todos os ingredientes líquidos devem estar o mais frios possível. Bebidas à base de leite, ficarão melhores se o leite estiver muito gelado. Quanto mais gelado estiver o leite, mais grossa e espumosa ficará a bebida.

- Leite ultrapasteurizado é o recomendado para criar mais espuma.
- Leite magro produzirá uma bebida mais espumosa do que leite meio-gordo ou mesmo gordo.
- Nunca tente misturar frutos congelados no seu Batedor/Misturador de Bebidas.
- O seu Batedor/Misturador de Bebidas não tritura gelo. Para obter melhores resultados utilize gelo já triturado.
- Quando liquidificar grandes pedaços de gelado, parta-os primeiro.

água morna, dentro do copo. Coloque o copo no aparelho e faça-o funcionar 20 a 30 segundos na velocidade 1. No fim, desligue e deite fora o líquido.

- 2 Repita o passo anterior com água limpa e morna para passar por água o eixo de mistura.
- 3 Desligue a unidade e retire o fio da tomada eléctrica. Limpe com um pano ou esponja algum resíduo de sabão ou água do eixo de mistura e seque em seguida.
- 4 Retire o emulsionador ou acessório de mistura girando-o no sentido horário e deslizando-o para fora do eixo de mistura.

Limpeza

- Desligue sempre e retire o cabo eléctrico da tomada antes de limpar.

Copo, Acessório para misturar e Emulsionador

Lave-os e seque em seguida. Ou lave na máquina de lavar louça.

Eixo de Mistura

- 1 Coloque um pouco de detergente em 200 ml de

Corpo do Batedor/Misturador de Bebidas

- Limpe com um pano húmido ou uma esponja. Seque cuidadosamente.
- Não submerja em água.

Armazenador do Acessório/Emulsionador

Depois da utilização, um dos acessórios pode ser guardado no compartimento de arrumação por baixo da unidade motriz ⑨.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de telefonar para a Assistência consulte a secção “guia de avarias” do Manual ou visite o site da Kenwood em 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 ou o website específico do seu país.
- Fabricado na Grécia



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Guia de avarias

Problema	Causa	Solução
Batedor/ Misturador de Bebidas não funciona.	Não tem energia eléctrica.	Confirme que o aparelho está ligado à tomada eléctrica.
Demasiados salpicos durante o processamento.	A velocidade seleccionada é demasiado alta.	Selecione inicialmente uma velocidade mais baixa e aumente se necessário.
	O líquido no copo ultrapassa o nível máximo.	Não ultrapasse o nível máximo marcado.
Leite com pouca espuma	Leite demasiado morno ou leite gordo usado.	Leite frio, leite ultrapasteurizado ou leite magro produz mais espuma e mais grossa.

Receitas

Coloque sempre primeiro no copo os ingredientes líquidos e depois os restantes ingredientes. Comece por misturar na velocidade 1 e depois suba para a velocidade 2 se necessário. Processe até à consistência desejada.

Smoothies e Batidos

- 1 Coloque todos ingredientes no copo.
- 2 Use o acessório de misturar
- 3 Misture até atingir a consistência desejada.

1 - 2 porções

Batido Espumoso de Laranja

*200 ml de sumo de laranja
2 bolas de gelado de baunilha
(aproximadamente 80 g)*

Smoothie de Fruta

*170 g de iogurte de pêssego ou iogurte natural
100 ml de sumo de laranja
2 morangos frescos em puré
½ kiwi descascado e em puré*

Batido de Leite com Banana

*40 g de gelado de baunilha
125 ml de leite
½ banana em puré*

Smoothie de frutos silvestres

*170 g de iogurte de ananás e manga
40 g de sorvete de limão
100 ml de sumo de arandos
8 framboesas frescas em puré*

Espumoso de Caramelo

*125 ml de leite
2 bolas de gelado de baunilha (aproximadamente 80 g)
15 ml de xarope de caramelo ou a gosto*

Frappês

Utilizar o Emulsionador de leite e frappê

Frappê de Café Instantâneo

*6 colheres de chá (12 g) de café instantâneo
Açúcar (opcional)
120 ml de água
Leite gelado (opcional)*

- 1 Adicione o café instantâneo, o açúcar e a água no copo e misture na velocidade 1 até atingir uma mistura cremosa.
- 2 Adicione 2 cubos de gelo num copo de servir e deite a mistura de café por cima.
- 3 Se desejar, acabe de encher o copo com água e leite frio misture com uma palhinha.

Freddo Espresso

*50-60 ml de café espresso (2 chávénas de ristretto)
Açúcar (opcional)
60 g de gelo triturado*

- 1 Adicione o açúcar, se desejar, ao café espresso e misture com uma colher até dissolver.
- 2 Coloque o café no copo com o gelo triturado e misture na velocidade 1 até atingir uma mistura cremosa.
- 3 Adicione 4-5 cubos de gelo num copo de servir e deite a mistura de café por cima.
- 4 Sirva o café num copo com uma palhinha.

Freddo Cappuccino

50-60 ml de café espresso

(2 chávenas de ristretto)

Açúcar (opcional)

60 g de gelo triturado

150-200 ml de leite magro do dia, frio

- 1 Insira o Emulsionador de leite e frappê
- 2 Adicione o açúcar, se desejar, ao café espresso e misture com uma colher até dissolver.
- 3 Coloque o café no copo com 60 g de gelo triturado e misture na velocidade 1 até atingir uma mistura cremosa.
- 4 Adicione 4-5 cubos de gelo num copo de servir e deite a mistura de café por cima.
- 5 Lave o copo e o emulsionador e depois recoloque-o no aparelho.
- 6 Adicione 150-200 ml de leite frio
- 7 Bata à velocidade 2 até formar espuma.
- 8 Coloque a espuma no cimo da mistura de café.
- 9 Polvilhe com canela ou chocolate em pó e sirva com uma palhinha.

Seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el enchufe o el cable están dañados, por razones de seguridad, deben ser sustituidos por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood para evitar posibles riesgos.
- **El vaso solo se puede utilizar con ingredientes fríos. No procese ingredientes calientes.**
- No toque nunca el eje mezclador cuando el aparato esté enchufado.
- Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las piezas móviles.
- Desenchufe siempre el aparato antes de poner o quitar piezas, después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte la sección “Servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca sumerja el aparato en agua ni permita que se mojen el cable o el enchufe ya que podría sufrir una descarga eléctrica.
- Nunca deje que el cable toque superficies calientes ni que cuelgue de un lugar donde un niño pueda cogerlo.
- No añada nunca ingredientes al vaso mientras el aparato esté en marcha.
- Utilice el aparato únicamente con el vaso suministrado.
- Asegúrese de que el vaso esté colocado correctamente antes de encender el aparato.

- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- El uso incorrecto de su aparato puede producir lesiones.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

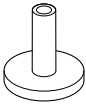
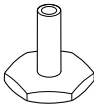
Antes de utilizar el aparato por primera vez

- 1 Lave las piezas: consulte "Limpieza".

Descripción del aparato

- ① Control de velocidad
- ② Soporte del vaso
- ③ Apoyo del vaso
- ④ Accesorio para mezclar
- ⑤ Espumador de leche y frappés
- ⑥ Eje mezclador
- ⑦ Cabezal basculante
- ⑧ Vaso
- ⑨ Almacenamiento para accesorios

Nota: el espumador de leche y frappés se envasa preacoplado al eje mezclador.

	Espumador de leche y frappés - para espumar leche y espumar café para frappés.
	Accesorio para mezclar - para batidos, smoothies y mezclas ligeras para rebozado.

Usar el Mezclador de bebidas eléctrico A—E

- 1 Asegúrese de que el interruptor de control esté apagado (O) y a continuación enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 2 Coloque el espumador/ accesorio deseado; deslícelo y gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeto.
 - ④ Accesorio para mezclar o
 - ⑤ Espumador de leche y frappés
- 3 Ponga los ingredientes en el vaso.
 - El vaso siempre debe llenarse hasta al menos la marca de nivel mínimo (100 ml), de lo contrario, el líquido no llegará al eje mezclador.
 - No llene el vaso por encima de la marca de nivel máximo (500 ml), de lo contrario, el líquido puede derramarse durante el mezclado.
- 4 Coloque el vaso asegurándose de que el borde del vaso esté situado en el área del soporte del vaso ② y de que la base esté asentada sobre el apoyo del vaso ③.

- Si no se coloca el vaso dentro del área del soporte, el aparato no podrá funcionar.
 - Para poner o quitar el vaso con facilidad, el cabezal del mezclador de bebidas eléctrico se puede inclinar hacia arriba.
 - **No incline nunca el cabezal durante el proceso de mezclado.**
- 5 Gire el control de velocidad a la velocidad deseada. Empiece a mezclar a velocidad 1 y luego aumente a velocidad 2 según sea necesario.
La mayoría de bebidas deben mezclarse en menos de 2 minutos.
 - 6 Cuando el proceso de mezclado haya finalizado, apague el mezclador de bebidas eléctrico, quite el vaso y sirva la bebida.

Consejos y sugerencias

- Ponga los ingredientes líquidos siempre en primer lugar en el vaso.
- Triture siempre la fruta hasta conseguir un puré suave antes de añadirla al vaso.
- Si usa siropes y mezclas en polvo, añádalos justo antes de empezar a mezclarlos para evitar que se vayan al fondo del vaso.
- Para obtener mejores resultados, enfríe el vaso en el frigorífico antes de usarlo, y todos los ingredientes líquidos deben estar tan fríos como sea posible. Las bebidas que contengan leche tendrán mejor sabor si la leche está muy fría. Cuanto más fría esté la leche, más espesa

y más espumosa estará la bebida.

- Para crear la mejor espuma, se recomienda la leche de larga duración (UHT).
- La leche desnatada produce una bebida más espumosa que la leche semidesnatada o entera.
- No intente nunca mezclar fruta congelada con su mezclador de bebidas eléctrico.
- El mezclador de bebidas eléctrico no pica hielo. Para obtener mejores resultados, utilice hielo que ya esté picado.
- Al mezclar trozos grandes de helado, rómpalos primero.

Acople el vaso al mezclador de bebidas eléctrico y póngalo en marcha a velocidad 1 durante 20 - 30 segundos. Cuando haya acabado, apague el aparato y deseche el líquido.

- 2 Repita el paso anterior usando agua caliente limpia para aclarar el eje mezclador.
- 3 Apague y desenchufe la unidad. Limpie cualquier residuo de agua y jabón del eje mezclador con un paño húmedo o una esponja y luego séquelo.
- 4 Para quitar el espumador o el accesorio para mezclar, gírelo en el sentido de las agujas del reloj y deslícelo para sacarlo del eje mezclador.

Limpieza

- Apague y desenchufe siempre el aparato antes de proceder a su limpieza.

Vaso, accesorio para mezclar y espumador

Lávelos y séquelos bien. O lávelos en el lavavajillas.

Eje mezclador

- 1 Ponga 200 ml de agua caliente con un poco de jabón en el vaso.

Cuerpo del mezclador de bebidas eléctrico

- Límpielo con un paño húmedo o una esponja. Séquelo muy bien.
- No lo sumerja en agua.

Almacenamiento para el accesorio/espumador

Después de su uso, uno de los accesorios se puede poner en el compartimento de almacenamiento en la parte inferior de la unidad de potencia ⑨.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda, consulte la sección “Guía de solución de problemas” en el manual o visite 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 o la página web específica de su país.
- Fabricado en Grecia



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Guía de solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El mezclador de bebidas eléctrico no funciona.	No hay corriente eléctrica.	Compruebe que el aparato esté enchufado.
Exceso de salpicaduras durante el procesamiento.	La velocidad seleccionada es demasiado alta.	Al principio, seleccione una velocidad más lenta y aumentela si es necesario.
	El vaso se ha llenado por encima del nivel máximo.	No llene el vaso por encima de la marca de nivel máximo.
Espumado deficiente de la leche	Se ha usado leche demasiado caliente o leche entera.	La leche fría, de larga duración o desnatada produce el resultado más espumoso y espeso.

Recetas

Añada siempre en primer lugar los ingredientes líquidos al vaso y luego añada el resto de los ingredientes. Empiece a mezclar a velocidad 1 y luego aumente a velocidad 2 si es necesario. Procese los ingredientes hasta obtener la consistencia deseada.

Smoothies y batidos

- 1 Ponga todos los ingredientes en el vaso.
- 2 Use el accesorio para mezclar.
- 3 Mezcle los ingredientes hasta alcanzar la consistencia deseada.

Batido helado de naranja

200 ml de zumo de naranja
2 bolas de helado de vainilla
(aproximadamente 80 g)

Para 1 - 2 personas

Smoothie de fruta

170 g de yogur de melocotón o natural
100 ml de zumo de naranja
2 fresas frescas, trituradas
½ kiwi, pelado y triturado

Batido de plátano

40 g de helado de vainilla
125 ml de leche
½ plátano, triturado

Smoothie de bayas

170 g de yogur de piña y mango
40 g de sorbete de limón
100 ml de zumo de arándanos
8 frambuesas frescas, trituradas

Espumoso de caramelo

125 ml de leche
2 bolas de helado de vainilla (aproximadamente 80 g)
15 ml de sirope de caramelo o al gusto

Frappés

Use el espumador de leche y frappés

Café frappé instantáneo

6 cucharaditas (12 g) de café instantáneo
Azúcar (opcional)
120 ml de agua
Leche fría (opcional)

- 1 Añada el café instantáneo, el azúcar y el agua al vaso y mezcle a velocidad 1 hasta lograr una mezcla cremosa.
- 2 Añada 3 cubitos de hielo al vaso donde vaya a servir la bebida y vierta la mezcla de café.
- 3 Añada agua para llenar el vaso y, si lo desea, leche fría, y mezcle con una pajita.

Espresso freddo

50-60 ml de café expreso (2 chupitos)
Azúcar (opcional)
60 g de hielo picado

- 1 Si lo desea, añada azúcar al café expreso y mezcle con una cuchara hasta que se disuelva.
- 2 Añada el café al vaso del mezclador de bebidas eléctrico con el hielo picado y mezcle a velocidad 1 hasta lograr una textura cremosa.
- 3 Añada 4 o 5 cubitos de hielo al vaso donde vaya a servir la bebida y vierta el café.
- 4 Sirva el café en el vaso con una pajita.

Cappuccino freddo

50-60 ml de café expreso

(2 chupitos)

Azúcar (opcional)

60 g de hielo picado

150-200 ml de leche desnatada

fresca, fría

- 1 Coloque el espumador de leche y frappés.
- 2 Si lo desea, añada azúcar al café expreso y mezcle con una cuchara hasta que se disuelva.
- 3 Añada el café al vaso del mezclador de bebidas eléctrico junto con 60 g de hielo picado y mezcle a velocidad 1 hasta lograr una textura cremosa.
- 4 Añada 4 o 5 cubitos de hielo al vaso donde vaya a servir la bebida y vierta el café.
- 5 Limpie el vaso y el espumador y luego vuelva a colocarlos.
- 6 Añada 150-200 ml de leche fría.
- 7 Mezcle a velocidad 2 hasta lograr que se forme espuma.
- 8 Añada la espuma sobre la mezcla de café.
- 9 Espolvoree con canela o chocolate en polvo y sirva con una pajita.

Sikkerhed

- 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.
- Hvis stikket eller ledningen er beskadiget, skal Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør af sikkerhedsgrunde stå for udskiftningen for at undgå fare.
- **Bægeret er kun beregnet til brug sammen med kolde ingredienser. Tilbered ikke varme ingredienser.**
- Rør aldrig ved blandeakslen, mens apparatets stik sidder i kontakten.
- Hold fingre, hår, tøj og køkkenredskaber væk fra bevægelige dele.
- Tag altid stikket ud inden påsætning eller aftagning af dele, efter brug og inden rengøring
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: Se afsnittet "Service og kundepleje".
- Kom aldrig apparatet i vand, og lad ikke ledningen eller stikket blive våde – der er fare for at få elektrisk stød.
- Lad aldrig ledningen komme i kontakt med varme overflader eller hænge ned, hvor et barn kan få fat i den.
- Kom aldrig ingredienser i bægeret, mens apparatet er i brug.
- Brug kun apparatet med det medfølgende bæger.
- Sørg for, at bægeret sidder korrekt, inden apparatet tændes.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.

- Misbrug af maskinen kan føre til læsioner.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt, eller disse instruktioner ikke følges.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

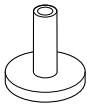
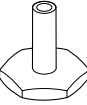
Før første brug

- 1 Vask delene: se "Rengøring".

Bemærk: Iskaffe- og mælkeskummen leveres formonteret på blandeakslen.

Oversigt

- ① Hastighedskontrol
- ② Bægerholder
- ③ Bægerstøtte
- ④ Blandetilbehør
- ⑤ Iskaffe- og mælkeskummer
- ⑥ Blandeaksel
- ⑦ Vippehoved
- ⑧ Bæger
- ⑨ Ledningsrum

	Iskaffe- og mælkeskummer - bruges til opskumning af mælk og opskumning af kaffe til iskaffe.
	Blandetilbehør - bruges til milkshakes, smoothies og let pandekagedej og lignende blandinger.

Sådan bruges drikkevareblander med spindel **A—E**

- 1 Sørg for, at kontrolkontakten er slukket (O), og sæt derefter stikket i kontakten.
- 2 Påsæt den ønskede skummer/tilbehørsdel – skub den på, og drej den mod uret for at fastgøre den.
- ④ Blandetilbehør eller
- ⑤ Iskaffe- og mælkeskummer
- 3 Kom ingredienserne i bægeret.
 - Bægeret skal altid mindst fyldes til minimumsmærket (100 ml), da væsken ellers ikke når blandeakslen.
 - Fyld ikke over mærket for maksimumniveau (500 ml), da væsken ellers kan løbe over under blanding.
- 4 Påsæt bægeret, sørg for, at bægerets kant er placeret i området med bægerholderen ②, og at bunden hviler på bægerstøtten ③.
 - Hvis bægeret ikke placeres i holderområdet, vil apparatet ikke fungere.
 - Som en hjælp til påsætning eller aftagning af bægeret kan hovedet på drikkevareblander med spindel vippe opad.
- **Vip aldrig hovedet under blandeprocessen.**
- 5 Drej hastighedskontrollen til den ønskede hastighed. Begynd at blande ved hastighed 1, og øg hastigheden til 2 efter behov. De fleste drikkevarer bør blandes i mindre end 2 minutter.
 - **Ved skumning af mælk skal hastighed 2 anvendes, og for at undgå, at blandingen løber over, må du ikke tilberede mere end 300 ml.**
- 6 Når drikken er blandet, skal du slukke for drikkevareblander med

spindel, fjern bægeret og hælde drikken op.

Vink og tips

- Kom altid de flydende ingredienser i bægeret først.
- Mos altid frugten til en jævn puré, før den kommes i bægeret.
- Hvis der anvendes sirup og pulverblandinger, skal de tilsættes, lige inden der blandes. Derved undgås, at de synker ned på bunden af bægeret.
- For at opnå det bedste resultat skal bægeret afkøles i et køleskab før brug, og alle flydende ingredienser skal være så kolde som muligt. Mælkedrikke smager bedre, hvis mælken er iskold. Jo koldere mælken er, jo tykkere og mere skummende bliver drikken.
- Langtidsholdbar mælk anbefales for at opnå det bedste skum.
- Skummetmælk giver en mere skummende drik end let- eller sødmælk.
- Forsøg aldrig at blande frossen frugt med drikkevareblander med spindel.
- Drikkevareblander med spindel kan ikke knuse is. Det bedste resultat opnås med is, der allerede er knust.
- Når der blandes store stykker dessertis, skal de først brydes i mindre stykker.

Rengøring

- Sluk altid, og udtag stikket før rengøring.

Bæger, blandetilbehør og skummer

Vask op, og tør derefter. Eller kom dem i opvaskemaskinen.

Blandeaksel

- 1 Hæld 200 ml varmt vand med lidt sæbe i i bægeret. Sæt bægeret på drikkevareblanderen, og lad den køre på hastighed 1 i 20-30 sekunder. Derefter slukkes, og væsken hældes ud.
- 2 Gentag ovenstående trin, og brug rent varmt vand til at skylle blandeakslen med.

- 3 Sluk, og tag enhedens stik ud. Tør eventuel overskydende sæbe og vand af blanderakslen med en fugtig klud eller svamp, og tør den.
- 4 Aftag skummer- eller blandetilbehøret ved at dreje det med uret og skubbe blandeakslen af.

Hoveddel på drikkevareblander med spindel

- Tør af med en fugtig klud eller svamp. Tør den grundigt.
- Må ikke lægges i vand.

