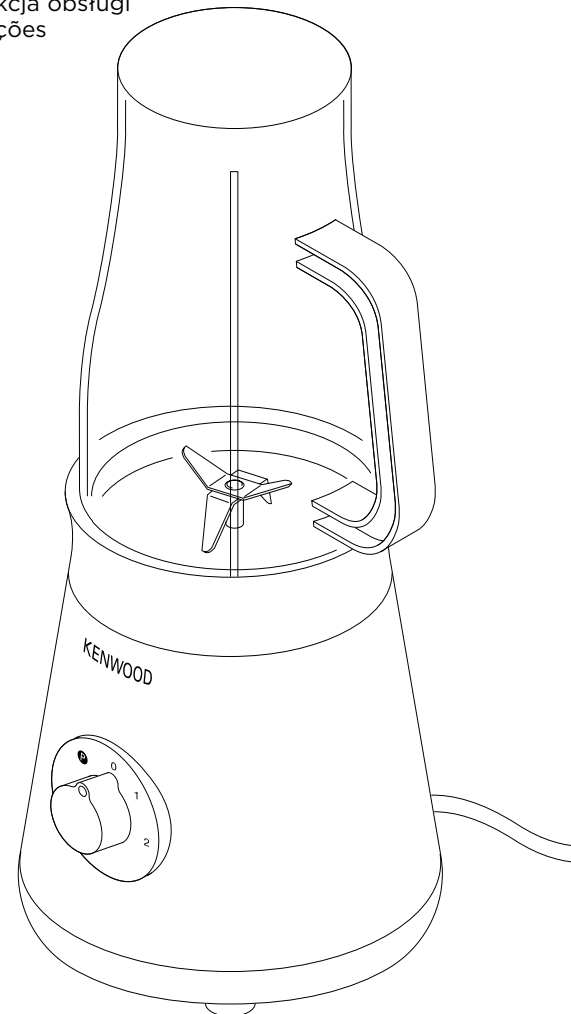


KENWOOD

TYPE: SB05 SB050 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing
Instrukcja obsługi
instruções



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 22
Deutsch	23 - 30
Italiano	31 - 37
Português	38 - 45
Español	46 - 52
Dansk	53 - 58
Svenska	59 - 64
Norsk	65 - 70
Suomi	71 - 76
Türkçe	77 - 83
Česky	84 - 90
Magyar	91 - 98
Polski	99 - 106
Ελληνικά	107 - 115
Slovenčina	116 - 123
Українська	124 - 131
عربي	١٣٢ - ١٣٧