Opbevaring af tilbehør/skummer

Efter brug kan en af tilbehørsdelene placeres i opbevaringsrummet på undersiden af motorenheden ⑨.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, se afsnittet "Fejlsøgningsguide" i manualen eller besøge 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 eller webstedet for dit land.
- Fremstillet i Grækenland.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK USTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Fejlsøgningsguide		
Problem	Årsag	Løsning
Drikkevareblanderens spindel bevæger sig ikke.	Ingen strøm.	Kontrollér, at apparatets stik er sat i.
Kraftige stænk under tilberedning.	Valgt hastighed for høj.	Vælg en lavere hastighed først, og øg den efter behov.
	Bægeret er overfyldt højere end maksimumniveau.	Overskrid ikke mærket for maksimumniveau.
Ringe mælkeskumning	Mælk for varm, eller sødmælk anvendt.	Kold mælk, langtidsholdbar mælk eller skummetmælk giver mest skum og det mest tyktflydende resultat.

Opskrifter

Kom altid flydende ingredienser i bægeret først, tilsæt derefter de resterende ingredienser. Begynd at blande ved hastighed 1, og gå derefter om nødvendigt op til hastighed 2. Tilbered, til den ønskede konsistens er opnået.

Smoothies og shakes

- 1 Kom alle ingredienserne i bægeret.
- 2 Brug blandetilbehøret.
- 3 Bland, indtil den ønskede konsistens er opnået.

Til 1-2

Is-/appelsinshake

200 ml appelsinsaft
2 kugler vaniljeis (cirka 80 g)

Frugtsmoothie

170 g yoghurt naturel eller med fersken
100 ml appelsinsaft
2 friske jordbær, pureret
½ kiwifrugt, skrællet og pureret

Bananmilkshake

40 g vaniljeis
125 ml mælk
½ banan, pureret

Bærsmoothie

170 g ananas- og mangoyoghurt
40 g citronsorbet
100 ml tranebærsaft
8 friske hindbær, pureret

Karamelskum

125 ml mælk
2 kugler vaniljeis
(cirka 80 g)
15 ml karamelsirup eller efter behag

Iskaffe

Brug iskaffe- og mælkeskummeren

Iskaffe med frysetørret kaffe

6 tsk. (12 g) frysetørret kaffe

Sukker (valgfrit)

120 ml vand

Mælk, kold (valgfrit)

- 1 Kom pulverkaffe, sukker og vand i bægeret, og bland ved hastighed 1, indtil der opnås en cremet blanding.
- 2 Kom 3 isterninger i et dessertglas, og hæld kaffeblandingen i.
- 3 Fyld glasset op med vand og kold mælk, hvis det ønskes, og bland det med et sugerør.

Freddo espresso

50-60 ml espressokaffe (dobbelt espresso)

Sukker (valgfrit)

60 g knust is

- 1 Tilsæt sukker til espressokaffen, hvis det ønskes, og bland med en ske, indtil det opløses.
- 2 Kom kaffen i bægeret med den knuste is, og bland ved hastighed 1, til der opnås en cremet konsistens.
- 3 Kom 4-5 isterninger i et dessertglas, og hæld kaffen i.
- 4 Server kaffen i glasset med et sugerør.

Freddo cappuccino

50-60 ml espresso (dobbelt espresso)

Sukker (valgfrit)

60 g knust is

150-200 ml frisk skummetmælk, kold

- 1 Påsæt iskaffe- og mælkeskummeren.
- 2 Tilsæt sukker til espressokaffen, hvis det ønskes, og bland med en ske, indtil det er opløst.
- 3 Kom kaffen i bægeret med 80 g knust is, og bland ved hastighed 1, til der opnås en cremet konsistens.
- 4 Kom 4-5 isterninger i et dessertglas, og hæld kaffen i.
- 5 Rengør bægeret og skummeren, og sæt dem på igen.
- 6 Tilsæt 150-200 ml kold mælk.
- 7 Bland ved hastighed 2, indtil det begynder at skumme.
- 8 Hæld skummet over kaffeblandingen.
- 9 Drys med kanel eller chokoladepulver, og server med et sugerør.

Säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om kontakten eller sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör för att undvika fara.
- **Bägaren är endast lämplig att användas med kalla ingredienser. Bearbeta inte heta ingredienser.**
- Rör aldrig vid mixeraxeln då enheten är inkopplad.
- Håll fingrar, hår, kläder och redskap borta från rörliga delar.
- Koppla alltid ur apparaten innan du monterar eller ta bort delar, efter användning och före rengöring.
- Använd aldrig en skadad apparat. Lämna in den på kontroll eller för reparation: se "Service och kundtjänst".
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten och låt inte sladden eller kontakten bli våta – du kan få en elstöt.
- Låt aldrig sladden vidröra heta ytor eller hänga ner där ett barn kan få tag den.
- Tillsätt aldrig ingredienser i bägaren medan apparaten är i gång.
- Använd apparaten endast med medföljande bägare.
- Se till att bägaren är rätt placerad innan du slår på apparaten.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom räckhåll för barn.

- Om apparaten används på fel sätt kan det orsaka personskador.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood fransäger sig allt ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **VARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

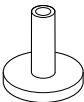
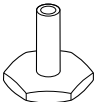
Innan du använder maskinen för första gången

- Diskning av delarna - se Rengöring.

Förklaring till bilder

- ① Hastighetsreglage
- ② Bågarfäste
- ③ Bågarstöd
- ④ Mixningsredskap
- ⑤ Frappe- och mjölkskummare
- ⑥ Mixeraxel
- ⑦ Mixerhuvud, tippbart
- ⑧ Bågar
- ⑨ Redskapsförvaring

Obs! Frappe- och mjölkskummaren är förmonterade på mixeraxeln i förpackningen.

	Frappe- och mjölkskummare - används för att skumma mjölk och för att skumma kaffe för frappe (iskaffe).
	Mixningsredskap - används till milkshaker, smoothier och lätta smeter.

Använda drinkmixern **A—E**

- 1 Se till att reglaget står i läge Av (O) och sätt sedan i kontakten i eluttaget.
- 2 Montera skummaren/redskapet du vill använda - låt det glida på och vrid moturs för att låsa på plats.
- ④ Mixningsredskap eller
- ⑤ Frappe- och mjölkskummare

- 3 Placera ingredienserna i bägaren.
 - Bägaren måste alltid fyllas åtminstone till den markerade miniminivån (100 ml). Annars når inte vätskan mixeraxeln.
 - Fyll inte över den markerade maxnivån (500 ml). Annars kan vätskan svämma över.
- 4 Montera bägaren och se till att bägarens kant är placerad i bägarfästet ② och att basen är placerad på bägarstödet ③.
 - Om bägaren inte är placerad i bägarfästet så fungerar inte apparaten.
 - För att göra det enklare att montera fast och ta bort bägaren kan drinkmixerns huvud tippas uppåt.
 - **Tippa aldrig huvudet då mixern är i gång.**
- 5 Ställ in hastighetsreglaget på önskad hastighet. Börja mixa på hastighet 1 och öka sedan till hastighet 2 vid behov. De flesta drycker ska mixas på mindre än 2 minuter.
 - **Använd hastighet 2 när du skummar mjölk och skumma inte mer än 300 ml för att undvika att det svämmas över.**
- 6 Slå av drinkmixern när mixningen är klar, ta bort bägaren och håll upp drycken.

Tips och idéer

- Håll alltid först i flytande ingredienser i bägaren.
- Mosa frukten till en puré innan du tillsätter den till bägaren.
- Om du använder smakkoncentrat och pulverblandningar ska du tillsätta dessa precis före mixningen för att undvika att de sjunker till bägarens botten.

- För bästa resultat kan du kyla bägaren i kylskåpet före användning och alla ingredienser ska vara så kalla som möjligt. Mjölkdirkar smakar bättre om mjölken är iskall. Ju kallare mjölken är, desto tjockare och mer skummig blir drycken.
- Mjölk med lång hållbarhet rekommenderas för att skapa det bästa skummet.
- Med lättnmjölk tillverkar du en skummigare dryck än med mellanmjölk eller standardmjölk.
- Försök aldrig att mixa fryst frukt i drinkmixern.
- Det går inte att krossa is med drinkmixern. Använd redan krossad is för bästa resultat.
- Om du använder stora bitar av glass ska du dela upp dem i mindre bitar först.

Rengöring

- Stäng alltid av och dra ur stickkontakten före rengöring.

Bägere, mixningsredskap och skummare

Diska och torka sedan. Eller använd diskmaskinen.

Mixeraxel

- 1 Håll 200 ml varmt vatten med lite diskmedel i bägaren. Fäst bägaren i drinkmixern och kör på hastighet 1 i 20–30 sekunder. Stäng av när du är klar och håll ut vätskan.
- 2 Upprepa ovanstående steg med rent varmt vatten för att skölja av mixeraxeln.
- 3 Stäng av och koppla ur apparaten. Torka bort rester av diskmedel och vatten från mixeraxeln med en fuktig trasa eller svamp. Torka sedan av den.

- 4 Ta bort skumnings- eller mixningsredskapet genom att vrida det medurs och låta det glida av mixeraxeln.

Förvaring av redskap/skummare

Efter användning kan ett av redskapen placeras i förvaringsutrymmet på undersidan av drivenheten ⑨.

Drinkmixerstativ

- Torka av med fuktig trasa eller svamp. Torka noggrant.
- Sänk inte ner den i vatten.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig att läsa avsnittet om "Problemsökning" i bruksanvisningen eller på 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 eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Originalrecept från Grekland.



VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKALL KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service.

Problemsökningsguide		
Problem	Orsak	Lösning
Drinkmixern fungerar inte.	Ingen el.	Kontrollera att apparaten är ansluten till eluttaget.
Det stänker under användning.	Vald hastighet är för hög.	Välj en lägre hastighet inledningsvis och öka vid behov.
	Bägare är överfull. Vätskan är över maxnivån.	Fyll inte över den markerade maxnivån.
Mjölken skummar dåligt.	Mjölken är för varm eller du använder standardmjölk.	Du får ett bättre resultat med tjockare skum om du använder kall mjölk, mjölk med lång hållbarhet eller lättmjölk.

Recept

Tillsätt alltid flytande ingredienser först till bägaren och sedan resten av ingredienserna. Börja mixa på hastighet 1 och öka sedan till hastighet 2 vid behov. Bearbeta till önskad konsistens.

Smoothier och shaker

- 1 Tillsätt ingredienserna till bägaren.
- 2 Använd mixningsredskapet.
- 3 Mixa tills att du uppnår önskad konsistens.

Räcker till 1-2 personer

Frostig apelsinshake

200 ml apelsinjuice
2 skopor vaniljglass (cirka 80 g)
(cirka 80 g)

Fruktsmoothie

170 g persiko- eller naturell yoghurt
100 ml apelsinjuice
2 färska jordgubbar, mosade
½ kiwifrukt, skalad och mosad

Bananmilkshake

40 g vaniljglass
125 ml mjölk
½ banan, mosad

Bärsmoothie

170 g ananas- och mangoyoghurt
40 g citronsorbet
100 ml tranbärsjuice
8 färska hallon, mosade

Skummig karamelldrink

125 ml mjölk
2 skopor vaniljglass (cirka 80 g)
15 ml kolasirap, eller efter smak

Frappe

Använd frappe- eller mjölkskummare

Frappe på snabbkaffe

6 tsk (12 g) snabbkaffe

Socker (valfritt)

120 ml vatten

Mjölk, kall (valfritt)

- 1 Tillsätt snabbkaffe, socker och vatten i bägaren och mixa på hastighet 1 tills att blandningen blir krämig.
- 2 Tillsätt 3 isbitar till serveringsglaset och håll upp kaffeblandningen.
- 3 Tillsätt vatten för att fylla upp glaset och kall mjölk om du vill. Blanda om med ett sugrör.

Espresso freddo

50–60 ml espressokaffe

(dubbelshot)

Socker (valfritt)

60 g krossad is

- 1 Tillsätt sockret till espressokaffet, om du så önskar, och rör om med en sked tills att sockret har löst sig.
- 2 Tillsätt kaffet till bägaren tillsammans med krossad is och mixa på hastighet 1 tills att blandningen blir krämig.
- 3 Tillsätt 4–5 isbitar till serveringsglaset och håll upp kaffet.
- 4 Servera kaffet i ett glas med sugrör.

Cappuccino freddo

50–60 ml espresso (dubbelshot)

Socker (valfritt)

60 g krossad is

150–200 ml färsk lättmjölk, kyld

- 1 Montera frappe- och mjölkskummaren.
- 2 Tillsätt socker till espressokaffet, om du så önskar, och rör om med en sked tills att sockret har lösts upp.
- 3 Tillsätt kaffet till bägaren tillsammans med 60 g krossad is och mixa på hastighet 1 tills att blandningen blir krämig.
- 4 Tillsätt 4–5 isbitar till serveringsglaset och håll upp kaffet.
- 5 Rengör bägaren och skummaren och montera dem igen.
- 6 Tillsätt 150–200 ml kall mjölk.
- 7 Mixa på hastighet 2 tills att det bildas ett skum.
- 8 Tillsätt skummet på toppen av kaffeblandningen.
- 9 Strö över kanel eller chokladpulver och servera med ett sugrör.

Sikkerhet

- 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.
- Hvis støpselet eller ledningen er skadet, må de av sikkerhetshensyn skiftes ut av Kenwood eller et godkjent Kenwood-verksted for å unngå ulykker.
- **Knuseren er kun egnet til bruk med kalde ingredienser. Ikke prosesser varme ingredienser.**
- Berør aldri blandeakselen mens apparatet er koblet til.
- Hold fingre, hår, klær og redskaper unna bevegelige deler.
- Trekk alltid ut støpselet før montering eller fjerning av deler, etter bruk og før rengjøring
- Du må aldri bruke en skadet maskin. Få den undersøkt eller reparert: se avsnittet «Service og kundetjeneste».
- Senk aldri apparatet ned i vann eller la ledningen eller kontakten bli våt - du kan få elektrisk støt.
- La aldri ledningen berøre varme overflater eller la den henge ned slik at et barn kan ta tak i den.
- Tilsett aldri ingredienser i begerglasset mens apparatet er i drift.
- Bruk kun apparatet med beger følger med.
- Sørg for at begeret er plassert riktig før du slår på apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.

- Feil bruk av maskinen kan forårsake personskader.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

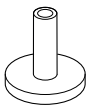
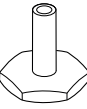
Før førstegangs bruk

- 1 Vask delene: se 'Rengjøring'.

Merk: Frappé og melkeskummeren er på forhånd festet til blandeskafteet.

Deler

- ① Hastighetskontroll
- ② Begerstøtte
- ③ Beger hvileposisjon
- ④ Blandetilbehør
- ⑤ Frappe og melkeskummer
- ⑥ Blandeskafte
- ⑦ Vippehode
- ⑧ Beger
- ⑨ Utstyrsoppbevaring

	Frappé og melkeskummer - brukes for å skumme melk og kaffe til frapper.
	Blande utstyr - brukes til milkshakes, smoothies og lette blandemikser.

Hvordan bruke spindeldrinkblanderen din **A—E**

- 1 Sørg for at kontrollbryteren er av (O) og koble deretter til strømforsyningen.
- 2 Monter ønsket skummer/tilbehør - skyv på og vri mot klokken for å sikre.

- ④ Blandetilbehør
Eller
- ⑤ Frappé og melkeskummer
- 3 Ha ingrediensene i begerglasset.
- Begeret skal alltid fylles til minimum nivåmerket (100 ml) ellers vil ikke væsken nå blandeskafet.
- Ikke fyll over maksimumsnivåmerket (500 ml) eller væske kan renne over under blanding.
- 4 Monter begerglasset og pass på at begerets kant er plassert i begerstøtteområdet ② og basen den sitter på begerstøtten ③.
- Dersom du ikke plasserer begeret i støtteområdet vil dette hindre apparatet i å fungere.
- For å hjelpe til med montering eller fjerning av begeret kan spindeldrinkblanderens hode vippes oppover.
- **Vipp aldri hodet under blanding.**
- 5 Vri hastighetskontrollen til ønsket hastighet. Begynn å blande på hastighet 1, øk deretter til hastighet 2 etter behov.
De fleste drinker bør blandes på mindre enn 2 minutter.
- **Når du skummer melk, bruk hastighet 2 og for å forhindre blanding som renner over ikke prosessere mer enn 300ml.**
- 6 Når blandingen er fullført, slå av spindeldrinkblanderen, ta ut begeret og hell ut drikken.

Råd og Tips

- Ha alltid de flytende ingrediensene i beger først.
- Mos alltid frukt til en jevn puré før du tilsetter til begeret.
- Hvis du bruker sirup og pulverblandinger, tilsett dem rett før blanding for å

forhindre at de synker til bunnen av begeret.

- For best resultat, avkjøl begerglasset i kjøleskap før bruk og alle flytende ingredienser skal være som kaldt som mulig. Melkedrikker vil smake bedre hvis melken er det iskald. Jo kaldere melk, jo tykkere og mer skummende drikk.
- Langtidsholdbar melk anbefales for å lage det beste skummet.
- Skummet melk vil gi en mer skummende drikk enn lettmelk eller helmelk.
- Prøv aldri å blande frossen frukt i spindeldrinkblanderen.
- Spindeldrinkblanderen vil ikke knuse is. For best resultat, bruk ferdig knust is.
- Når du blander store iskremklumper, knekk dem opp først.

Rengjøring

- Skru alltid av og ta ut kontakten før rengjøring.

Beger, Blandetilbehør og Skummer

Vask og tørk. Eller vask dem i oppvaskmaskin.

Blandeskaf

- 1 Ha 200 ml varmt, lett såpevann i begeret. Fest begeret til spindeldrinkblanderen og bruk hastighet 1 i 20-30 sekunder. Når du er ferdig, slå av og kast væsken.
- 2 Gjenta trinnet ovenfor med rent varmt vann for å skylle blandeskafet.
- 3 Slå av og ta ut kontakten. Tørk av rester av såpe og vann fra blandeskafet med en fuktig klut eller svamp, tørk deretter.

- 4 Fjern skummeren eller blandetilbehøret ved å vri i retning med klokken og skyv av blandeskaftet.

Tilbehør/skummeroppbevaring
Etter bruk kan et av tilbehørene legges i oppbevaringsrommet på undersiden av kraftenheten ⑨.

Spindeldrinkblander

- Tørk av med en fuktig klut eller svamp. Tørk grundig.
- Ikke dypp i vann.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, må du sjekke «Feilsøkingsveiledningen» i håndboken eller gå til 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 eller på nettstedet for landet ditt.
- Laget i Hellas



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten.

Feilsøkingsveiledning

Problem	Årsak	Løsning
Spindeldrinkblander fungerer ikke.	Ingen strøm.	Kontroller at kontakten er pluggert i.
For mye sprut under blanding.	Valgt hastighet er for høy.	Velg en lavere hastighet til å begynne med og øk deretter gradvis.
	Beger fylt over maksimalt nivå.	Ikke fyll over maks-merket.
Melken skummes ikke skikkelig.	Melken er for varm eller helmelk har blitt brukt.	Kald melk, langtidsholdbar eller skummet melk lager det tykkeste skummet.

Oppskrifter

Tilsett alltid flytende ingredienser i begeret først, og tilsett deretter de resterende ingrediensene. Begynn å blande på hastighet 1 og øk til hastighet 2 om nødvendig. Bearbeid til ønsket konsistens.

Smoothies og Shakes

- 1 Ha alle ingrediensene i begeret.
- 2 Bruk blandeutstyret..
- 3 Bland til ønsket konsistens er nådd.

1 - 2 porsjoner

Orange Frosty Shake

*200 ml appelsinjuice
2 skjeer vaniljeis
(omtrent 80g)*

Fruktsmoothie

*170 g fersken eller naturell yoghurt
100 ml appelsinjuice
2 rørte friske jordbær
½ Kiwi, skrellet og most*

Banana Milkshake

*40g vaniljeiskrem
125ml melk
½ banan, most*

Berry Smoothie

*170 g ananas og mango yoghurt
40 g sitronsorbet
100 ml tranebærjuice
8 rørte friske bringebær*

Caramel Frothy

*125 ml melk
2 skjeer vaniljeis
(omtrent 80g)
15ml karamellsirup eller etter smak*

Frappés

Bruk Frappé og melkeskummeren

Instant Coffee Frappé

*6 ts (12g) pulverkaffe
Sukker (valgfritt)
120 ml vann
Melk, kald (valgfritt)*

- 1 Tilsett pulverkaffe, sukker og vann i begeret og bland på hastighet 1 til en kremet blanding er oppnådd.
- 2 Tilsett 3 isbiter i et serveringsglass og hell i kaffen blanding.
- 3 Tilsett vann for å fylle glasset og kald melk om du ønsker og bland med et sugerør.

Freddo Espresso

*50-60 ml espresso (2 shots)
Sukker (valgfritt)
60 g knust is*

- 1 Tilsett sukker i espressokaffen hvis du ønsker og bland med en skje til den løser seg opp.
- 2 Tilsett kaffen i begeret med den knuste isen og bland på hastighet 1 til en kremet tekstur er oppnådd.
- 3 Tilsett 4-5 isbiter i et serveringsglass og hell i kaffen.
- 4 Server kaffen i glasset med sugerør.

Freddo Cappuccino

50-60 ml espresso (2 shots)

Sukker (valgfritt)

60 g knust is

*150-200 ml fersk skummet melk,
kald*

- 1 Monter Frappe og melkeskummeren.
- 2 Tilsett sukker i espressokaffen hvis du ønsker og bland med en skje til den løser seg opp.
- 3 Tilsett kaffen i begeret sammen med 60 g knust is og bland på hastighet 1 til en kremet tekstur er oppnådd.
- 4 Tilsett 4-5 isbiter i et serveringsglass og hell i kaffen.
- 5 Rengjør begerglasset og skummeren og sett på plass igjen.
- 6 Tilsett 150-200 ml kald melk.
- 7 Bland på hastighet 2 til et skum er oppnådd.
- 8 Tilsett skummet på toppen av kaffeblendingen.
- 9 Dryss over kanel eller sjokoladepulver og server med et sugerør.

Turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, sen saa vaihtaa ainoastaan Kenwood tai Kenwoodin valtuutettu huoltoedustaja vaarojen välttämiseksi.
- **Muki sopii käytettäväksi ainoastaan kylmien aineiden kanssa. Älä käsittele kuumia aineksia.**
- Älä koske sekoitusvarteen laitteen ollessa liitettynä pistorasiaan.
- Pidä sormet, hiukset, vaatteet ja aterimet poissa liikkuvista osista.
- Irrota laite pistorasiasta aina ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista, käytön jälkeen ja ennen puhdistusta.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on kohdassa Huolto ja asiakaspalvelu.
- Älä upota laitetta veteen tai anna johdon tai pistotulpan kastua – sähköiskun vaara.
- Älä päästä johtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa tai ripusta sitä paikkaan, josta lapsi voisi siihen tarttua.
- Älä koskaan lisää aineksia mukiin laitteen ollessa käynnissä.
- Käytä laitetta ainoastaan sen mukana toimitetun mukin kanssa.
- Varmista, että muki on oikein paikallaan ennen kuin käynnistät laitteen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto

- poissa lasten ulottuvilta.
- Laitteen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
 - Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
 - Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

Ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

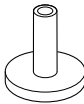
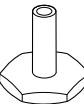
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1 Pese osat: ks. "Puhdistus".

Selite

- ① Nopeussäädin
- ② Mukin pidike
- ③ Mukiteline
- ④ Sekoittimen lisälaite
- ⑤ Jääkahvin ja maidon vaahdotin
- ⑥ Sekoitusvarsi
- ⑦ Kallistuva pää
- ⑧ Muki
- ⑨ Lisälaitteen säilytyspaikka

Huomaa: Jääkahvin ja maidon vaahdotin toimitetaan pakkauksessa sekoitusvarteen kiinnitettyinä.

	Jääkahvin ja maidon vaahdotin – käytetään maidon ja jääkahviin tarvittavan maidon vaahdotukseen.
	Sekoitinosa – käytetään maitopirtelöiden, smoothie-annosten ja keveiden taikinaseosten valmistuksen.

Juomasekoittimen käyttö **A–E**

- 1 Varmista, että nopeussäädin on pois päältä (O) ja liitä laite sen jälkeen pistorasiaan.
- 2 Kiinnitä tarvittava vaahdotin/lisälaite – liu'uta osa paikalleen ja lukitse se kääntämällä sitä vastapäivään.
- ④ Sekoitinosa tai
- ⑤ Jääkahvin ja maidon vaahdotin

- 3 Aseta ainekset mukiin.
- Muki tulee aina täyttää vähintään alarajan merkkiin (100 ml) asti tai nestettä ei ole sekoitusakseliin asti.
- Älä täytä mukia ylärajan (500 ml) yli tai neste voi valua yli sekoituksen aikana.
- 4 Varmista mukia paikalleen laittaessasi, että mukin reuna on mukin pidikkeessä ② ja että mukin pohja on telineellä ③.
- Jos mukin pohja ei ole telineellä, laite ei käynnisty.
- Juomanvalmistusosan päättä voi kallistaa ylöspäin, mikä helpottaa mukin paikalleen laittamista ja poistamista.
- **Älä koskaan kallista tätä päättä sekoituksen aikana.**
- 5 Käännä nopeussäädin tarvittavalle nopeudelle. Aloita sekoitus nopeudella 1 ja nosta nopeus sen jälkeen tarvittaessa nopeuteen 2. Useimmat juomat valmistuvat alle 2 minuutissa.
- **Käytä maidon vaahdotukseen nopeutta 2. Älä käsittele kerralla enempää kuin 300 ml, jotta juoma ei valu yli.**
- 6 Kun juoma on valmis, sammuta juomasekoitin, poista muki ja kaada juoma lasiin.

Vinkkejä ja vihjeitä

- Aseta aina ensiksi nestemäiset ainekset mukiin.
- Survo hedelmät aina pehmeäksi soseeksi ennen kuin lisäät ne mukiin.
- Jos käytät siirappeja ja jauhoseoksia, lisää ne juuri ennen sekoitusta, jotta ne eivät pääse valumaan mukin pohjalle.
- Parhaat tulokset saat, kun jäähdytät mukin jääkaapissa ennen käyttöä. Kaikkien nestemäisten aineiden tulisi

olla mahdollisimman kylmiä. Maitojuomat maistuvat paremmilta, jos maito on kylmää. Mitä kylmempää maito on, sitä paksumpaa ja enemmän vaahtoavaa juomasta tulee.

- Parhaan vaahdon saat iskukuumennetusta maidosta.
- Rasvattomasta maidosta tulee vaahtoavampi juoma kuin kevytmaidosta tai täysmaidosta.
- Älä koskaan yritä sekoittaa jäätyneitä hedelmiä juomasekoittimella.
- Juomasekoitin ei murskaa jäätä. Parhaat tulokset saat, kun käytät valmiiksi murskattua jäätä.
- Pilko suurikokoiset jäätelönpalat ennen sekoitusta.

Puhdistus

- Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta aina ennen puhdistusta.

Muki, sekoitinosa ja vaahdotin

Pese osat ja kuivaa ne sen jälkeen. Tai pese osat astianpesukoneessa.

Sekoitusvarsi

- 1 Laita 200 ml lämmitä, kevyesti saippuointua vettä mukiin. Kiinnitä muki juomasekoittimeen ja käytä laitetta nopeudella 1 20–30 sekunnin ajan. Sammuta laite sen jälkeen ja heitä neste pois..
- 2 Huuhtelee sekoitusvarsi toistamalla edellinen vaihe lämmintä vettä käyttämällä.
- 3 Sammuta laite ja irrota se pistorasiasta. Pyyhi kaikki jäljellä oleva saippua ja vesi pois sekoitusvarresta kostealla kankaalla tai sienellä. Kuivaa sekoitusvarsi sen jälkeen.

- 4 Poista vaahdotin tai sekoitinosa kääntämällä sitä myötäpäivään ja liu'uttamalla se pois sekoitusvarresta.

Juomasekoittimen runko

- Pyyhi kostealla kankaalla tai sienellä. Kuivaa huolellisesti.

- Älä upota veteen.

Sekoittinosa/vaahdottimen säilytys

Käytön jälkeen toista lisälaitetta voidaan säilyttää teho-osan alla olevassa säilytystilassa ⑨.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, katso lisätietoja käyttöohjeen kohdasta Ongelmanratkaisu tai siirry osoitteeseen 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 visit www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Valmistettu Kreikassa.



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Ongelmanratkaisu

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Juomasekoitin ei toimi.	Ei virtaa.	Tarkista, että laite on liitetty pistorasiaan.
Liiallinen roiskuminen käsittelyn aikana.	Valittu nopeus liian suuri.	Valitse aluksi alhaisempi nopeus ja nosta nopeutta tarvittaessa.
	Muki ylitäytetty ylärajan yläpuolelle.	Älä ylitäytä mukia ylärajan yläpuolelle.
Maito vaahdotuu huonosti	Maito liian lämmintä tai käytössä täysmaito.	Kylmällä maidolla, iskukuumennetulla maidolla tai kevytmaidolla saat parhaan vaahdon ja paksuimman tuloksen.

Reseptit

Lisää aina ensin nestemäiset ainesosat mukiin ja vasta sen jälkeen muut ainekset. Aloita sekoitus nopeudella 1 ja nosta sen jälkeen nopeus tarvittaessa nopeuteen 2. Käsittele haluamaasi kiinteyteen.

Smoothiet ja pirtelöt

- 1 Laita kaikki ainekset mukiin.
- 2 Käytä sekoitinosaa.
- 3 Sekoita, kunnes tulos on sopivan kiinteää..

Annoskoko 1-2

Jääkylmä appelsiinipirtelö

200 ml appelsiinimehua
2 kauhallista vaniljajäätelöä
(noin 80 g)

Hedelmäsmoothie

170 g persikka- tai luonnonjogurttia
100 ml appelsiinimehua
2 tuoretta mansikkaa, soseutettuna
½ kiiviä, kuorittuna ja soseutettuna

Banaanipirtelö

40 g vaniljajäätelöä
125 ml maitoa
½ banaania, soseutettuna

Marjasmoothie

170 g ananas- ja mango-jogurttia
40 g sitruunajäädystä
100 ml karpalomehua
8 tuoretta vadelmaa, soseutettuna

Kinuskivaaho

125 ml maitoa
2 kauhallista vaniljajäätelöä
(noin 80 g)
15 ml makusiirappia tai maun mukaan

Jääkahvit

Käytä jääkahvin ja maidon vaahdotinta

Pikajääkahvi

6 tl (12 g) pikakahvia
Sokeria (valinnainen)
120 ml vettä
Maitoa, kylmänä (valinnainen)

- 1 Lisää pikakahvi, sokeri ja vesi mukiin ja sekoita nopeudella 1, kunnes tuloksena on kermanen sekoitus .
- 2 Lisää 3 jääkuutiota tarjoilulasiin ja kaada kahvisekoitus päälle.
- 3 Lisää vettä niin, että lasi täyttyy, ja halutessasi kylmää maitoa ja sekoita pillillä.

Freddo-espresso

50-60 ml espressokahvia
(2 annosta)
Sokeria (valinnainen)
60 g jäämurskaa

- 1 Lisää espressokahviin halutessasi sokeria ja sekoita lusikalla, kunnes sokeri on liuennut.
- 2 Laita kahvi mukiin jäämurskan kanssa ja sekoita nopeudella 1, kunnes tuloksena on kermanen sekoitus.
- 3 Lisää tarjoilulasiin 4-5 jääkuutiota ja kaada kahvi niiden päälle.
- 4 Tarjoile kahvi pillillä varustetusta lasista.

Freddo-cappuccino

50–60 ml espressoa (2 annosta)

Sokeria (valinnainen)

60 g jäämurskaa

150–200 ml tuoretta

kevytmaitoa,

kylmänä

- 1 Kiinnitä jääkahvin ja maidon vaahdotin.
- 2 Lisää espressokahviin halutessasi sokeria ja sekoita lusikalla, kunnes sokeri on liuennut.
- 3 Laita mukiin kahvi ja 60 g jäämurskaa ja sekoita nopeudella 1, kunnes tuloksena on kermanen sekoitus.
- 4 Lisää tarjoilulasiin 4–5 jääkuutiota ja kaada kahvi niiden päälle.
- 5 Puhdista muki ja vaahdotin ja kiinnitä ne uudelleen paikoilleen.
- 6 Lisää 150–200 ml kylmää maitoa.
- 7 Sekoita nopeudella 2, kunnes tuloksena on vaahtoa.
- 8 Lisää vaahto kahvisekoituksen päälle.
- 9 Sirottele päälle kanelia tai suklaajauhetta ja tarjoile pillin kanssa.

Türkçe

Ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Fiş veya kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, tehlikeye yol açmaması için Kenwood ya da yetkili bir Kenwood tamircisi tarafından değiştirilmelidir.
- **Kap, sadece soğuk malzemelerle kullanım içindir. Sıcak malzemeleri işlemeyin.**
- Cihazın fişi prize takılıyken hiç bir zaman karıştırıcıya dokunmayın.
- Parmaklarınızı, saçlarınızı, giysilerinizi ve mutfak aletlerini hareketli parçalardan uzak tutun.
- Parçaları takmadan veya çıkartmadan önce, kullandıktan sonra veya temizlemeden önce daima fişi prizden çekin.
- Hiç bir zaman hasarlı cihazları kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: 'Servis ve müşteri hizmetleri' bölümüne bakın.
- Cihazı asla suya sokmayın ya da kablo veya fişin ıslanmasına izin vermeyin - elektrik çarpabilir.
- Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine veya çocukların asılabileceği şekilde sarkmasına izin vermeyin.
- Cihaz çalışırken asla kaba malzeme eklemeyin.
- Cihazı sadece verilen kap ile kullanın.
- Cihazı çalıştırmadan önce kabın yerine doğru oturduğundan emin olun.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.

- Cihazın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

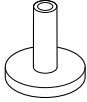
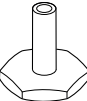
İlk kullanımdan önce

- 1 Parçaları yıkama: bkz. 'Temizleme'.

Parçalar

- ① Hız kontrolü
- ② Kap desteği
- ③ Kap dayanağı
- ④ Karıştırma eklentisi
- ⑤ Frappe ve süt köpürtücü
- ⑥ Karıştırıcı mil
- ⑦ Eğilir kafa
- ⑧ Kap
- ⑨ Eklenti depolama

Not: Frappe ve süt köpürtücü karıştırıcı mile önceden takılmış şekilde paketlenmiştir.

	Frappe ve Süt Köpürtücü - süt köpürtmek ve frappeler için kahve köpürtmek için kullanın.
	Karıştırma eklentisi - milkshake, smoothie ve yoğun kıvamlı olmayan içecekler için kullanın.

Milli İçecek Hazırlayıcınızı Kullanmak İçin **A—E**

- 1 Kontrol anahtarının (O) kapalı olduğundan emin olun ve fişi prize takın.
- 2 Gerekli olan köpürtücüyü/ eklentiye takın - yerine kilitlemek için kaydırın ve saat yönünün tersine çevirin.

- ④ Karıştırma eklentisi veya
- ⑤ Frappe ve süt köpürtücü
- 3 Malzemeleri kaba yerleştirin.
- Kap her zaman en az minimum işareti (100 ml) kadar doldurulmalıdır aksi takdirde sıvı karıştırıcı mil seviyesine ulaşmaz.
- Maksimum seviye işaretinin (500 ml) üzerinde doldurmayın, aksi takdirde karıştırma sırasında taşabilir.
- 4 Kabin kenarının kap destek alanında olmasına dikkat ederek kabı takın ② ve kap desteğine dayanmasını sağlayın ③.
- Kabin destek alanına yerleştirilmemesi cihazın çalışmasını önleyecektir.
- Kabin takılması veya çıkartılması sırasında yardımcı olması için milli içecek hazırlayıcının kafası yukarı doğru eğilebilir.
- **Kafayı asla çalışma sırasında eğmeyiniz.**
- 5 Hız kontrolünü istediğiniz hıza getirin. Hızı 1'e getirerek karıştırmaya başlayın, gerekirse hızı 2'ye arttırın. İçeceklerin çoğu 2 dakikadan kısa sürede hazır olur.
- **Süt köpürtürken 2. hızı kullanın ve karışımın taşmasını önlemek için 300 ml'den daha fazlasını işlemeyin.**
- 6 Karıştırma tamamlandığında, milli içecek hazırlayıcıyı kapatın, kabı çıkartın ve içeceğinizi boşaltın.

Tavsiye ve İp Uçları

- Her zaman önce sıvı malzemeleri koyun.
- Kaba koymadan önce meyveleri püre haline getirin.
- Eğer şurup veya toz karışım kullanılıyorsa, bunları karıştırmaya başlamadan hemen önce koyun, bu

sayede kabin dibine çökmeleri önlenir.

- En iyi sonuçlar için, kullanmadan önce kabı buzdolabında soğutun ve tüm sıvı malzemeler mümkün olduğunca soğuk olsun. Sütlü içecekler, süt buz gibi soğuk olduğunda daha lezzetli olur. Süt ne kadar soğuk olursa o kadar katı ve lezzetli olur.
- En iyi köpüğü elde etmek için uzun ömürlü süt kullanılması tavsiye edilir.
- Kaymağı alınmış süt, yarım kaymaklı veya tam yağlı süttten daha fazla köpük üretir.
- Milli içecek karıştırıcınızla asla donmuş meyve karıştırmayın.
- Milli içecek karıştırıcı buz parçalamaz. En iyi sonuç için kırık buz kullanın.
- Büyük miktarda dondurma karıştırırken bunları önce daha küçük parçalara ayırın.

Temizleme

- Temizlemeden önce daima kapatın ve fişi prizden çekin.

Kap, Karıştırma eklentisi ve Köpürtücü

Yıkayın ve kurulaşın. Veya bulaşık makinenizde yıkayın.

Karıştırıcı mil

- 1 Kabin içine 200ml ılık, hafif sabunlu su koyun. Kabı milli içecek hazırlayıcıya takın ve 20 - 30 saniye hız 1'de çalıştırın. Bittiğinde kapatın ve suyu dökün.
- 2 Karıştırıcı mili temizlemek için yukarıda işlemi temiz ılık su ile tekrarlayın.
- 3 Cihazı kapatın ve prizden çekin. Karıştırıcı milde kalan su ve sabun artıklarını silin ve kurulaşın.

- 4 Köpürtücüyü veya karıştırma eklentisini saat yönünde çevirerek ve karıştırıcı milden dışarı çekerek çıkartın.

Eklenti/Köpürtücü depolama

Kullandıktan sonra, eklentilerden biri güç ünitesinin altındaki depolama kısmına yerleştirilebilir ⑨.

Milli İçecek Hazırlayıcı Gövdesi

- Nemli bir bez veya süngerle silin. İyice kurulayın.
- Suya sokmayın.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce bu kılavuzdaki “Sorun giderme kılavuzu” bölümüne bakın veya 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 adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Yunanistan malıdır.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Sorun giderme kılavuzu		
Problem	Nedeni	Çözüm
Milli İçecek hazırlayıcı çalışmıyor.	Güç yok.	Cihazın takılı olduğunu kontrol edin.
İşleme sırasında aşırı sıçrama.	Seçilen hız çok yüksek.	Başlangıçta daha düşük bir hız seçin ve gerekirse artırın.
	Kap maksimum seviyenin üzerinde doldurulmuş.	Maksimum seviyesi işaretinin üzerinde doldurmayın.
Süt iyi köpürmüyor	Süt çok sıcak veya tam yağlı süt kullanılmış.	Soğuk süt, uzun ömürlü süt ya da kaymağı alınmış süt daha çok köpürür ve daha kıvamlı sonuç sağlar.

Tarifler

Her zaman önce sıvı malzemeleri sonra diğer malzemeleri koyun. Hızı 1'e getirerek karıştırmaya başlayın, gerekirse hızı 2'ye arttırın. İstenilen kıvama gelene kadar devam edin.

Smoothie ve Shake

- 1 Tüm malzemeleri kaba yerleştirin.
- 2 Karıştırma eklentisi kullanın.
- 3 İstenen kıvama gelene kadar karıştırın.

1-2 kişilik

Portakal Frosty Shake

200ml Portakal suyu
2 kaşık Vanilyalı dondurma (yaklaşık 80g)

Meyveli Smoothie

170g Şeftali veya doğal yoğurt
100ml Portakal suyu
2 Taze çilek, püre halde
½ Kivi meyvesi, soyulmuş ve püre halinde

Muzlu Milkshake

40g Vanilyalı dondurma
125ml Süt
½ Muz, püre halde

Berry Smoothie

170g Ananas ve mango yoğurt
40g Limon sorbe
100ml Yaban mersini suyu
8 taze Ahududu, püre halde

Karamel Frothy

125ml Süt
2 kaşık Vanilyalı dondurma (yaklaşık 80g)
15ml Karamel şurubu tatlandırmak için

Frappeler

Frappe ve Süt

Köpürtücüyü Kullanın

Çözünebilir Kahve Frappe

6 çay kaşığı (12g) Çözünebilir Kahve
Şeker (isteğe bağlı)
120ml Su
Süt, soğuk (isteğe bağlı)

- 1 Çözünebilir kahve, şeker ve suyu kaba koyun ve krema kıvamında bir karışım elde edene kadar 1. hızda karıştırın.
- 2 Servis edeceğiniz bardağa 3 küp buz koyun ve kahve karışımını bardağa boşaltın.
- 3 Bardağı doldurmak için su ekleyin, arzu ederseniz soğuk süt de kullanabilirsiniz, bir pipetle karıştırın.