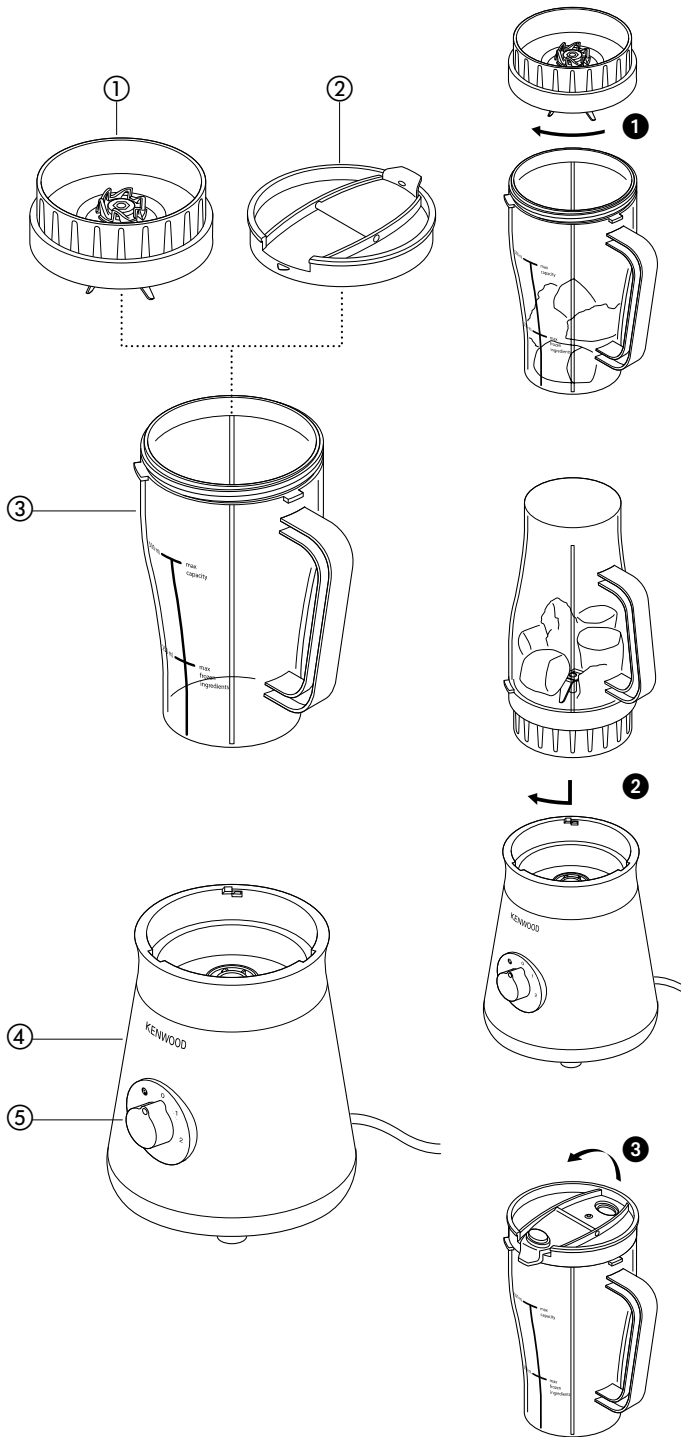
Kenwood Ltd

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.
- Switch off and unplug:
 - before fitting and removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance on unattended.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing the mug from the power unit.
- The unit may also be used for making soups but only blend cold ingredients.
- Never blend hot ingredients or drink any hot liquids from the travel mug.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.

- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Blender with the blade assembly supplied.
- Always use the Blender on a secure, dry level surface.
- Never place the appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could come into contact with a heated appliance.
- Misuse of your Blender can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- 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 underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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

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

before using for the first time

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

key

- ① blade assembly
- ② dispensing lid x 2
- ③ travel mug x 2
- ④ power unit
- ⑤ speed control

to use your blender

- 1 Add ice or frozen ingredients to the mug ①.
- This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked 'max frozen ingredients'.
- 2 Add liquid ingredients to the mug.
- This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the mug to the level marked 'max capacity'.
- 3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the mug, blades down – turn clockwise to lock ①.
- 4 Shake to disperse the ingredients.
- 5 To fit the assembled mug to the power unit, turn the mug upside down and line up the tabs on the mug with the grooves in the power unit and then turn clockwise until a positive click is heard ②.
- 6 Select the required speed.
- When blending recipes that include frozen ingredients turn the speed control to '1' for 5 seconds to start the mixing process, then turn the speed control to '2'.
- Allow the ingredients to blend until smooth.
- 7 When the desired consistency is reached, turn the speed control to the 'off' position. Turn the mug anticlockwise to release it from the power unit.
- 8 Turn the mug the other way up and unscrew the blade assembly.
- 9 Fit and lock the lid by turning clockwise.

- When you want to drink, simply flip open the lid cover and clip into position ③. The drink can be consumed straight from the mug.

hints & tips

- Note that when the mug is filled to max capacity (500ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended. Use the pulse 'P' to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

important

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

care & cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

blade unit

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

mug and dispensing lid

Wash by hand, rinse with clean water then dry.