Freddo Espresso

50-60ml Espresso kahve (2 tek)
Şeker (isteğe bağlı)
60g Parçalanmış Buz

- 1 Arzu ederseniz espressoya şeker ilave edin ve çözünene kadar kaşıkla karıştırın.
- 2 Kahveyi parçalanmış buzla birlikte kaba ekleyin ve kremamsı bir doku elde edene kadar 1. hızda karıştırın.
- 3 Servis edeceğiniz bardağa 4-5 küp buz koyun ve kahve karışımını bardağa boşaltın.
- 4 Kahveyi bardağa bir pipet koyarak servis edin.

Freddo Cappuccino

50-60ml Espresso (2 tek)
Şeker (isteğe bağlı)
60g Parçalanmış Buz
150-200ml Taze yağı alınmış süt, soğuk

- 1 Frappe süt köpürtücüyü takın.
- 2 Arzu ederseniz espressoya şeker ilave edin ve çözünene kadar kaşıkla karıştırın.
- 3 Kahveyi 60 gr parçalanmış buzla birlikte kaba ekleyin ve kremamsı bir doku elde edene kadar 1. hızda karıştırın.
- 4 Servis edeceğiniz bardağa 4-5 küp buz koyun ve kahve karışımını bardağa boşaltın.
- 5 Kabı ve köpürtücüyü temizleyin ve tekrar takın.
- 6 150-200ml soğuk süt ekleyin.
- 7 Köpük elde edene kadar 2. hızda karıştırın.
- 8 Köpüğü kahve karışımının üstüne ekleyin.
- 9 Üstüne toz tarçın veya toz çikolata serpin ve pipetle servis edin.

Bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat ho vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- **Pohár je vhodný pouze pro zpracování studených ingrediencí. Nepoužívejte ho ke zpracování horkých ingrediencí.**
- Když je přístroj připojený ke zdroji napájení, nikdy se nedotýkejte mixovací hřídele.
- Udržujte prsty, vlasy, oděvy a náčiní v dostatečné vzdálenosti od pohyblivých částí.
- Vždy přístroj odpojte od zdroje napájení před nasazováním nebo sundáváním součástí, po použití přístroje a před čištěním.
- Nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz část 'Servis a údržba'.
- Nikdy přístroj neponořujte do vody a dbejte na to, aby kabel a zástrčka nebyly mokré, abyste si nezpůsobili úraz elektrickým proudem.
- Dbejte na to, aby se kabel nedotýkal horkých povrchů nebo nevisel dolů tak, že by ho mohlo zachytit dítě.
- Když je přístroj v provozu, nikdy nepřidávejte ingredience do poháru.

- Používejte přístroj pouze s dodávaným pohárem.
- Než přístroj zapnete, zkontrolujte, jestli je pohár ve správné poloze.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Nesprávné používání spotřebiče může způsobit zranění.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

Před prvním použitím

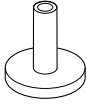
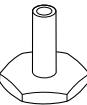
- 1 Umyjte jednotlivé části: viz „Čištění“.

Poznámka: Pěnič frappé

a mléka se dodává nasazený na mixovací hřídel.

Popis

- ① Volič rychlosti
- ② Úchyt poháru
- ③ Podstavec poháru
- ④ Mixovací nástavec
- ⑤ Pěnič frappé a mléka
- ⑥ Mixovací hřídel
- ⑦ Vyklápěcí hlavice
- ⑧ Pohár
- ⑨ Prostor pro uložení nástavců

	Pěnič frappé a mléka – používejte k pění mléka a kávy pro frappé.
	Mixovací nástavec – používejte pro mléčné koktejly, ovocné koktejly (smoothie) a lehké směsi na těsto.

Používání výrobníku nápojů **A—E**

- 1 Zkontrolujte, zda je vypínač v poloze vypnuto (O), a připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 2 Nasadte požadovaný pěnič/nástavec – nasuňte ho a otočením proti směru hodinových ručiček ho zajistěte.
 - ④ mixovací nástavec nebo
 - ⑤ pěnič mléka a frappé
- 3 Vložte ingredience do poháru.
 - Pohár musí být vždy naplněný nejméně po značku minimální hladiny (100 ml), nebo tekutina nedosáhne k mixovací hřídeli.
 - Nenaplňujte pohár více než po značku maximální hladiny (500 ml), aby tekutina při mixování nepřetékala.
- 4 Nasadte pohár a proveďte při tom, že jeho okraj je zasunutý v úchytu poháru ② a dno spočívá na podstavci ③.
 - Pokud pohár nezasunete do úchytu, přístroj se nespustí.
 - Aby bylo snazší pohár zasunout a vyjmout, je možné vyklopit hlavici výrobníku nápojů nahoru.
 - **Nikdy hlavici nevyklápějte v průběhu mixování.**
- 5 Otočte volič rychlosti na požadovanou rychlost. Začněte mixovat při rychlosti 1 a podle potřeby pak zvyšte rychlost na 2.

Většina nápojů by měla být rozmixovaná za méně než 2 minuty.

 - **Při napěňování mléka použijte rychlost 2 a nešlehejte více než 300 ml, aby směs nepřetekla.**
- 6 Jakmile je nápoj rozmixovaný, vypněte výrobek nápojů, vyjměte pohár a nápoj přelejte.

Rady a tipy

- Vždy do poháru umístěte nejprve tekuté ingredience.
- Než do poháru přidáte ovoce, vždy ho nejprve rozmačkejte na hladké pyré.
- Pokud používáte sirupy nebo práškové směsi, přijdete je až těsně před mixováním, aby neklesly ke dnu poháru.
- Nejlepších výsledků dosáhnete, když pohár před použitím vychladíte v lednici a všechny tekuté ingredience budou co nejchladnější. Mléčné nápoje budou mít lepší chuť, když bude mléko ledově studené. Čím chladnější mléko bude, tím hustší a napěněnější bude nápoj.
- Nejlepší pěna vzniká při použití trvanlivého mléka.
- Nápoj s odstředěným mlékem bude více napěněný než s polotučným nebo plnotučným mlékem.
- Nikdy se pomocí výrobníku nápojů nepokoušejte mixovat zmražené ovoce.
- Výrobek nápojů nedrtí led. K dosažení nejlepších výsledků používejte drcený led.
- Při mixování zmrzliny nejprve rozbijte velké kousky.

Čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte a odpojte od zdroje napájení.

Nápoj, mixovací nástavec a pěnič

Umyjte je a poté osušte. Můžete je také mýt v myčce.

Mixovací hřídel

- 1 Vložte do poháru 200 ml teplé vody s malým množstvím saponátu. Nasadte pohár do výrobniku nápojů a na 20–30 sekund ho spusťte při rychlosti 1. Poté přístroj vypněte a tekutinu vylejte.
- 2 Opakujte předchozí krok s čistou teplou vodou, abyste opláchli mixovací hřídel.
- 3 Vypněte přístroj a odpojte ho od zdroje napájení. Otřete z mixovací hřídele zbývající saponát a vodu hadříkem nebo houbičkou a poté ji osušte.

- 4 Sundejte pěnič nebo mixovací nástavec – otočte ho ve směru hodinových ručiček a sundejte ho z hřídele.

Těleso výrobniku nápojů

- Otřete vlhkým hadříkem nebo houbičkou. Důkladně osušte.
- Neponořujte do vody.

Prostor pro uložení nástavce/pěniče

Po použití je možné umístit jeden z nástavců do úložného prostoru na spodní straně hnací jednotky ⑨.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci si přečtěte část „Průvodce odstraňováním problémů“ v návodu nebo navštivte stránky 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 odneste jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Vyrobeno v Řecku.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Průvodce odstraňováním problémů		
Popis problému	Příčina	Řešení
Hřídelový výrobek nápojů se nespustí.	Chybí napájení.	Zkontrolujte, jestli je přístroj připojený ke zdroji napájení.
V průběhu zpracování směs nadměrně vystřikuje ven.	Zvolená rychlost je příliš vysoká.	Zvolte nejprve nižší rychlost a v případě potřeby ji zvyšujte.
	Pohár byl naplněn nad maximální hladinu.	Nenaplňujte pohár nad značku maximální hladiny.
Špatně napěněné mléko	Mléko je příliš teplé nebo bylo použito plnotučné mléko.	Největší a nejhustší pěna se vytvoří ze studeného, trvanlivého nebo odstředěného mléka.

Recepty

Vždy umístěte do poháru nejprve tekutiny a poté ostatní ingredience. Začněte mixovat při rychlosti 1 a v případě potřeby poté zvýšte rychlost na 2. Mixujte, dokud nebude dosaženo požadované struktury.

Ovocné koktejly (smoothie) a mléčné koktejly

- 1 Vložte všechny ingredience do poháru.
- 2 Použijte mixovací nástavec.
- 3 Mixujte, dokud nebude dosaženo požadované struktury..

Pro 1-2 osoby

Pomerančový ledový koktejl

200 ml pomerančové šťávy
2 kopečky vanilkové zmrzliny
(přibližně 80 g)

Ovocný koktejl (smoothie)

170 g broskvového nebo bílého jogurtu
100 ml pomerančové šťávy
2 čerstvé jahody, rozmačkané
½ kiwi, oloupaného
a rozmačkaného

Banánový koktejl

40 g vanilkové zmrzliny
125 ml mléka
½ banánu, rozmačkaného

Koktejl (smoothie) z drobných plodů

170 g ananasovo-mangového jogurtu
40 g citronového sorbetu
100 ml brusinkové šťávy
8 čerstvých malin, rozmačkaných

Karamelový napěněný koktejl

125 ml mléka
2 kopečky vanilkové zmrzliny
(přibližně 80 g)
15 ml karamelového sirupu (nebo podle chuti)

Frappé

Použijte pěnič frappé a mléka

Frappé z rozpustné kávy

6 kávových lžiček (12 g)

rozpustné kávy

Cukr (volitelný)

120 ml vody

Mléko, studené (volitelné)

- 1 Vložte do poháru rozpustnou kávu, cukr a vodu a mixujte při rychlosti 1, dokud nevznikne krémovitá směs.
- 2 Vložte do sklenice 3 kostky ledu a nalejte do ní kávovou směs.
- 3 Dolejte sklenici vodou, podle chuti přidejte studené mléko a zamíchejte brčkem.

Freddo Espresso

50–60 ml kávy espresso (dvojitě espresso)

Cukr (volitelný)

60 g rozdrceného ledu

- 1 Podle chuti přidejte do espresa cukr a míchejte ho lžičkou, dokud se cukr nerozpustí.
- 2 Umístěte do poháru kávu s rozdrceným ledem a mixujte při rychlosti 1, dokud nevznikne krémovitá směs.
- 3 Vložte do sklenice 4–5 kostek ledu a nalejte do ní kávu.
- 4 Podávejte kávu ve sklenici s brčkem.

Freddo Cappuccino

50–60 ml kávy espresso (dvojitě espresso)

Cukr (volitelný)

60 g rozdrceného ledu

150–200 ml čerstvého

odstředěného mléka, studeného

- 1 Nasadte pěnič frappé a mléka.
- 2 Podle chuti přidejte do espresa cukr a míchejte ho lžičkou, dokud se cukr nerozpustí.
- 3 Umístěte do poháru kávu s 60 g rozdrceného ledu a mixujte při rychlosti 1, dokud nevznikne krémovitá směs.
- 4 Vložte do sklenice 4–5 kostek ledu a nalejte do ní kávu.
- 5 Vyčistěte pohár a pěnič a znovu je nasadte.
- 6 Přidejte 150–200 ml studeného mléka.
- 7 Mixujte při rychlosti 2, dokud se mléko nenapění.
- 8 Umístěte pěnu na kávovou směs.
- 9 Posypejte mletou skořicí nebo kakaovým práškem a podávejte s brčkem.

Magyar

A használati utasítás olvasása közben hajtsa ki az első oldalt, hogy az illusztrációk is láthatók legyenek.

Első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a csatlakozódugó vagy a hálózati vezeték sérült, azt a veszélyek megelőzése érdekében biztonsági okokból ki kell cseréltetni a Kenwood vagy egy hivatalos Kenwood szerviz szakemberével.
- **A keverőpohár csak hideg hozzávalókkal használható. Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- Soha ne nyúljon a keverőtengelyhez, amíg a csatlakozó be van dugva a konnektorba.
- Kezét, haját, ruháját, valamint a konyhai eszközöket tartsa távol a mozgó alkatrészekről.
- A részegységek fel- és leszerelése előtt, használat után és tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Sérült készüléket soha ne használjon! Ellenőriztesse és javíttassa meg: lásd a „Szerviz és vevőszolgálat” részt.
- A készüléket soha ne merítse vízbe, és ne hagyja, hogy a vezeték vagy a csatlakozó nedves legyen, mert ez áramütést okozhat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati vezeték ne érjen forró felülethez, és ne lógjon le olyan helyen, ahol gyermek elérheti.
- Működés közben soha ne öntsön hozzávalókat a keverőpohárba.
- A készüléket csak a tartozék keverőpohárral használja.

- Mielőtt bekapcsolná a készüléket, ellenőrizze, hogy a keverőpohár megfelelően van-e elhelyezve.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

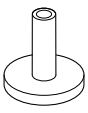
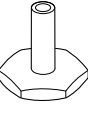
Az első használat előtt

- 1 Mosogassa el a részegységeket (lásd: „A készülék tisztítása”).

A készülék részei

- ① Sebességszabályozó
- ② Pohártámasz
- ③ Pohártartó
- ④ Keverő tartozék
- ⑤ Tejhabosító
- ⑥ Keverőtengely
- ⑦ Dönthető keverőgém
- ⑧ Keverőpohár
- ⑨ Tartozéktároló

Megjegyzés: A tejjhabosítót a keverőtengelyre előre felszerelve szállítjuk.

	Tejjhabosító – tejjhabosításhoz és frappé kávé habosításához használható.
	Keverő tartozék – tejes turmixokhoz, smoothie-khoz és könnyű tésztakeverékekhez használható.

Az italkeverő használata **A—E**

- 1 Ellenőrizze, hogy a sebességszabályozó kikapcsolt (O) állásban legyen, majd a hálózati csatlakozót dugja be a konnektorba.
- 2 Helyezze fel a kívánt tejjhabosítót/tartozékot – csúsztassa fel, és balra elfordítva rögzítse.
- ④ Keverő tartozék
VAGY
- ⑤ Tejjhabosító
- 3 Öntse a hozzávalókat a keverőpohárba.
 - A keverőpoharat mindig legalább a minimális szintjelzésig (100 ml) meg kell tölteni, különben a keverőtengely nem merül a folyadékba.
 - Ne töltsen a maximális szintjelzés (500 ml) fölé, mert ebben az esetben a folyadék keverés közben túlcordulhat.
- 4 Helyezze be a keverőpoharat úgy, hogy a pohár pereme a pohártámaszon ② legyen, az alja pedig a pohártartón ③.
 - Ha a keverőpoharat nem helyezi a tartóterületre, a készülék nem fog működni.
 - A keverőpohár behelyezésének vagy kiemelésének megkönnyítése érdekében az italkeverő

gémje felfelé dönthető.

- **Soha ne döntse meg a gémet a keverési művelet közben.**
- 5 Fordítsa el a sebességszabályozót a kívánt sebességre. Kezdje a keverést az 1. sebességen, majd szükség szerint növelje a 2. sebességre.

A legtöbb ital kevesebb mint 2 perc alatt összekeverhető.
 - **Tejjhabosításkor használja a 2. sebességfokozatot, és a keverék túlcordulásának elkerülése érdekében ne dolgozzon fel 300 ml-nél többet.**
 - 6 Amikor a keverés befejeződött, kapcsolja ki az italkeverőt, vegye ki a keverőpoharat, és öntse ki az italt.

Tanácsok és tippek

- Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse a keverőpohárba.
- A keverőpohárba való öntés előtt mindig aprítsa fel és pépesítse a gyümölcsöt.
- Szirupok és porok használata esetén, azokat közvetlenül a keverés előtt adja hozzá, hogy megelőzze lesüllyedésüket a keverőpohár aljára.
- A legjobb eredmény elérése érdekében használat előtt hűtse le a keverőpoharat hűtőszekrényben, és minden folyékony hozzávaló legyen a lehető leghidegebb. A tejes italoknak jobb íze van, ha a tej jéghideg. Minél hidegebb a tej, annál sűrűbb és habosabb lesz az ital.
- A legjobb habképzés tartós tejjel érhető el.
- A főlözött tej habosabb italt eredményez, mint a félzsíros vagy a teljes zsírtartalmú tej.

- Soha ne próbáljon fagyasztott gyümölcsöt keverni az italkeverővel.
- Az italkeverő nem alkalmas jég aprítására. A legjobb eredmény elérése érdekében használjon zúzott jeget.
- Ha nagy jégkrém darabokat kever, először törje össze őket.

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.

Keverőpohár, keverő tartozék és tejhabosító

Mosogassa el, majd szárítsa meg. Vagy mosogassa el mosogatógépben.

Keverőtengely

- 1 Öntsön 200 ml meleg, enyhén mosogatószeres vizet a keverőpohárba. Helyezze a keverőpoharat az italkeverőbe, és 20–30

másodpercig működtesse 1. sebességfokozaton. Ha végzett, kapcsolja ki a készüléket és öntse ki a folyadékot.

- 2 Ismételje meg a fenti lépést tiszta meleg vízzel a keverőtengely öblítéséhez.
- 3 Kapcsolja ki a készüléket, és a hálózati csatlakozót húzza ki a konnektorból. A maradék szappant és vizet nedves törülközővel vagy szivaccsal törölje le a keverőtengelyről, majd hagyja megszáradni.
- 4 Vegye ki a tejhabosító vagy keverő tartozékot úgy, hogy jobbra elfordítja és lehúzza a keverőtengelyről.

Italkeverő külső felülete

- Nedves törülközővel vagy szivaccsal törölje le. Alaposan szárítsa meg.
- Tilos vízbe meríteni.

Tartozék/tejhabosító tárolása

Használat után az egyik tartozék a tápegység alján lévő tárolórekeszbe ⑨ helyezhető.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, olvassa el a használati utasítás „Hibaelhárítási útmutató” fejezetét vagy látogasson el a 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 weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Gyártás helye: Görögország



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le..

Hibaelhárítási útmutató

Hiba	A hiba lehetséges oka	Megoldás
Az italkeverő nem működik.	Nincs áramellátás.	Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó be van-e dugva a konnektorba.
Túlzott kifröccsenés a feldolgozás során.	A kiválasztott sebesség túl magas.	Az indulásnál válasszon alacsonyabb sebességet, majd növelje, ha szükséges.
	A keverőpohár a maximális szint fölé van töltve.	Ne töltse a maximális szintjelzés fölé.
A tej habosítása elégtelen.	A tej túl meleg vagy teljes zsírtartalmú tejet használt.	A hideg tej, a tartós vagy sovány tej adja a legtöbb és legsűrűbb habot.

Receptek

Először mindig a folyékony hozzávalókat öntse a keverőpohárba, és ezután adja hozzá a többi hozzávalót. Kezdje a keverést az 1. sebességen, majd növelje a 2. sebességre, ha szükséges. Addig keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot.

Smoothie-k és turmixok

- 1 Öntse az összes hozzávalót a keverőpohárba.
- 2 Használja a keverő tartozékot.
- 3 Addig keverje, amíg el nem éri a kívánt állagot.

1-2 adag

Hideg narancsturmix

200 ml narancslé
2 gombóc vaníliafagylalt
(körülbelül 80g)

Gyümölcsös smoothie

170 g barackos vagy natúr joghurt
100 ml narancslé
2 friss eper, pürésítve
½ kivi, hámozva és pürésítve

Banános turmix

40 g vaníliafagylalt

125 ml tej

½ banán, pürésítve

Bogyós gyümölcsös smoothie

170 g ananászos-mangós joghurt

40 g citromos sörbet

100 ml vörösfonya-lé

8 friss málna, pürésítve

Habos karamellturmix

125 ml tej

2 gombóc vaníliafagylalt

(körülbelül 80g)

15 ml karamellszirup (vagy ízlés szerint)

Frappék

Használja a tejhabosítót

Neszkávés frappé

6 teáskanál (12 g) neszkávé

Cukor (nem kötelező)

120 ml víz

Hideg tej (nem kötelező)

- 1 Öntse a neszkávét, a cukrot és a vizet a keverőpohárba, és keverje az 1. fokozaton, amíg krémes keveréket nem kap.
- 2 Tegyen 3 jégkockát egy pohárba, és öntse bele a kávékeveréket.
- 3 Öntsön hozzá vizet, hogy megtöltse a poharat, és ha szeretné, hideg tejet, és keverje össze egy szívószállal.

Freddo eszpresszó

50-60 ml eszpresszókávé (2

adag)

Cukor (nem kötelező)

60 g zúzott jég

- 1 Ha szeretné, adjon cukrot az eszpresszókávéhoz, és keverje össze egy kanállal, amíg feloldódik.
- 2 Öntse a kávé a zúzott jéggel együtt a keverőpohárba, és keverje 1. fokozaton, amíg krémes állagú nem lesz.
- 3 Tegyen 4-5 jégkockát egy pohárba, és öntse bele a kávé.
- 4 Tálalja a kávé a pohárban egy szívószállal.

Freddo cappuccino

50-60 ml eszpresszókávé (2

adag)

Cukor (nem kötelező)

60 g zúzott jég

150-200 ml friss fölözött tej, hideg

- 1 Szerelje fel a tejhabosítót.
- 2 Ha szeretné, adjon cukrot az eszpresszókávéhoz, és keverje össze egy kanállal, amíg feloldódik.
- 3 Öntse a kávé a 60 g zúzott jéggel együtt a keverőpohárba, és keverje 1. fokozaton, amíg krémes állagú nem lesz.
- 4 Tegyen 4-5 jégkockát egy pohárba, és öntse bele a kávé.
- 5 Tisztítsa meg a keverőpoharat és a habosítót, majd helyezze vissza.
- 6 Öntsön a keverőpohárba 150-200 ml hideg tejet.
- 7 Keverje 2. fokozaton, amíg habos nem lesz.
- 8 Kanalazza a habot a kávékeverék tetejére.
- 9 Szórja meg fahéjjal vagy csokoládéporral, és tálalja szívószállal.

Bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy Kenwood lub upoważnionego przez firmę Kenwood zakładu naprawczego w celu uniknięcia zagrożenia.
- **Kubek przeznaczony jest wyłącznie do składników zimnych. Nie należy rozdrabniać składników gorących.**
- Trzonka miksującego nie wolno dotykać w czasie, gdy urządzenie jest podłączone do prądu.
- Nie zbliżać palców ani przyborów kuchennych do obracających się części urządzenia i nie dopuszczać, by w ich pobliżu dostały się włosy lub części garderoby.
- Przed zakładaniem i zdejmowaniem elementów, po zakończeniu pracy oraz przed czyszczeniem należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „Serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie dopuszczać do zamoczenia przewodu zasilającego lub wtyczki z uwagi na ryzyko porażenia prądem.
- Nie dopuszczać, by przewód zasilający stykał się z gorącymi

przedmiotami lub zwisał z blatów lub powierzchni w miejscach dostępnych dla dzieci, ponieważ dziecko może pociągnąć za przewód i zrzucić urządzenie.

- Nigdy nie dodawać do kubka składników w czasie pracy urządzenia.
- Urządzenia należy używać wyłącznie z kubkiem załączonym w zestawie.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy kubek został poprawnie założony.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Stosowanie urządzenia w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

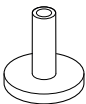
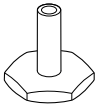
Przed pierwszym użyciem

- 1 Umyć części: zob. ustęp pt. „Czyszczenie”.

Oznaczenia

- ① Regulator prędkości obrotów
- ② Uchwyt do kubka
- ③ Podstawka do opierania kubka
- ④ Końcówka do miksowania
- ⑤ Spieniacz do frappé i mleka
- ⑥ Trzonek miksujący
- ⑦ Przechyłana głowica
- ⑧ Kubek
- ⑨ Schowek na końcówki

Uwaga: Spieniacz do frappé i mleka jest fabrycznie pakowany jako zamocowany na trzonku miksującym.

	Spieniacz do frappé i mleka – do spieniania mleka oraz kawy na frappé.
	Końcówka do miksowania – do przygotowywania koktajli, napojów typu smoothie i rzadkiego ciasta typu naleśnikowego.

Użytkowanie koktajlera **A—E**

- 1 Sprawdzić, czy regulator prędkości znajduje się w pozycji O (wyłączony), a następnie włożyć wtyczkę do gniazdka.

- 2 Zamocować wybraną końcówkę/spieniacz – nasunąć na trzonek i przekręcić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zabezpieczyć na miejscu.
- ④ Końcówka do miksowania lub
- ⑤ Spieniacz do frappé i mleka
- 3 Składniki umieścić w kubku.
 - Kubek musi przez cały czas być napełniony co najmniej do oznaczenia poziomu minimalnego (100 ml). W przeciwnym wypadku płyn nie będzie sięgać trzonka miksującego.
 - Nie napełniać powyżej oznaczenia maksymalnego poziomu (500 ml), w przeciwnym razie płyn może podczas miksowania wylewać się z kubka.
- 4 Zamocować kubek, pamiętając, aby brzeg znajdował się w uchwycie kubka ②, a dno spoczywało na podstawce do opierania kubka ③.
 - Nieumieszczenie kubka w uchwycie uniemożliwi urządzeniu działanie.
 - Aby mocowanie i wyjmowanie kubka było łatwiejsze, głowicę koktajlera można odchylać do góry.
 - **Głowicy nie należy nigdy przechylać w czasie miksowania.**
- 5 Ustawić regulator prędkości na wybraną prędkość. Miksowanie zaczynać na prędkości 1, a następnie, w razie konieczności, zwiększyć obroty do prędkości 2.

Zmiksowanie większości napojów nie powinno zająć więcej niż 2 minuty.

- **Podczas spieniania mleka należy użyć prędkości 2, a żeby zapobiec przelewaniu się składników, nie miksować więcej niż 300 ml.**

6 Po zakończeniu miksowania wyłączyć koktajler, wyjąć kubek i przelać napój do naczynia, w którym będzie podawany.

Porady i wskazówki

- Do kubka zawsze najpierw wlewać składniki płynne.
- Przed dodaniem do kubka owoców należy je zawsze przetrzeć na gładko.
- Używając syropów owocowych i składników w proszku, należy dodawać je tuż przed rozpoczęciem miksowania, aby zapobiec ich opadaniu na dno kubka.
- Najlepsze efekty daje schłodzenie kubka przed użyciem w lodówce i dbanie, by wszelkie stosowane składniki płynne miały możliwie najniższą temperaturę. Napoje mleczne są najsmaczniejsze, gdy użyte mleko jest bardzo zimne. Im zimniejsze jest mleko, tym bardziej gęsty i lepiej spieniony będzie przygotowany z niego napój.
- Aby uzyskać najlepszą piankę, zaleca się używanie mleka UHT.
- Mleko odtłuszczone spienia się lepiej niż mleko półtłuste i tłuste.
- Nigdy nie należy próbować miksować mrożonych owoców za pomocą koktajlera.

- Koktajler nie nadaje się do kruszenia lodu. Najlepsze wyniki daje użycie gotowego kruszonego lodu.
- Duże kawałki lodów należy przed miksowaniem podzielić na mniejsze.

Czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Kubek, końcówka do miksowania i spieniacz

Umyć, a następnie wysuszyć. Można je też umyć w zmywarce.

Trzonek miksujący

- 1 Do kubka wlać 200 ml ciepłej wody i dodać niewielką ilość płynu do naczyń. Zamocować kubek w koktajlerze i włączyć koktajler na prędkość 1 na 20-30 sekund. Po zakończeniu wyłączyć koktajler i wylać wodę.
- 2 Powyższy krok powtórzyć przy użyciu czystej ciepłej wody, aby wypłukać trzonek miksujący.
- 3 Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilającego. Pozostałości płynu do naczyń i wody z trzonka miksującego zetrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką, a następnie wysuszyć trzonek.
- 4 Spieniacz lub końcówkę miksującą zdjąć z trzonka, obracając je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i zsuwając z trzonka.

Korpus koktajlera

- Wytrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką. Dobrze wysuszyć.
- Nie zanurzać w wodzie.

Schówek na końcówkę/spieniacz

Po użyciu jedną z końcówek można umieścić w schowku w podstawie korpusu z silnikiem ⑨.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed zwróceniem się o pomoc należy zapoznać się ze wskazówkami w części pt.: „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi urządzenia lub odwiedzić stronę internetową 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 lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Wyprodukowano w Grecji.



WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNEGO Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ W SPRAWIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO I ELEKTRONICZNEGO (WEEE)

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi.

Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi.

Rozwiązywanie problemów		
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Koktajler nie działa.	Brak dopływu zasilania.	Sprawdzić, czy wtyczka urządzenia jest podłączona do prądu.
Podczas pracy składniki są nadmiernie rozchlapywane.	Wybrana prędkość obrotów jest zbyt wysoka.	Na początku pracy użyć niższej prędkości obrotów i w razie konieczności zwiększać ją.
	Kubek został napełniony powyżej maksymalnego poziomu.	Nie napełniać kubka powyżej oznaczenia maksymalnego poziomu.
Efekty spieniania mleka są niezadowalające.	Użyto mleka pełnego lub mleka zbyt ciepłego.	Najbardziej obfitą i najbardziej gęstą piankę można uzyskać, używając zimnego mleka, mleka UHT lub mleka odtłuszczonego.

Przepisy

Do kubka należy zawsze najpierw dodawać składniki płynne, a następnie pozostałe składniki. Miksowanie zaczynać na prędkości 1, a następnie w razie konieczności zwiększyć obroty do prędkości 2. Miksować do uzyskania żądanej konsystencji.

Napoje smoothie i koktajle

- 1 Wszystkie składniki umieścić w kubku.
- 2 Użyć końcówki do miksovania.
- 3 Miksować do chwili uzyskania żądanej konsystencji.

1-2 porcje

Lodowy koktajl pomarańczowy

200 ml soku pomarańczowego
2 łyżki lodów waniliowych (ok. 80 g)

Smoothie owocowy

170 g jogurtu brzoskwiniowego lub naturalnego
100 ml soku pomarańczowego
2 świeże truskawki, przetarte
½ kiwi, obranego ze skórki i przetartego

Mleczny koktajl bananowy

40 g lodów waniliowych
125 ml mleka
½ banana, przetartego

Koktajl żurawinowo-malinowy

170 g jogurtu o smaku ananasowym i mango
40 g sorbetu cytrynowego
100 ml soku żurawinowego
8 świeżych malin, przetartych

Karmelowy napój z pianką

125 ml mleka
2 łyżki lodów waniliowych (ok. 80 g)
15 ml (lub do smaku) syropu karmelowego

Frappé

Użyć spieniacza do frappé i mleka

Frappé z kawy rozpuszczalnej

6 łyżeczek (12 g) kawy rozpuszczalnej
cukier (opcjonalnie)
120 ml wody
Mleko, zimne (opcjonalnie)

- 1 Kawę rozpuszczalną, cukier i wodę umieścić w kubku i zmiksować na prędkości 1 do chwili osiągnięcia kremowej konsystencji.
- 2 Do szklanki, w której napój zostanie podany, włożyć 3 kostki lodu i wlać do niej zmiksowane składniki.
- 3 Do szklanki dolać do pełna wody (można też dodać zimnego mleka) i zamieszać słomką.

Freddo Espresso

50-60 ml kawy espresso
Cukier (opcjonalnie)
60 g kruszonego lodu

- 1 Do kawy espresso dodać cukier (opcjonalnie) i wymieszać łyżeczką, aż się rozpuści.
- 2 Kawę wlać do kubka, dodać skruszony lód i zmiksować na prędkości 1 do chwili osiągnięcia kremowej konsystencji.
- 3 Do szklanki, w której napój zostanie podany, włożyć 4-5 kostek lodu i wlać do niej kawę.
- 4 Kawę podawać w szklance ze słomką.

Freddo Cappuccino

50-60 ml espresso
cukier (opcjonalnie)
60 g kruszonego lodu
150-200 ml świeżego mleka odtłuszczonego, zimnego

- 1 Zamocować spieniacz do frappé i mleka.
- 2 Do kawy espresso dodać cukier (opcjonalnie) i wymieszać łyżeczką, aż się rozpuści.
- 3 Kawę wlać do kubka, dodać 60 g skruszonego lodu i zmiksować na prędkości 1 do chwili osiągnięcia kremowej konsystencji.
- 4 Do szklanki, w której napój zostanie podany, włożyć 4-5 kostek lodu i wlać do niej kawę.
- 5 Wyczyścić kubek i spieniacz, a następnie ponownie je zamocować.
- 6 Do kubka wlać 150-200 ml zimnego mleka.
- 7 Miksować na prędkości 2 do spienienia.
- 8 Piankę wlać na przygotowany napój kawowy.
- 9 Posypać cynamonem lub czekoladą w proszku i podawać ze słomką.

Ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- **Το κύπελλο είναι κατάλληλο μόνο για κρύα υλικά. Μην επεξεργάζεστε καυτά υλικά.**
- Μην αγγίζετε ποτέ τον άξονα ανάμειξης όταν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
- Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας, καθώς και άλλα σύνεργα, μακριά από τα κινούμενα μέρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, μετά τη χρήση και πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή που έχει υποστεί βλάβη. Στείλτε τη συσκευή για έλεγχο ή επισκευή: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή μέσα σε νερό και μην αφήνετε το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν - μπορεί να πάθετε ηλεκτροπληξία.
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο τροφοδοσίας να ακουμπά σε θερμές επιφάνειες ή να κρέμεται σε μέρη όπου θα μπορούσε να το πιάσει κάποιο παιδί.

- Ποτέ μην προσθέτετε υλικά στο κύπελλο την ώρα που λειτουργεί η συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με το παρεχόμενο κύπελλο.
- Βεβαιωθείτε ότι το κύπελλο έχει τοποθετηθεί σωστά προτού ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

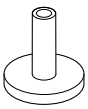
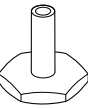
Πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Πλύνετε τα μέρη: βλ.
«Καθαρισμός».

Επεξήγηση Συμβόλων

- ① Διακόπτης επιλογής ταχυτήτων
- ② Στήριγμα κυπέλλου
- ③ Βάση κυπέλλου
- ④ Αναδευτήρας ροφημάτων
- ⑤ Αναδευτήρας για φραπέ και αφρόγαλα
- ⑥ Άξονας ανάμειξης
- ⑦ Κινούμενη κεφαλή
- ⑧ Κύπελλο
- ⑨ Αποθήκευση εξαρτημάτων

Σημείωση: Ο αναδευτήρας για φραπέ και αφρόγαλα είναι ήδη προσαρμοσμένος στον άξονα ανάμειξης.

	Αναδευτήρας για Φραπέ και Αφρόγαλα - χρήση για αφρόγαλα και για φραπέ
	Αναδευτήρας ροφημάτων - χρήση για milkshakes, smoothies και κοκτέιλ

Για Να Χρησιμοποιήσετε Τον Παρασκευαστή Ροφημάτων **A—E**

- 1 Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής ταχυτήτων είναι απενεργοποιημένος (O) και συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος.
- 2 Προσαρμόστε τον απαιτούμενο αναδευτήρα - σύρετε προς τα πάνω και στρέψτε αριστερόστροφα για να ασφαλίσει.

- ④ Αναδευτήρας ροφημάτων ή
 - ⑤ Αναδευτήρας για φραπέ και αφρόγαλα
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά στο κύπελλο.
 - Το κύπελλο πρέπει πάντα να είναι γεμάτο τουλάχιστον έως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης (100 ml), διαφορετικά το υγρό δεν θα φτάνει τον άξονα ανάμειξης.
 - Μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης (500 ml), διαφορετικά το υγρό ενδέχεται να υπερχειλίσει κατά την ανάμειξη.
 - 4 Τοποθετήστε το κύπελλο φροντίζοντας ώστε το χείλος του κυπέλλου να έχει προσαρμοστεί στο στήριγμα του κυπέλλου ② και ο πάτος του να «κάθεται» στη βάση κυπέλλου ③.
 - Εάν το κύπελλο δεν τοποθετηθεί σωστά στο στήριγμα, η συσκευή δεν θα λειτουργήσει.
 - Για να διευκολύνεται η τοποθέτηση ή η αφαίρεση του κυπέλλου, η κεφαλή του παρασκευαστή ροφημάτων μπορεί να σηκωθεί προς τα επάνω.
 - **Μην ανασηκώνετε ποτέ την κεφαλή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ανάμειξης.**
 - 5 Στρίψτε τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας στη ρύθμιση που θέλετε. Αρχίστε να αναμειγνύετε στην ταχύτητα 1, στη συνέχεια αυξήστε στην ταχύτητα 2 εφόσον απαιτείται. Τα περισσότερα ροφήματα αναμειγνύονται σε λιγότερο από 2 λεπτά.
 - **Όταν φτιάχνετε αφρόγαλα χρησιμοποιήστε την ταχύτητα 2 και για να αποφύγετε τυχόν υπερχύλιση μην βάλετε περισσότερο από 300ml γάλα.**

- 6 Όταν ολοκληρωθεί η ανάμειξη, απενεργοποιήστε τον παρασκευαστή ροφημάτων, αφαιρέστε το κύπελλο και σερβίρετε το περιεχόμενο.

Συμβουλές και υποδείξεις

- Να τοποθετείτε πάντα πρώτα τα υγρά υλικά στο κύπελλο.
- Να πολτοποιείτε πάντα τα φρούτα έως ότου δημιουργηθεί ένας λείος πολτός, προτού τα προσθέσετε στο κύπελλο.
- Εάν χρησιμοποιείτε σιρόπι και μείγματα σε σκόνη, να τα προσθέτετε ακριβώς πριν τα αναμείξετε για να μην κατακαθίσουν στο βάθος του κυπέλλου.
- Για καλύτερα αποτελέσματα τοποθετήστε για λίγη ώρα την κανάτα στην κατάψυξη πριν την χρήση και χρησιμοποιήστε κρύα υλικά. Τα ροφήματα με γάλα θα έχουν καλύτερη γεύση εάν το γάλα είναι παγωμένο. Όσο πιο κρύο είναι το γάλα, τόσο πιο πηχτό και αφρώδες θα είναι το ρόφημα.
- Συνιστάται γάλα μακράς διάρκειας για καλύτερο αφρόγαλα.
- Το αποβουτυρωμένο γάλα παράγει πιο αφρώδες ρόφημα απ' ό,τι το ημιαποβουτυρωμένο ή το πλήρες γάλα.
- Μην προσπαθείτε ποτέ να αναμείξετε κατεψυγμένα φρούτα στον παρασκευαστή ροφημάτων.
- Ο παρασκευαστής ροφημάτων δεν θρυμματίζει πάγο. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάγο που είναι ήδη θρυμματισμένος.

- Να κόβετε τα μεγάλα κομμάτια παγωτού προτού τα αναμείξετε.

Καθαρισμός

- Απενεργοποιείτε και αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού την καθαρίσετε.

Κύπελο, Αναδευτήρας ροφημάτων και Αναδευτήρας για φραπέ ή αφρόγαλα

Ξεπλύνετε και στεγνώστε. Η πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων σας.

Άξονας ανάμειξης

- 1 Τοποθετήστε 200 ml ζεστή, αραιή σαπουνάδα στο κύπελλο. Προσαρμόστε το κύπελλο στον παρασκευαστή ροφημάτων και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία στην ταχύτητα 1 για 20-30 δευτερόλεπτα. Όταν τελειώσετε, απενεργοποιήστε τη συσκευή και απορρίψτε το υγρό.
- 2 Επαναλάβετε το παραπάνω βήμα χρησιμοποιώντας καθαρό ζεστό νερό για να ξεπλύνετε τον άξονα ανάμειξης.
- 3 Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σκουπίστε τυχόν υπολείμματα σαπουνιού και νερού από τον άξονα ανάμειξης με υγρό πανί ή σφουγγάρι και, στη συνέχεια, με στεγνό.
- 4 Αφαιρέστε τον αναδευτήρα στρίβοντας προς την φορά του ρολογιού και τραβώντας το από τον άξονα ανάδευσης.

Κυρίως σώμα παρασκευαστή ροφημάτων

- Σκουπίστε με υγρό πανί ή σφουγγάρι. Στεγνώστε καλά.
- Μην βυθίζετε σε νερό.

Αποθήκευση αναδευτήρα ροφημάτων

Μετά τη χρήση, ένα από τα εξαρτήματα μπορεί να τοποθετηθεί στον χώρο

αποθήκευσης εξαρτημάτων στην κάτω πλευρά της μονάδας ⑨.