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.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

service and customer care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance 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.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

recipes

Breakfast Smoothies

breakfast 2GO

1 serving (300ml)

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

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

ruby grapefruit oatie

1 serving (250ml)

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

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

nutty banana boost

1 serving (250ml)

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

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

Fruity Smoothies

iced strawberry sensation

1 serving (250ml)

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

- 1 Add the ice cubes and apple juice to the mug. Then add the strawberries and melon.
- 2 Switch to '1' for 5 seconds, then '2' for 20 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

mango, pineapple, passion fruit juice smoothie

1 serving (300ml)

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

- 1 Add the orange juice to the mug. Then add the mango, pineapple and passion fruit.
- 2 Switch to '2' for 20 seconds.

papaya & peach nectar

1 serving (250ml)

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

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

berry smoothie

1 serving (250ml)

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

- 1 Add the cranberry and apple juice to the mug . Then add the berries.
- 2 Switch to '2' for 20 seconds.

ice cool fruity

1 serving (300ml)

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

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

summer fruit smoothie

1 serving (250ml)

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

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

Vegetable Smoothies

minted lassi cooler

1 Serving (250ml)

- 2 ice cubes
- 150ml natural wholemilk yoghurt
- 90g ¼ cucumber peeled, deseeded and chopped into 2cm slices
- 4 mint leaves

- 1 Place the ice cubes, yoghurt, cucumber and mint into the mug.
- 2 Switch to '1' for 5 seconds, then '2' for 25 seconds.

avocado smoothie

1 serving (300ml)

- 200ml white grape juice
- 10ml lemon juice
- 50g ½ small avocado, stoned, peeled and chopped into 6 pieces.
- 60g ½ ripe pear, peeled, cored & chopped into 2cm chunks.
- few drops of Tabasco, optional

- 1 Place the grape and lemon juice, avocado and pear into the mug
- 2 Switch to '2' for 20 seconds.

beetroot buzz

1 serving (250ml)

- 50ml freshly squeezed orange juice
- 100ml apple juice
- 15g carrot, grated.
- 5g fresh root ginger, peeled & grated.
- 50g cooked fresh baby beetroot, cut into 2cm chunks.

- 1 Add the orange and apple juice to the mug. Then add the carrot, ginger and beetroot.
- 2 Switch to '1' for 5 seconds, then '2' for 25 seconds.

Nederlands

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

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.
- Schakel de blender uit en haal de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdt
 - na gebruik
 - vóór u het apparaat reinigt.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie onderhoud en klantenservice.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Haal de beker pas van het motorblok nadat de messen geheel tot stilstand zijn gekomen.
- Het apparaat kan ook worden gebruikt om soep te maken, maar alleen om koude ingrediënten te mengen.
- Meng nooit hete ingrediënten en drink geen hete vloeistoffen uit de reisbeker.

- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de blender uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Gebruik de blender altijd op een vaste, droge, vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van deze blender kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- 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.

voor u de stekker in het stopcontact steekt

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

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

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

vóór het eerste gebruik

- Was de onderdelen: zie Onderhoud en reiniging.

legenda

- ① messen
- ② drinkdeksel x 2
- ③ reisbeker x 2
- ④ motorblok
- ⑤ snelheidsknop

blender gebruiken

- 1 Voeg ijsblokjes of bevroren ingrediënten toe aan de beker ①.
- Gebruik hiervoor bijvoorbeeld bevroren fruit, bevroren yoghurt, ijs of ijsblokjes. U kunt de beker hiermee **tot aan** het maatstreepje 'max frozen ingredients' (maximum niveau voor bevroren ingrediënten) vullen.
- 2 Voeg vervolgens de vloeibare ingrediënten toe.

- Gebruik hiervoor bijvoorbeeld fruit (niet bevroren), verse yoghurt, melk en vruchtensap. U kunt de beker hiermee tot aan het streepje 'max capacity' (maximum capaciteit) vullen.
- 3 Houd de onderkant van de messeneenheid vast en laat hem met de messen naar beneden op de beker zakken – draai naar rechts om de messen te vergrendelen ①.
 - 4 Schud om de ingrediënten te verspreiden.
 - 5 Als u de volledige bekerconstructie op het motorblok wilt plaatsen, draait u de beker ondersteboven en plaatst de lipjes op de beker tegenover de gleuven in het motorblok; draai de beker vervolgens naar rechts tot u een duidelijke klik hoort ②.
 - 6 Selecteer de gewenste snelheid.
 - Bij het mengen van recepten met bevroren ingrediënten, draait u de snelheidsknop 5 seconden naar '1' om het mengproces op gang te brengen; draai de snelheidsknop vervolgens naar '2'.
 - Meng de ingrediënten tot ze glad zijn.
 - 7 Als de gewenste dikte bereikt is, draait u de snelheidsknop naar de 'off'-stand (uit). Draai de beker naar links om hem van het motorblok te ontgrendelen.
 - 8 Draai de beker omhoog naar de andere kant en schroef de messeneenheid los.
 - 9 Leg het deksel op de beker en vergrendel het door naar rechts te draaien.