Σέρβις και Εξυπηρέτηση Πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια ανατρέξτε στην ενότητα «οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων» του βιβλίου οδηγιών ή επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία 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 ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Κατασκευάζεται στην Ελλάδα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Οδηγός Αντιμετώπισης Προβλημάτων		
Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Ο Παρασκευαστής ροφημάτων δεν λειτουργεί.	Δεν υπάρχει ρεύμα.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.
Υπερβολικό πιτσίλισμα κατά την επεξεργασία	Η επιλεγμένη ταχύτητα είναι πολύ υψηλή.	Επιλέξτε χαμηλότερη ταχύτητα στην αρχή και αυξάνετε την εάν χρειάζεται.
	Έχετε γεμίσει υπερβολικά το κύπελλο πάνω από τη μέγιστη στάθμη.	Μην γεμίζετε πάνω από την ένδειξη μέγιστης στάθμης.
Μη ικανοποιητικό αφρόγαλα	Το γάλα ήταν πολύ ζεστό ή χρησιμοποιήθηκε πλήρες γάλα.	Κρύο γάλα, μακράς διάρκειας ή με χαμηλά λιπαρά θα φτιάξει πιο παχύρρευστο αφρόγαλα.

Συνταγές

Να προσθέτετε πάντα πρώτα τα υγρά υλικά στο κύπελλο και στη συνέχεια τα υπόλοιπα υλικά. Αρχίστε να αναμειγνύετε στην ταχύτητα 1, στη συνέχεια αυξήστε στην ταχύτητα 2 εφόσον απαιτείται. Επεξεργαστείτε μέχρι να αποκτήσει το μείγμα την πυκνότητα που θέλετε.

Smoothie Και Μιλκ Σέικ

- 1 Τοποθετήστε όλα τα υλικά στο κύπελλο.
- 2 Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα ροφημάτων
- 3 Αναμείξτε έως ότου επιτύχετε την πυκνότητα που θέλετε.

1 - 2 μερίδες

Παγωμένο Μιλκ Σέικ Πορτοκάλι

200 ml χυμός πορτοκάλι
2 μπάλες παγωτό βανίλια
(περίπου 80 g)

Smoothie Φρούτων

170 g γιαούρτι με ροδάκινο ή φυσική γεύση
100 ml χυμός πορτοκάλι
2 φρέσκες φράουλες, πολτοποιημένες
½ ακτινίδιο, ξεφλουδισμένο και πολτοποιημένο

Μιλκ Σέικ Μπανάνα

40 g παγωτό βανίλια
125 ml γάλα
½ μπανάνα, πολτοποιημένο

Smoothie Με Φρούτα Του Δάσους

170 g γιαούρτι με ανανά και
μάνγκο

40 g σορμπέ λεμόνι

100 ml χυμός κράνμπερι

8 φρέσκες σμέουρα,

πολυτοποιημένα

Μιλκ Σέικ Καραμέλα

125 ml γάλα

2 μπάλες παγωτό βανίλια

(περίπου 80 g)

15 ml σιρόπι καραμέλας ή κατά
προτίμηση

Ροφήματα Καφέ

**Χρησιμοποιήστε τον
αναδευτήρα για φραπέ
και αφρόγαλα**

Ρόφημα Στιγμιαίου Καφέ

6 κουτ. γλυκού (12 g) στιγμιαίος
καφές

Ζάχαρη (προαιρετικά)

120 ml νερό

Κρύο γάλα (προαιρετικά)

- 1 Προσθέστε τον στιγμιαίο καφέ, τη ζάχαρη και το νερό στο κύπελλο και αναμείξτε στην ταχύτητα 1 έως ότου δημιουργηθεί ένα κρεμώδες μείγμα.
- 2 Προσθέστε 3 παγάκια σε ένα ποτήρι και σερβίρετε το μείγμα καφέ.
- 3 Προσθέστε νερό μέχρι να γεμίσει το ποτήρι και κρύο γάλα, εάν επιθυμείτε, και ανακατέψτε με ένα καλαμάκι.

Freddo Espresso

50-60 ml καφές εσπρέσο

(2 δόσεις)

Ζάχαρη (προαιρετικά)

60 g θρυμματισμένος πάγος

- 1 Προσθέστε ζάχαρη στον εσπρέσο εάν το επιθυμείτε και ανακατέψτε με ένα κουτάλι μέχρι να διαλυθεί.
- 2 Προσθέστε τον καφέ στο κύπελλο μαζί με τον θρυμματισμένο πάγο και αναμείξτε στην ταχύτητα 1 έως ότου αποκτήσει το μείγμα κρεμώδη υφή.
- 3 Προσθέστε 4-5 παγάκια σε ένα ποτήρι και σερβίρετε τον καφέ.
- 4 Προσθέστε ένα καλαμάκι στο ποτήρι.

Freddo Cappuccino

50-60 ml εσπρέσο (2 δόσεις)

Ζάχαρη (προαιρετικά)

60 g θρυμματισμένος πάγος

150-200 ml φρέσκο

αποβουτυρωμένο γάλα, κρύο

- 1 Προσαρμόστε τον αναδευτήρα για φραπέ και αφρόγαλα.
- 2 Προσθέστε ζάχαρη στον εσπρέσο εάν το επιθυμείτε και ανακατέψτε με ένα κουτάλι μέχρι να διαλυθεί.
- 3 Προσθέστε τον καφέ στο κύπελλο μαζί με 60 g θρυμματισμένου πάγου και αναμείξτε στην ταχύτητα 1 έως ότου αποκτήσει το μείγμα κρεμώδη υφή.
- 4 Προσθέστε 4-5 παγάκια σε ένα ποτήρι και σερβίρετε τον καφέ.
- 5 Καθαρίστε την κανάτα και τον αναδευτήρα και στην συνέχεια τοποθετήστε τα ξανά.
- 6 Προσθέστε 150-200 ml κρύο γάλα.
- 7 Αναμείξτε στην ταχύτητα 2 έως ότου δημιουργηθεί αφρός.
- 8 Προσθέστε τον αφρό στο μείγμα του καφέ.
- 9 Πασπαλίστε με κανέλα ή σοκολάτα σε σκόνη και σερβίρετε με ένα καλαμάκι.

Меры безопасности

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- При повреждении вилки или шнура во избежание риска их необходимо заменить в компании Kenwood или авторизованном сервисном центре Kenwood из соображений безопасности.
- **Стакан подходит только для использования с холодными ингредиентами. Горячие ингредиенты в нем обрабатывать нельзя.**
- Никогда не прикасайтесь к мешалке, если прибор включен в розетку.
- Следите за тем, чтобы ваши руки, волосы, одежда и кухонные принадлежности были подальше от движущихся частей.
- Всегда вынимайте вилку из розетки перед установкой или снятием деталей, после использования и перед чисткой.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Проверьте и отремонтируйте его: см. раздел “Обслуживание и забота о покупателях”.
- Никогда не опускайте прибор в воду и не допускайте намокания шнура или вилки - вы можете получить удар током.
- Никогда не допускайте, чтобы шнур касался горячих поверхностей или

свисал вниз, где до него может дотянуться ребенок

- Никогда не добавляйте ингредиенты в стакан во время работы прибора.
- Используйте прибор только со стаканом из комплекта поставки.
- Перед включением прибора убедитесь, что стакан находится в правильном положении.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Неправильное использование прибора может привести к получению травмы.
- Приборы могут использоваться лицами со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом или знаниями, если они находятся под наблюдением или получили инструкции по безопасному использованию устройства и если они понимают сопряженные с этим риски.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

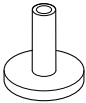
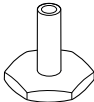
Перед первым использованием

- 1 Вымойте детали: см. раздел “Чистка”.

Основные компоненты

- ① Регулятор скорости
- ② Место фиксации стакана
- ③ Подставка для стакана
- ④ Насадка для смешивания
- ⑤ Взбивалка для фραппе и вспенивания молока
- ⑥ Мешалка
- ⑦ Наклоняемая головка
- ⑧ Стакан
- ⑨ Секция для хранения насадок

Примечание: Взбивалка для фραппе и вспенивания молока заранее установлена на мешалку заводом-производителем.

	Взбивалка для фραппе и вспенивания молока используется для вспенивания молока и кофе при приготовлении напитков фραппе.
	Насадка для смешивания используется для приготовления молочных шейков, смузи и легких смесей из взбитого жидкого теста.

Как пользоваться шейкером для приготовления напитков, рисунки А—Е

- 1 Убедитесь, что регулятор управления выключен (находится в положении “0”), и подключите вилку к электросети.
- 2 Установите необходимую взбивалку/насадку – наденьте ее на мешалку и поверните против часовой стрелки до фиксации.
- ④ насадка для смешивания или
- ⑤ взбивалка для вспенивания
- 3 Поместите ингредиенты в стакан.
 - Стакан всегда должен быть заполнен как минимум до самой низкой отметки уровня (100 мл), иначе жидкость не достигнет мешалки.
 - Не заполняйте стакан выше отметки максимального уровня (500 мл), иначе жидкость может перелиться через край в процессе смешивания.
- 4 Установите стакан, убедившись в том, что его обод находится в месте фиксации стакана ② а основание - на подставке для стакана ③.
- Если стакан не будет установлен на месте его фиксации, то прибор работать не будет.
- Чтобы стакан было легче установить или снять, головку шейкера для приготовления напитков можно слегка повернуть движением в сторону и вверх.
- **Никогда не поворачивайте головку в процессе смешивания.**

- 5 Установите регулятор скорости на нужный уровень. Начните смешивание на скорости 1, затем при необходимости увеличьте скорость до 2. Большинство напитков смешивается менее, чем за 2 минуты.
- **При вспенивании молока используйте скорость 2, а во избежание переливания смеси через край не обрабатывайте более 300 мл.**
- 6 По окончании смешивания выключите шейкер для приготовления напитков стакан и перелейте напиток.

Советы

- Жидкие ингредиенты следует всегда наливать в стакан сначала.
- Всегда измельчайте фрукты до состояния гладкого пюре перед тем, как поместить их в стакан.
- При использовании сиропов и порошкообразных смесей добавляйте их непосредственно перед смешиванием, чтобы они не опустились на дно стакана.
- Для достижения наилучших результатов охладите стакан в холодильнике перед использованием, и следите за тем, чтобы все жидкие ингредиенты были как можно более холодными. Молочные напитки будут вкуснее, если молоко ледяное. Чем холоднее молоко, тем гуще и пенистее будет напиток.
- Для получения наилучшей пены рекомендуется использовать молоко длительного хранения.

- Из обезжиренного молока напиток получится более пенистым, чем из полуобезжиренного или цельного молока.
- Никогда не пытайтесь смешивать замороженные фрукты в вашем шейкере для приготовления напитков.
- Шейкер для приготовления напитков лед не измельчает. Для достижения наилучших результатов, используйте готовый дробленый лед.
- При смешивании крупных комков мороженого сначала их следует разбить на части.

Чистка

- Перед чисткой всегда выключайте и вынимайте вилку из розетки.

Стакан, насадка для смешивания и взбивалка.

Вымойте, затем вытрите насухо. Или мойте в посудомоечной машине.

Мешалка

- 1 Налейте в стакан 200 мл теплой, слегка мыльной воды. Присоедините стакан к шейкеру для приготовления напитков и включите скорость 1 на 20 - 30 секунд. По окончании выключите и вылейте жидкость.
- 2 Чтобы промыть мешалку, повторите описанные выше действия, используя чистую теплую воду.
- 3 Выключите прибор и выньте вилку из розетки. Вытрите остатки мыла и воду с мешалки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

- 4 Снимите взбивалку или насадку для смешивания, повернув ее по часовой стрелке и сняв с мешалки.

Корпус шейкера для приготовления напитков

- Протирать влажной тканью или губкой. Тщательно высушить.

- Не погружать в воду.

Хранение насадки/взбивалки

После использования одну из насадок можно поместить в отсек для хранения на нижней стороне блока питания ⑨.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки прочтите раздел «Таблица поиска и устранения неисправностей» в данном руководстве или зайдите на сайт 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 авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Сделано в Греции.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Информация о коде даты может находиться на нижней поверхности продукта или около таблички с техническими данными. Код даты показан в виде кода года и месяца, за которым следует номер недели.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:
Первые две цифры обозначают год, последние две цифры – порядковый номер недели года.
Например: 4-я неделя января 2021 года = 21T04



Модель	TYPE: BSP20
Напряжение	220 - 240 В
Частота колебаний	50 - 60 Гц
Мощность	120 Вт
Условия хранения	Температура: от + 5°C до + 45°C Влажность: < 80 %.
Срок хранения	Не ограничен.
Срок службы	2 года (5 лет для отдельных видов товара).
Условия утилизации	Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями.
Условия транспортировки	Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.
Условия реализации	Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Адрес производителя:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Импортёр и уполномоченная организация на принятие претензий:

ООО «Делонги», Россия, 127055,
Москва, ул. Суцёвская, д. 27, стр. 3
Тел.: +7 (495) 781-26-76

Таблица поиска и устранения неисправностей		
Неисправность	Причина	Устранение
Шейкер для приготовления напитков не работает.	Нет сети.	Проверьте, включен ли прибор в сеть.
Слишком много брызг в процессе работы прибора.	Выбрана слишком высокая скорость.	Сначала выберите более низкую скорость и при необходимости увеличивайте.
	Переполнение стакана выше максимального уровня.	Не наполняйте выше отметки максимального уровня.
Молоко плохо вспенивается	Молоко слишком теплое или полной жирности.	Холодное молоко, молоко длительного хранения или обезжиренное даст максимальную пену и самую густую консистенцию.

Рецепты

Всегда сначала добавляйте в стакан жидкие ингредиенты, а затем остальные. Начните смешивание на скорости 1, затем при необходимости увеличьте скорость до 2. Перемешайте до нужной консистенции.

Смузи и шейки

- 1 Поместите все ингредиенты в стакан.
- 2 Используйте насадку для смешивания.
- 3 Смешивайте до получения желаемой консистенции.

1 - 2 порции

Апельсиновый морозный шейк

200 мл апельсинового сока
2 шарика ванильного мороженого
(примерно 80 г)

Фруктовый смузи

170 г персикового или натурального йогурта
100 мл апельсинового сока
Пюре из двух ягод свежей клубники
Пюре из ½ очищенного киви

Банановый молочный шейк

40 г ванильного мороженого
125 мл молока
Пюре из ½ банана

Ягодный смузи

170 г йогурта из ананаса и манго
40 г лимонного сорбета
100 мл клюквенного сока
пюре из 8 свежих ягод малины

Карамель пенистая

125 мл молока
2 шарика ванильного мороженого (примерно 80 г)
15 мл карамельного сиропа или сколько нужно по вкусу

Напитки фраппе

Используйте взбивалку для фраппе и вспенивания молока

Фраппе из растворимого кофе

6 ст.л. (12 г) растворимого кофе
Сахар (по желанию)
120 мл воды
Молоко, холодное (по желанию)

- 1 Добавьте растворимый кофе, сахар и воду в стакан и перемешайте на скорости 1 до получения кремообразной массы.
- 2 Добавьте 3 кубика льда в сервировочный стакан и залейте кофейную смесь.
- 3 Добавьте воду до наполнения стакана и, по желанию, холодное молоко и перемешайте с помощью соломинки.

Кофе Фреддо Эспрессо (Freddo Espresso)

50-60 мл кофе эспрессо (2 порции)
Сахар (по желанию)
60 г дробленого льда

- 1 Добавьте сахар в кофе эспрессо (по желанию) и перемешайте ложкой до растворения.
- 2 Добавьте кофе в стакан с колотым льдом и смешайте на скорости 1 до получения кремообразной консистенции.

- 3 Добавьте 4-5 кубиков льда в сервировочный стакан и залейте кофе.
- 4 Подавайте кофе в стакане с соломинкой.

Кофе Фреддо Капучино (Freddo Cappuccino)

50-60 мл кофе

эспрессо (2 порции)

Сахар (по желанию)

60 г дробленого льда

150-200 мл свежего холодного обезжиренного молока.

- 1 Установите взбивалку для фраппе и вспенивания молока.
- 2 Добавьте сахар в кофе эспрессо (по желанию) и перемешайте ложкой до растворения.
- 3 Добавьте кофе в стакан вместе с 60 г колотого льда и перемешайте на скорости 1 до получения кремообразной консистенции.
- 4 Добавьте 4-5 кубиков льда в сервировочный стакан и залейте кофе.
- 5 Очистите стакан и взбивалку и снова установите их на место.
- 6 Добавьте 150-200 мл холодного молока.
- 7 Перемешайте на скорости 2 до образования пены.
- 8 Добавьте пену поверх кофейной смеси.
- 9 Посыпьте корицей или шоколадной пудрой и подайте с соломинкой.

Қауіпсіздік

- Осы нұсқаулықтарды мұқият оқыңыз және келешекте пайдалануға сақтаңыз.
- Барлық орауышты және белгілерін алып тастаңыз.
- Егер аша немесе кабель зақымдалған болса, ол қауіпсіздік мақсатында қауіптің алдын алу үшін Kenwood немесе өкілетті Kenwood жөндеушісі тарапынан ауыстырылуы керек.
- **Стакан тек салқын ингредиенттермен пайдалануға қолайлы. Ыстық ингредиенттерді араластыруға болмайды.**
- Құрылғы розеткаға қосылып тұрғанда араластырғыш білікті ұстауға болмайды.
- Саусақтарыңызды, шаш, киім мен ыдыстарды қозғалатын бөліктерден алыс ұстаңыз.
- Бөлшектерді орнату немесе алу алдында, пайдаланғаннан кейін және тазалау алдында әрдайым қуат көзінен ажыратыңыз
- Зақымдалған аспапты ешқашан қолданбаңыз. Оны тексеріп, жөндеуге жіберіңіз: ‘қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес’ бөлімін қараңыз.
- Құрылғыны суға салуға және сым немесе ашаға су тиюіне жол бермеңіз - бұл электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Сымды ыстық беттерге тигізбеңіз немесе бала оны ұстап алатындай жерге іліп қоймаңыз.

- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, стаканға ешқашан ингредиенттерді қоспаңыз.
- Құрылғыны тек бірге берілген стаканмен бірге пайдаланыңыз.
- Құрылғыны қосар алдында стаканның дұрыс орналасқанына көз жеткізіңіз.
- Бұл құралды балалар қолданбау керек. Құрал мен оның сымын балалардың қолы жетпейтін жерге қойыңыз.
- Құралды дұрыс қолданбау нәтижесінде зақым келуі мүмкін.
- Бұл құрал олардың құралды қауіпсіз қолдануы туралы нұсқау берілсе немесе басқа адамның бақылауында болса және олардың туындауы мүмкін қауіп туралы түсінігі болса, білімі немесе тәжірибесі жеткіліксіз немесе физикалық, сезу немесе ойлау қабілеті нашар адамдар қолдануға арналған.
- Құрылғыны тек үй шаруасына байланысты қолданыңыз. Егер құрылғы өз міндетіне сай мақсатта қолданылмаса немесе берілген нұсқаулықты дұрыс сақтамаған жағдайда Kenwood компаниясы ешқандай жауапкершілікті өз мойнына алмайды.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

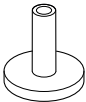
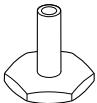
Алғашқы рет қолдану алдында

1 Бөлшектерді жуыңыз: “Тазалау” бөлімін қараңыз.

Перне

- ① Жылдамдықты басқару элементі
- ② Стақан тіреуі
- ③ Стақан тіреуіші
- ④ Араластырғыш тіркеме
- ⑤ Десерт және сүт көпірткіш
- ⑥ Араластырғыш білік
- ⑦ Еңкейткіш бастиек
- ⑧ Стақан
- ⑨ Тіркемедегі сакқтау орны

Ескертпе: десерт және сүт көпірткіш алдын ала орнатылған араластырғыш білікке оралған.

	Десерт және сүт көпірткіш - сүтті көпірту және десертке арналған кофені көпірту үшін пайдаланылады.
	Араластырғыш тіркеме - сүт коктейльдері, коктейльдер және жеңіл қамыр қоспалары үшін пайдаланылады.

Шпиндельді сусын жасау құралын пайдалану үшін А—Е

- 1 Басқару қосқышы өшірулі (О) екеніне көз жеткізіңіз, содан кейін қуат көзіне қосыңыз.
- 2 Қажетті көпірткішті/тіркемені орнатыңыз – бекіту үшін сырғытып, сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.
- ④ Араластырғыш тіркеме Болмаса
- ⑤ Десерт және сүт көпірткіш
- 3 Ингредиенттерді стаканға салыңыз.

- Стақанды ең аз деңгей белгісіне (100 мл) дейін толтыру керек, әйтпесе сұйықтық араластырғыш білікке жетпейді.
 - Максималды деңгей белгісінен (500 мл) асырып толтырмаңыз, әйтпесе араластыру кезінде сұйықтық тасып кетуі мүмкін.
- 4 Стаканның жиегі стақан тіреуінде ② және оның табаны стақан тіреуішінде ③ тұрғанына көз жеткізіп, оны орнатыңыз.
 - Стақанды тіреу аймағына орналастырмау құрылғының жұмыс істеуіне кедергі жасайды.
 - Стақанды орнатуға немесе алуға көмектесу үшін шпиндельді сусын жасау құралының бастиегін жоғары қарай көтеруге болады.
 - **Араластыру кезінде ешқашан бастиегін көтермеңіз.**
- 5 Жылдамдықты басқару элементін қажетті жылдамдыққа бұраңыз. 1-жылдамдықта араластыруды бастаңыз, содан кейін қажетінше 2-жылдамдыққа дейін арттырыңыз. Сусындардың көбісін 2 минуттан аз уақыт араластыру керек.
 - **Сүтті көпірту кезінде 2-жылдамдықты пайдаланыңыз және қоспаның толып кетуіне жол бермеу үшін 300 мл-ден артық өңдеуге болмайды.**
 - 6 Араластыру аяқталғаннан кейін, шпиндельді сусын жасау құралын өшіріп, стаканды алыңыз және сусынды төгіңіз.

Кеңестер

- Әрдайым алдымен сұйық ингредиенттерді стақанға салыңыз.
- Стақанға салмас бұрын, әрдайым жемістерді біркелкі пюреге дейін езіңіз.
- Шәрбәттар мен ұнтақ қоспаларды пайдалансаңыз, стақан түбіне түсіп кетуінің алдын алу үшін, оларды араластырмас бұрын салыңыз.
- Жақсы нәтиже алу үшін қолданар алдында стақанды тоңазытқышта суытып алыңыз және барлық сұйық ингредиенттер мүмкіндігінше салқын болуы керек. Сүт мұздатылған болса, сүтті сусындар жақсырақ болады. Сүт неғұрлым суық болса, сусын соғұрлым қою және көбікті болады.
- Жақсы көбік шығару үшін жарамдылығы ұзақ сүт ұсынылады.
- Майсыздандырылған сүт жартылай майсыз немесе толық майлы сүтке қарағанда көпіршікті сусын шығарады.
- Шпиндельді сусын жасау құралымен мұз жемістерді араластыруға болмайды.
- Шпиндельді сусын жасау құралы мұзды ұсақтамайды. Жақсы нәтиже алу үшін дайын ұнтақталған мұз пайдаланыңыз.
- Балмұздақтың үлкен бөліктерін араластырған кезде алдымен оларды сындырыңыз.

Тазалау

- Әрдайым тазалау алдында өшіріп, розеткадан суырыңыз.

Стақан, араластырғыш тіркеме және көпірткіш

Жуыңыз, содан кейін кептіріңіз. Болмаса, ыдыс жуатын машинамен жуыңыз.

Араластырғыш білік

- 1 Стақанға 200 мл жылы, аздап сабынды су құйыңыз. Стақанды шпиндельді сусын жасау құралына бекітіп, 1-жылдамдықпен 20 - 30 секунд жұмыс істеңіз. Аяқтағаннан кейін, өшіріп, сұйықтықты төгіп тастаңыз.
- 2 Араластыру білігін шаю үшін таза жылы суды пайдалану арқылы жоғарыдағы қадамды қайталаңыз.
- 3 Құрылғыны өшіріп, электр желісінен ажыратыңыз. Араластырғыш біліктен қалған сабынды суды дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз, содан кейін құрғатыңыз.
- 4 Көпірткіш немесе араластырғыш тіркемені сағат тілі бағытымен бұрап, араластырғыш біліктен сырғыту арқылы алыңыз.

Шпиндельді сусын жасау құралының корпусы

- Дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіңіз. Мұқият кептіріңіз.
- Суға батырмаңыз.

Тіркемені/Көпірткішті сақтау

Пайдаланғаннан кейін, тіркемелердің бірін қуат блогының ⑨ астыңғы жағындағы сақтау бөліміне салуға болады.

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында қандай да болмасын ақаулық туындайтын болса, көмек сұрамас бұрын, нұсқаулықтағы «ақаулықтарды жою нұсқаулығы» бөлімін қараңыз немесе www.kenwoodworld.com торабына 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 торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Грецияда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек.

Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Күн коды туралы ақпарат сіздің өніміңіздің төменгі бөлігінде немесе кестенің іші мен жанында орналасуы мүмкін. Күн коды жыл, ай кодтарынан кейін апта нөмірі түрінде көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: алғашқы екі сан жылға, ал соңғы екі сан апта санына қатысты болады.

Мысалы: 2021 жылғы 1 қыркүйек 21T04.



Үлгі	TYPE: BSP20
Кернеу	220 - 240В
Герц	50 - 60Гц
Ватт	120Вт
Сақтау шарттары	Температура: +5°C және +45°C аралығы Ылғалдылық: < 80%.
Сақтау мерзімі	Шектеусіз.
Қызмет көрсету мерзімі	2 жыл (тауарлардың арнайы түрлері үшін 5 жыл).
Тастау шарттары	Экологиялық талаптарға сай тастау керек.
Тасымалдау шарттары	Тасымалдау кезінде лақтыруға және шамадан тыс дірілдеуге жол берілмеу керек.
Сату шарттары	Сату шарттарын өндіруші белгілемейді, бірақ аймақтық, ұлттық және халықаралық ережелер мен стандарттарға сай болу керек.

Өндірушінің мекенжайы:

Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK

Шағымдарды қабылдауға өкілетті ұйым және импорттаушы:
“Делонги” ААҚ, Ресей, 127055, Мәскеу қаласы, көше Суцеская
27 үй, 3 құрылым

Тел: +7 (495) 781-26-76

Ақаулықтарды жою нұсқаулығы		
Ақаулық	Себеп	Шешім
Шпиндельді сусын жасау құралы жұмыс істемейді.	Қуат жоқ.	Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
Өңдеу кезіндегі шамадан тыс шашырау.	Таңдалған жылдамдық тым жоғары.	Алдымен төменірек жылдамдықты таңдап, қажет болса арттырыңыз.
	Стақанның максималды деңгейінен асып кеткен.	Максималды деңгей белгісінен (500 мл) асырып толтырмаңыз.
Сүттік нашар көбіктенуі	Сүт тым жылы немесе аса майлы сүт пайдаланылған.	Салқын сүт, қызмет ету мерзімі ұзақ немесе майсыздандырылған сүт ең көбікті және жақсы нәтиже береді.

Рецепттер

Әрдайым стақанға алдымен сұйық ингредиенттерді, содан кейін қалған ингредиенттерді қосыңыз. 1-жылдамдықта араластыруды бастаңыз, содан кейін қажет болса, 2-жылдамдыққа дейін арттырыңыз. Қажетті консистенцияға дейін өңдеңіз.

Смузилер мен коктейльдер

- 1 Барлық ингредиенттерді стаканға салыңыз.
- 2 Араластырғыш тіркемені пайдаланыңыз.
- 3 Қажетті консистенцияға жеткенше араластырыңыз.

Қызметтер 1 – 2

Апельсин мұзды коктейлі

*200 мл апельсин шырыны
2 қасық ванильді балмұздақ
(шамамен 80 г)*

Жеміс-жтдек смузиі

*170 г шабдалы немесе табиғи йогурт
100 мл апельсин шырыны
2 жаңа піскен құлпынай, пюре түріндегі
½ киви жемісі, қабығы
аршылған және пюре түріндегі*

Банан сүт коктейлі

*40 г ванильді балмұздақ
125 мл сүт
½ банан, пюре түрінде*

Жидек смузиі

*170 г ананас және манго йогурт
40 г лимон сорбеті
100 мл мүкжидек шырыны
8 жаңа піскен таңқурай, пюре түріндегі*

Карамель көбікті

*125 мл сүт
2 қасық ванильді балмұздақ
(шамамен 80 г)
15 мл карамель шәрбаты
немесе дәміне қарай*

Фраппе

Фраппе мен сүтті пайдаланыңыз Көпірткіш

Ерігіш фраппе кофесі

*6 шай қасық (12 г) ерігіш кофе
Қант (міндетті емес)
120 мл су
Сүт, салқын (міндетті емес)*

- 1 Стақанға ерігіш кофе, қант және суды қосып, кілегей қоспасы алынғанша 1-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 2 Көмекші стаканға 3 мұз текшесін қосып, кофе қоспасына құйыңыз
- 3 Қаласаңыз, шыны стақанды толтыру үшін су қосыңыз және салқын сүт қосып, түтікшемен араластырыңыз.

Фреддо эспрессо

*50-60 мл эспрессо кофесі (2 порция)
Қант (міндетті емес)
60 г ұсақталған мұз*

- 1 Қаласаңыз, эспрессо кофеге қант қосып, ерігенше қасықпен араластырыңыз.
- 2 Кофені ұнтақталған мұзы бар стаканға қосып, кремді консистенцияға жеткенше 1-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 3 Көмекші стаканға 4-5 мұз текшесін қосып, кофеге құйыңыз.
- 4 Шыны стақандағы кофені түтікшемен ұсыныңыз.

Фреддо капучино

50-60 мл эспрессо (2 порция)

Қант (міндетті емес)

60 г ұсақталған мұз

150-200 мл

майсыздандырылған жаңа сүт,
салқын

- 1 Десерт және сүт көпірткішті орнатыңыз.
- 2 Қаласаңыз, эспрессо кофеге қант қосып, ерігенше қасықпен араластырыңыз.
- 3 60 гүфені ұнтақталған мұзы бар стаканға қосып, кремді консистенцияға жеткенше 1-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 4 Көмекші стаканға 4-5 мұз текшесін қосып, кофеге құйыңыз.
- 5 Стақан мен көпірткішті тазалаңыз, содан кейін қайта орнатыңыз.
- 6 150-200 мл салқын сүт қосыңыз.
- 7 Көбік пайда болғанша 2-жылдамдықпен араластырыңыз.
- 8 Кофе қоспасының үстіне көбік қосыңыз.
- 9 Даршын немесе шоколад ұнтағын сеуіп, түтікшемен бірге ұсыныңыз.

Bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sú zástrčka alebo kábel poškodené, musia sa byť z bezpečnostných dôvodov vymenené spoločnosťou Kenwood alebo autorizovaným opravárom Kenwood, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **Nádoba je vhodná len na používanie so studenými prísadami. Nespracúvajte horúce prísady.**
- Nikdy sa nedotýkajte miešacieho hriadeľa, keď je spotrebič zapojený do siete.
- Udržujte prsty, vlasy, oblečenie a náradie mimo pohyblivých častí.
- Pred montážou alebo demontážou dielov, po použití a pred čistením vždy odpojte zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. V takom prípade ho dajte skontrolovať alebo opraviť: prečítajte si časť „Servis a starostlivosť o zákazníkov“.
- Spotrebič nikdy neponárajte do vody a dávajte pozor, aby kábel alebo zástrčka nenavlhli – môžete dostať elektrický šok.
- Nikdy nedovoľte, aby sa kábel dotýkal horúcich povrchov alebo visel, kde by ho dieťa mohlo uchopiť.
- Nikdy nepridávajte prísady do kadičky, keď je spotrebič v prevádzke.
- Prístroj používajte iba s dodanou nádobou.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je nádoba správne umiestnená.

- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- Nesprávne používanie tohto zariadenia môže spôsobiť zranenie.
- Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Spoločnosť Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ako ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

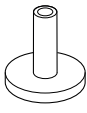
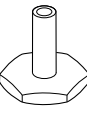
Pred prvým použitím

- 1 Umyte časti: pozri „Čistenie“.

Poznámka: Napeňovač Frappé a mlieka je zabalený vopred namontovaný na miešacom hriadeli.

Popis súčastí

- ① Kontrola rýchlosti
- ② Držiak nádoby
- ③ Podpera nádoby
- ④ Nástavec na miešanie
- ⑤ Napeňovač Frappé a mlieka
- ⑥ Miešací hriadeľ
- ⑦ Sklápacia hlava
- ⑧ Nádoba
- ⑨ Uloženie nadstavca

	Napeňovač Frappé a mlieka - použitie na napenenie mlieka a napenenie kávy na frappé.
	Miešací nástavec - použité na mliečne kokteily, smoothies a ľahké zmesi na cesto.

Používanie výrobníka nápojov s vretenom **A—E**

- 1 Uistite sa, že je ovládací spínač vypnutý (O) a potom ho zapojte do zdroja napájania.
- 2 Nasadte požadovaný napeňovač/nástavec – zaistite ho nasunutím a otočením proti smeru hodinových ručičiek.
- ④ Nástavec na miešanie alebo
- ⑤ Frappé a napeňovač mlieka
- 3 Vložte prísady do nádoby.
 - Nádoba musí byť vždy naplnená aspoň po značku minimálnej hladiny (100 ml), inak sa kvapalina nedostane do miešacieho hriadeľa hriadeľa.
 - Neplňte nad značku maximálnej hladiny (500 ml), pretože počas miešania môže tekutina pretiecť.
- 4 Nasadte nádobu a uistite sa, že okraj nádoby je umiestnený v oblasti držiaka nádoby ② základňa sedí na podpere nádoby③.
 - Ak nádobu neumiestnite do oblasti držiaka spotrebič nebude fungovať.
 - Na ulahčenie nasadzovania alebo vyberania nádoby možno hlavu výrobníka nápojov s vretenom nakloniť nahor.
 - **Počas miešania nikdy nenakláňajte hlavu.**
- 5 Otočte ovládač rýchlosti na požadovanú rýchlosť. Spustite miešanie na rýchlosti 1 a potom podľa potreby zvýšte na rýchlosť 2.

Väčšina nápojov by mala byť zmiešaná za menej ako 2 minúty.

 - **Pri napnení mlieka použite rýchlosť 2 a aby ste zabránili pretečeniu zmesi, nespracujte viac ako 300 ml.**

- 6 Po dokončení mixovania vypnite výrobník nápojov s vretenom, vyberte nádobu a nalejte nápoj.

Rady a tipy

- Do kadičky vždy najskôr vložte tekuté prísady.
- Pred pridaním do kadičky ovocie vždy rozťlačte na hladké pyré.
- Ak používate sirupy a práškové zmesi, pridajte ich tesne pred zmiešaním, aby sa zabránilo ich klesnutiu na dno nádoby.
- Pre dosiahnutie najlepších výsledkov vychladte nádobu pred použitím v chladničke a všetky tekuté prísady by mali byť čo najchladnejšie. Mliečne nápoje budú chutiť lepšie, ak bude mlieko ľadovo studené. Čím je mlieko chladnejšie, tým je nápoj hustejší a penivejší.
- Na vytvorenie najlepšej peny sa odporúča trvanlivé mlieko.
- Nízkotučné mlieko vytvorí penivejší nápoj ako polotučné alebo plnotučné mlieko.
- Nikdy sa nesnažte mixovať mrazené ovocie pomocou mixéra na nápoje.
- Nápojový mixér nerozdrví ľad. Najlepšie výsledky dosiahnete hotovým drveným ľadom.
- Pri mixovaní veľkých hrudiek zmrzliny ich najskôr rozdrvte.

Čistenie

- Pred čistením ho vždy vypnite a odpojte od siete.

Nádoba, miešací nástavec a napeňovač

Umyte a potom osušte. Alebo ich umyte v umývačke riadu.

Miešací hriadeľ

- 1 Do nádoby nalejte 200 ml teplej, mierne saponátovej vody. Pripevnite nádobu k výrobníku nápojov s vretenom a pracujte pri rýchlosti 1 po dobu 20 - 30 sekúnd. Po dokončení vypnite a tekutinu zlikvidujte.
- 2 Opakujte vyššie uvedený krok s použitím čistej teplej vody na opláchnutie miešacieho hriadeľa.
- 3 Vypnite zariadenie a odpojte ho. Utrite zvyšky mydla a vody z hriadeľa mixéra vlhkou handričkou alebo špongiou, potom ho usušte.

- 4 Odstráňte napeňovač alebo miešací nástavec otáčaním v smere hodinových ručičiek a vysunutím z miešacieho hriadeľa.

Telo výrobníka nápojov s vretenom

- Utrite vlhkou handričkou alebo špongiou. Dôkladne ho osušte.
- Neponárajte do vody.

Úložný priestor nadstavca/napeňovača

Po použití je možné jeden z nadstavcov umiestniť do úložnej priehradky na spodnej strane pohonnej jednotky ⑨.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci si najprv prečítajte časť „Riešenie problémov“ v príručke alebo navštívte webovú lokalitu 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 odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Vyrobené v Grécku.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom.

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Riešenie problémov		
Problém	Príčina	Riešenie
Výrobník nápojov s vretenom nefunguje	Žiaden výkon.	Skontrolujte, či je spotrebič zapojený.
Nadmerné striekanie počas spracovania	Zvolená príliš vysoká rýchlosť.	Najprv vyberte nižšiu rýchlosť a podľa potreby ju zvyšujte.
	Nádoba je preplnená nad maximálnu úroveň.	Neplňte nad značku maximálnej hladiny.
Slabá pena mlieka	Mlieko je príliš teplé alebo bolo použité plnotučné.	Studené mlieko, trvanlivé alebo odstredené mlieko vytvorí najvyššiu penu a najhustejší výsledok.

Recepty

Do kadičky vždy najskôr pridajte tekuté prísady a potom pridajte zvyšné prísady. Začnite miešať na rýchlosti 1 a potom podľa potreby zvýšte na rýchlosť 2. Spracujte do požadovanej konzistencie

Smoothies a koktaily

- 1 Vložte všetky ingrediencie do nádoby.
- 2 Použite miešací nástavec.
- 3 Miešajte, kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.

Smoothie z bobuľového ovocia

170g ananásu a manga
jogurt
40 g citrónového sorbetu
100 ml brusnicovej šťavy
8 čerstvých malín, pyré

1 - 2 porcie

Pomarančový mrazený koktail

200ml pomarančového džúsu
2 kopčeky vanilkovej zmrzliny
(približne 80g)

Karamelová pena

125ml mlieka
2 kopčeky vanilkovej zmrzliny
(približne 80g)
15 ml karamelového sirupu alebo podľa chuti

Ovocné smoothie

170 g broskyňového alebo prírodného jogurtu
100ml pomarančového džúsu
2 Čerstvé jahody, prelisované
½ kiwi, olúpané a prelisované

Banánový mliečny koktail

40 g vanilkovej zmrzliny
125ml mlieka
½ banánu, prelisovaného

Frappé

Použitie napeňovača

Frappé a napeňovač

Frappé z instantnej kávy

6 lyžičiek (12 g) instantnej kávy

cukor (voliteľné)

120ml vody

Mlieko, studené (voliteľné)

- 1 Pridajte instantnú kávu, cukor a vodu do nádoby a miešajte pri rýchlosti 1, kým nevznikne krémová zmes.
- 2 Do servírovacieho pohára pridajte 3 kocky ľadu a zalejte kávovou zmesou.
- 3 Pridajte vodu na naplnenie pohára a studené mlieko, ak chcete, a premiešajte slamkou.

Freddo Espresso

50-60 ml kávy Espresso

(2 dávky)

cukor (voliteľné)

60 g drveného ľadu

- 1 Ak chcete, pridajte cukor do espresso kávy a miešajte lyžičkou, kým sa nerozpustí.
- 2 Pridajte kávu do nádoby s drveným ľadom a miešajte pri rýchlosti 1, kým nedosiahnete krémovú textúru.
- 3 Do servírovacieho pohára pridajte 4-5 kociek ľadu a nalejte kávu.
- 4 Kávu podávajte v pohári so slamkou.

Studené cappuccino

50-60ml Espresso (2 dávky)

cukor (voliteľné)

60 g drveného ľadu

150-200ml čerstvého

nízkoúčného mlieka,

studené

- 1 Nasadte napeňovač frappe a mlieka.
- 2 Ak chcete, pridajte cukor do espresso kávy a miešajte lyžičkou, kým sa nerozpustí.
- 3 Pridajte kávu do nádoby spolu s 60 g drveného ľadu a miešajte pri rýchlosti 1, kým nedosiahnete krémovú textúru.
- 4 Do servírovacieho pohára pridajte 4-5 kociek ľadu a nalejte kávu.
- 5 Vyčistite nádobu a napeňovač a potom ich namontujte späť.
- 6 Pridajte 150-200 ml studeného mlieka.
- 7 Miešajte pri rýchlosti 2, kým nedosiahnete penu.
- 8 Pridajte penu na vrch kávovej zmesi.
- 9 Posypte škoricou alebo čokoládovým práškom a podávajte so slamkou.

Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- У випадку пошкодження штекера або шнура з міркувань безпеки представник компанії Kenwood або спеціаліст з ремонту, уповноважений компанією Kenwood, повинен виконати їх заміну, щоб уникнути небезпеки.
- **Чашу можна використовувати лише для холодних інгредієнтів. Не обробляйте гарячі інгредієнти.**
- Не торкайтеся стержня міксера, коли прилад підключений до мережі.
- Тримайте пальці, волосся, одяг та кухонний інвентар подалі від рухомих частин.
- Завжди відключайте прилад від мережі перед установкою або зняттям деталей, після використання та перед тим, як чистити його.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивись розділ «Обслуговування та ремонт».
- Ніколи не кидайте прилад у воду та не допускайте намокання шнура чи штепсельної вилки – ви ризикуєте отримати удар електричним струмом.
- Ніколи не дозволяйте шнуру торкатися гарячих поверхонь або звисати так, щоб його могла схопити дитина.

- Ніколи не додавайте інгредієнти в чашу під час роботи приладу.
- Використовуйте прилад лише разом із чашею, що йде в комплекті.
- Перед увімкненням приладу переконайтеся в тому, що чаша розташована правильно.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Невірне використання цього приладу може привести до травм.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

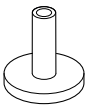
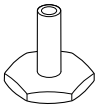
Перед першим використанням

1 Миття деталей: див. «Чищення».

Покажчик

- ① Регулювання швидкості
- ② Опора чаші
- ③ Підставка для чаші
- ④ Насадка для змішування
- ⑤ Капучинатор
- ⑥ Стержень міксер
- ⑦ Поворотна голівка
- ⑧ Чаша
- ⑨ Зберігання насадок

Примітка: Капучинатор поставляється встановленим на стержень міксер.

	Капучинатор призначений для збивання молока і спінювання кави для фрапе.
	Насадка для змішування призначена для приготування молочних коктейлів, смузі та легких сумішей.

Використання вала міксер **A—E**

- 1 Переконайтеся в тому, що вимикач знаходиться в положенні «Вимкнено» (O), а потім підключіть прилад до джерела живлення.
- 2 Встановіть капучинатор або насадку: вставте в гніздо й поверніть проти годинникової стрілки для фіксації.
- ④ Насадка для змішування або
- ⑤ Капучинатор
- 3 Помістіть інгредієнти в чашу.
- Чаша завжди має бути наповнена хоча б до позначки мінімального рівня (100 мл), інакше рідина не досягатиме стержня міксер.

- Не наливайте рідину вище позначки максимального рівня (500 мл), бо рідина може вилитися під час змішування.
- 4 Встановіть чашу таким чином, щоб її край знаходився в зоні опори ②, а дно стояло на підставці ③.
- Якщо чаша не торкається опори, прилад не буде працювати.
- Для зручного встановлення або зняття чаші голівку вала міксер можна підняти вгору.
- **Ніколи не повертайте голівку під час перемішування.**
- 5 Встановіть регулятор швидкості на потрібну швидкість. Починайте змішування на швидкості 1, а потім перейдіть на швидкість 2, якщо потрібно. Зазвичай для приготування напоїв змішування має тривати менше двох хвилин.
- **Для спінювання молока використовуйте швидкість 2, а щоб суміш не виливалась, не обробляйте більше 300 мл.**
- 6 Після закінчення змішування вимкніть міксер, зніміть чашу і вилийте з неї напій.

Підказки та поради

- Завжди спочатку додавайте в чашу рідкі інгредієнти.
- Завжди розминайте фрукти до отримання однорідної маси перед тим, як покласти їх у чашу.
- Якщо ви використовуєте сиропи та порошкоподібні суміші, додавайте їх безпосередньо перед змішуванням, щоб вони не опустились на дно чаші.

- Для досягнення найкращих результатів витримайте чашу перед використанням в холодильнику, а всі рідкі інгредієнти добре охолодіть. Молочні напої будуть смакувати краще, якщо використовувати молоко, охолоджене до 0 °С. Чим холодніше молоко, тим напій буде густішим і краще спіненим.
- Для отримання пишної піни рекомендується використовувати молоко тривалого зберігання.
- Знежирене молоко дозволяє отримати більш пінистий напій, ніж частково знежирене або незбиране молоко.
- Ніколи не намагайтеся змішувати міксером заморожені фрукти.
- Вал міксера не подрібнить лід. Для отримання кращого результату використовуйте готовий подрібнений лід.
- Перед змішуванням великих грудок морозива розбийте їх на частини.

- 2 Повторіть попередній крок, використовуючи чисту теплу воду, щоб промити стержень міксера.
- 3 Вимкніть прилад і від'єднайте його від мережі живлення. Витріть залишки мила і води зі стержня міксера вологою ганчіркою або губкою, а потім дайте йому висохнути.
- 4 Зніміть капучинатор або насадку для змішування, обертаючи за годинниковою стрілкою і витягуючи зі стержня міксера.

Корпус вала міксера

- Протріть вологою ганчіркою або губкою. Ретельно просушіть.
- Не занурюйте у воду.

Зберігання насадки/капучинатора

Після використання одну з насадок можна помістити у відсік для зберігання, розташований у нижній частині бази ⑨.

Очищення

- Перед очищенням завжди вимикайте прилад та від'єднайте шнур.

Чаша, насадка для змішування і капучинатор

Вимийте і висушіть. Або мийте в посудомийній машині.

Стержень міксера

- 1 Налийте в чашу 200 мл теплого слабкого мильного розчину. Встановіть чашу в вал міксера і включіть його на швидкості 1 на 20 – 30 секунд. Потім вимкніть міксер і вилийте рідину.

Обслуговування та ремонт

- Якщо в роботі приладу виникли будь-які неполадки, перед зверненням до служби підтримки прочитайте розділ «Усунення несправностей» в цьому посібнику або зайдіть на сайт 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 на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Виготовлено в Греції.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Усунення несправностей

Проблема	Причина	Усунення
Вал міксера не функціонує.	Немає електроживлення.	Перевірте, чи прилад підключений до електромережі.
Надмірне розбризкування під час змішування.	Встановлено занадто високу швидкість.	Спочатку встановлюйте меншу швидкість, а потім збільшуйте її, якщо потрібно.
	Чаша заповнена понад максимальний рівень.	Не заповнюйте чашу вище позначки максимального рівня.
Молоко спінюється недостатньо	Молоко занадто тепле або використовується незбиране молоко.	Холодне молоко, молоко тривалого зберігання та знежирене молоко утворює найбільш пишну і густу піну.

Рецепти

Завжди спочатку наливайте в чашу рідкі інгредієнти, а потім додавайте інші інгредієнти. Почніть змішування на швидкості 1, а потім, якщо потрібно, перейдіть на швидкість 2. Змішуйте до отримання потрібної консистенції.

Смузі та коктейлі

- 1 Помістіть усі інгредієнти в чашу.
- 2 Використовуйте насадку для змішування.
- 3 Змішуйте до отримання бажаної консистенції.

Карамельна піна

*125 мл молока
2 кульки ванільного морозива
(приблизно 80 г)
15 мл карамельного або іншого
сиропу, на ваш смак*

1-2 порції

Крижаний апельсиновий коктейль

*200 мл апельсинового соку
2 кульки ванільного морозива
(приблизно 80 г)*

Фруктовий смузі

*170 г персикового або
натурального йогурту
100 мл апельсинового соку
2 свіжі полуниці, розтерти
½ ківі, очистити від шкірки та
розтерти*

Молочний банановий коктейль

*40 г ванільного морозива
125 мл молока
½ банана, розтерти*

Ягідний смузі

*170 г йогурту з ананасу та
манго
40 г лимонного сорбету
100 мл соку журавлини
8 свіжих ягід малини, розтерти*

Фрапе Використовуйте капучинатор

Розчинна кава

Фрапе

6 ч. л. (12 г) розчинної кави

Цукор (за бажанням)

120 мл води

Молоко, холодне (за бажанням)

- 1 Покладіть в чашу розчинну каву, цукор і воду, перемішуйте на швидкості 1 до отримання кремоподібної суміші.
- 2 Перед подачею покладіть у склянку 3 кубики льоду і влийте кавову суміш.
- 3 Можна долити у склянку воду і холодне молоко та перемішати напій соломинкою.

Фредо еспресо

50-60 мл еспресо (2 порції)

Цукор (за бажанням)

60 г подрібненого льоду

- 1 Можна додати у каву еспресо цукор і перемішувати ложкою, поки він не розчиниться.
- 2 Налийте в чашу з подрібненим льодом каву і перемішайте на швидкості 1 до отримання кремової консистенції.
- 3 Покладіть у порційний стакан 4-5 кубиків льоду і влийте каву.
- 4 Подавайте каву в склянці з соломинкою.

Фредо капучино

50-60 мл еспресо (2 порції)

Цукор (за бажанням)

60 г подрібненого льоду

150-200 мл свіжого

знежиреного молока,

холодного

- 1 Встановіть капучинатор.
- 2 Можна додати у каву еспресо цукор і перемішувати ложкою, поки він не розчиниться.
- 3 Налийте в чашу каву і 60 г подрібненого льоду, перемішайте на швидкості 1 до отримання кремової консистенції.
- 4 Покладіть у порційний стакан 4-5 кубиків льоду і влийте каву.
- 5 Очистіть чашу та капучинатор, а потім знову встановіть його.
- 6 Додайте 150-200 мл холодного молока.
- 7 Перемішуйте на швидкості 2 до утворення піни.
- 8 Викладіть піну на кавову суміш.
- 9 Посипте корицею або шоколадною пудрою і подавайте з соломинкою.

كابتشينو فريديو

٦٠-٥٠ مل اسبريسو (جرعتان)

سكر (اختياري)

٦٠ جرام ثلج مجروش

٢٠٠-١٥٠ مل حليب طازج خالي الدسم

بارد

١ ركبّي ملحق الفرابيه و رغوة الحليب

٢ أضيفي السكر إلى قهوة الإسبريسو

عند الرغبة، واخلطيه بملعقة حتى

يذوب.

٣ أضيفي القهوة إلى الدورق مع ٦٠

جرام من الثلج المسحوق، واخلطهم

على السرعة ١ حتى يتحول القوام

إلى قوام كريمي.

٤ أضيفي ٤-٥ مكعبات ثلج إلى كأس

التقديم وصبي القهوة.

٥ نظفي الدورق والخلاط ثم أعيدي

تركيبهما.

٦ أضيفي ٢٠٠-١٥٠ مل من الحليب

البارد.

٧ اخلطهم على السرعة ١ حتى

يتحولوا إلى رغوة.

٨ أضيفي الرغوة فوق مزيج القهوة.

٩ رشي القرفة أو مسحوق الشوكولاتة

وقدمي المشروب مع شفاطة.

الوصفات

أضيفي دائماً المكونات السائلة إلى الدورق أولاً ثم أضيفي المكونات المتبقية. ابدئي الخلط على السرعة ١ ثم زيدي إلى السرعة ٢ إذا لزم الأمر. شغلي الجهاز حتى تحصلي على القوام المطلوب.

مشروبات الفرابيه استخدمي ملحق الفرابيه ورغوة الحليب

فرابيه القهوة سريع التحضير
٦ ملاعق صغيرة (١٢ جم) قهوة سريعة التحضير
سكر (اختياري)
١٢٠ مل ماء
حليب بارد (اختياري)

١ أضيفي القهوة سريعة التحضير والسكر والماء في الدورق واخلطيهما على السرعة ١ حتى يتحولوا إلى خليط كريمي.
٢ أضيفي ٣ مكعبات ثلج إلى كأس التقديم وصبي القهوة.
٣ أضيفي الماء لملء الكوب والحليب البارد إذا كنت ترغبين في ذلك واخلطيهما باستخدام شفاطة.

اسبريسو فريديو

٥٠-٦٠ مل قهوة اسبريسو (جرعتان)
سكر (اختياري)
٦٠ جرام ثلج مجروش

١ أضيفي السكر إلى قهوة الإسبريسو عند الرغبة، واخلطيه بملعقة حتى يذوب.
٢ أضيفي القهوة إلى الدورق مع الثلج المسحوق، واخلطيهما على السرعة ١ حتى يتحول القوام إلى قوام كريمي.
٣ أضيفي ٤-٥ مكعبات ثلج إلى كأس التقديم وصبي القهوة.
٤ قدمي القهوة في الكوب مع شفاطة.

عصائر السموزي والمشروبات المخفوقة

١ ضعي جميع المكونات في الدورق.
٢ استخدمي ملحق الخلط.
٣ اخلطي المكونات حتى الوصول إلى القوام المطلوب.

حصة تكفي ١ - ٢

مخفوق البرتقال المثليج

٢٠٠ مل من عصير برتقال
٢ بولة آيس كريم فانيليا
(حوالي ٨٠ جرام)

سموزي الفواكه

١٧٠ جرام زبادي خوخ أو زبادي طبيعي
١٠٠ مل عصير برتقال
٢ حبة فراولة طازجة، مهروسة
١/٢ ثمرة كيوي مقشرة ومهروسة

مخفوق الحليب بالموز

٤٠ جرام آيس كريم فانيليا
١٢٥ مل حليب
١/٢ موزة مهروسة

سموزي التوت

١٧٠ جرام زبادي أناناس ومانجو
٤٠ جرام سوربيه الليمون
١٠٠ مل عصير برتقال
٨ حبات توت عليق طازجة، مهروسة

رغوة الكراميل

١٢٥ مل حليب
٢ بولة آيس كريم فانيليا
(حوالي ٨٠ جرام)
١٥ مل شراب كراميل أو حسب الرغبة

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، يرجى مراجعة قسم «دليل اكتشاف المشكلات وحلها» في الدليل أو زيارة موقع الويب 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، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

- صنع في اليونان.



معلومات هامة هو الكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

دليل استكشاف المشكلات وحلها		
الحل	السبب المحتمل	المشكلة
جهاز صنع المشروبات المغزلي لا يعمل.	لا توجد طاقة.	تحقق من توصيل الجهاز بالكهرباء.
تناثر مفرط أثناء التحضير.	السرعة المحددة عالية جداً.	حددي سرعة أقل في البداية وزيدي السرعة إذا لزم الأمر.
	الدورق مملوء فوق المستوى الأقصى.	لا تملئي الدورق فوق علامة الحد الأقصى لمستوى التعبئة.
رغوة الحليب سيئة	تم استخدام حليب دافئ جداً أو حليب كامل الدسم.	استخدام الحليب البارد، أو الحليب طويل الأجل أو الحليب الخالي من الدسم سينتج أكثر النتائج كثافة ورغوة.

التنظيف

- قومي دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر التيار الكهربائي قبل التنظيف.

الدورق، وملحق الخلط، وملحق الرغوة

اغسلي ثم جففي. أو اغسلي في غسالة الأطباق.

عمود الخلط

- ١ ضعي ٢٠٠ مل من الماء الدافئ والصابون برفق في الدورق. ركبي الدورق في جهاز صنع المشروبات وشغليه على السرعة ١ لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية. عند الانتهاء، أغلقي الجهاز وتخلصي من السائل.
- ٢ كرري الخطوة السابقة باستخدام الماء الدافئ التنظيف لشطف عمود الخلط.
- ٣ أوقفي تشغيل الوحدة وافصليها من مصدر التيار الكهربائي. امسحي أي بقايا صابون وماء من عمود الخلاط بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة، ثم جففيه.
- ٤ أزيللي ملحق الرغوة أو ملحق الخلط بلفه في اتجاه عقارب الساعة وتحريكه بعيداً عن عمود الخلط.

جسم جهاز صنع المشروبات

- امسحيه بقطعة قماش أو إسفنجة مبللة. جففيه تماماً.
- لا تغمره في الماء.

تخزين الملحق/ملحق الرغوة

بعد الاستخدام، يمكن وضع أحد الملحقات في حجرة التخزين على الجانب السفلي من وحدة الطاقة (الموتور) ⑨.

- عند صنع الحليب ذي الرغوة استخدمي السرعة ٢، ولمنع فيضان الخليط لا تحضري أكثر من ٣٠٠ مل.

٦ عند اكتمال الخلط، أوقفي تشغيل جهاز صنع المشروبات، وأخرجي الدورق وصبي المشروب.

تلميحات ونصائح

- ضعي المكونات السائلة دائماً في الدورق أولاً.
- اهرسي الفاكهة دائماً حتى تصبح هريساً ناعماً قبل إضافتها إلى الدورق.
- في حالة استخدام الشراب والخلطات التي تكون في شكل مسحوق، أضيقهم قبل الخلط مباشرةً لمنعهم من السقوط في قاع الدورق.
- للحصول على أفضل النتائج، قومي بتبريد الدورق في الثلاجة قبل الاستخدام ويجب أن تكون جميع المكونات السائلة باردة قدر الإمكان. سيكون مذاق مشروبات الحليب أفضل إذا كان الحليب بارداً مثلاً. كلما كان الحليب أكثر برودة، كان المشروب أكثر سمكا ورغوة.
- يُنصح بالحليب طويل الأجل لصنع أفضل رغوة.
- الحليب الخالي من الدسم ينتج مشروباً أكثر رغوة من الحليب شبه منزوع الدسم أو كامل الدسم.
- لا تحاولي أبداً خلط الفاكهة المجمدة في خلاط المشروبات.
- خلاط المشروبات لا يكسر الثلج. للحصول على أفضل النتائج، استخدمي الثلج المجروش الجاهز.
- عند خلط كتل كبيرة من الآيس كريم، قسميها أولاً.

- استخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية مسؤولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

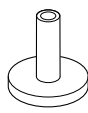
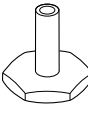
- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
 - تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
 - يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى
- ١ اغسلي الأجزاء: انظري «التنظيف».
- ٢ ركبّي ملحق الرغوة/الملحق المطلوب - اجعليه ينزلق وفيه عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يستقر في مكانه.

الدليل

- ١ زر التحكم في السرعة
- ٢ دعم الدورق
- ٣ مسند الدورق
- ٤ ملحق الخلط
- ٥ ملحق الفرايبه ورغوة الحليب
- ٦ عمود الخلط
- ٧ رأس الإمالة
- ٨ الدورق
- ٩ منطقة تخزين الملحقات
- ٤ ركبّي الدورق مع التأكد من أن حافة الدورق تقع في منطقة دعم الدورق ② ومن أن القاعدة تستقر فوق مسند الدورق ③.
- لن يعمل الجهاز في حالة عدم وضع الدورق في منطقة الدعم.
- للمساعدة في تركيب الدورق أو إزالته، يمكن إمالة رأس جهاز صنع المشروبات لأعلى.
- يحظر إمالة الرأس أثناء عملية الخلط.
- ٥ لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى موضع السرعة المطلوبة. ابدئي الخلط على السرعة ١ ثم زيدي إلى السرعة ٢ حسب الحاجة.
- من المفترض أن يتم خلط معظم المشروبات في أقل من دقيقتين.

ملحوظة: ملحق الفرايبه ورغوة الحليب مركب مسبقاً في عمود الخلط.

	ملحق الفرايبه ورغوة الحليب - يُستخدم للحليب ذي الرغوة والقهوة ذات الرغوة ومشروبات الفرايبه.
	ملحق الخلط - يُستخدم لمخفوقات الحليب وعصائر السموزي وخططات العجين الخفيفة.

لاستخدام جهاز صنع المشروبات E-A

- ١ تأكدي من إيقاف تشغيل مفتاح التحكم (O) ثم وصله بمصدر التيار الكهربائي.

السلامة

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلى مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربى أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- الدورق غير مناسب إلا للاستخدام مع المكونات الباردة. لا تستخدمى مكونات ساخنة.
- يحظر لمس عمود الخلط أثناء توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- أحرصى على أن تكون الأصابع والشعر والملابس والأواني بعيدة عن الأجزاء المتحركة.
- أحرصى دائماً على فصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها، وبعد الاستخدام، وقبل التنظيف.
- يحظر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعى قسم «الصيانة ورعاية العملاء».
- يحظر وضع الجهاز في الماء أو تعريض السلك أو القابس للبلل - فقد تتعرضين لصدمة كهربائية.
- لا تتركى السلك يلمس الأسطح الساخنة أو يتدلى لأسفل بحيث يمكن لطفل الإمساك به.
- يحظر إضافة المكونات إلى الدورق أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تستخدمى الجهاز إلا مع الدورق المرفق.
- تأكدي من وضع الدورق بشكل صحيح قبل تشغيل الجهاز.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. احتفظي بالجهاز والسلك الكهربى بعيداً عن متناول الأطفال.
- قد يؤدي سوء استخدام الجهاز إلى حدوث إصابات.
- يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