- Als u wilt drinken, opent u het deksel en klemt het op zijn plaats vast ③. U kunt de drank rechtstreeks uit de beker drinken.

wenken en tips

- Als de beker tot de maximum capaciteit (500 ml) gevuld is, hebt u genoeg voor twee porties.
- Als u niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u het drankje het beste in de koelkast bewaren.
- Zorg dat uw drankje dun genoeg

is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt het drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.

- Als uw drankje de gewenste consistentie heeft, kunt u de pulseerstand P gebruiken om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten goed gemengd zijn. Gebruik de pulseerstand P om de motor in en uit te schakelen tot u de gewenste textuur bereikt hebt.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
- Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Geschifte dranken moeten geroerd worden voordat ze genuttigd worden.

belangrijk

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

onderhoud en reiniging

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

motor

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.

messeneenheid

- 1 Raak de scherpe messen niet aan – borstel ze met heet zeepsop schoon en spoel ze vervolgens onder de kraan goed af. Dompel de messeneenheid niet in water onder.
- 2 Laat hem ondersteboven en uit de buurt van kinderen drogen.

beker en drinkdeksel

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

onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.

- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center in uw buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



**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 verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

recepten

ontbijtsmoothies

ontbijt voor onderweg

1 portie (300 ml)

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

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

ruby grapefruit haversmoothie

1 portie (250 ml)

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

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

oppepper met noten en bananen

1 portie (250 ml)

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

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

Vruchtensmoothies

bevroren aardbeiensensatie

1 portie (250 ml)

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

- 1 Doe de ijsblokjes en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de aardbeien en kantaloep toe.
- 2 Schakel 5 seconden naar '1' en vervolgens 20 seconden naar '2'. Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

smoothie met mango, ananas, passievruchtensap

1 portie (300 ml)

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

- 1 Doe het sinaasappelsap in de beker. Voeg vervolgens de mango, ananas en passievrucht toe.
- 2 Draai de knop 20 seconden naar '2'.

papaja en perziknectar

1 portie (250 ml)

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

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

bessensmoothie

1 portie (250 ml)

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

- 1 Doe de cranberrysap en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de bessen toe.
- 2 Draai de knop 20 seconden naar '2'.

ijskoude vruchtensmoothie

1 portie (300 ml)

2 ijsblokjes

100 ml sinaasappelsap

50 g (½) kiwi in stukken van 2 cm
gesneden

75 g aardbeien, van het kroontje
ontdaan en gehalveerd

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

smoothie met zomervruchten

1 portie (250 ml)

50 g bevroren gemengd zomerfruit
200 ml halfvolle melk

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

groentensmoothies

lassi-cooler met munt

1 portie (250 ml)

2 ijsblokjes

150 ml naturel volle yoghurt

90 g (¼) geschildte komkommer,
van zaden ontdaan en in plakken
van 2 cm gesneden

4 muntblaadjes

- 1 Doe de ijsblokjes, yoghurt, komkommer en munt in de beker.
- 2 Schakel 5 seconden naar '1' en vervolgens 25 seconden naar '2'.

avocadosmoothie

1 portie (300 ml)

200 ml witte druivensap

10 ml citroensap

50 g (½) avocado, ontpit, geschild
en in 6 stukken gesneden.

60 g (½) rijpe peer, geschild, van
het klokhuis ontdaan en in stukken
van 2 cm gesneden.

een paar druppels Tabasco, naar
keuze

- 1 Doe het druivensap en citroensap met de avocado en peer in de beker.
- 2 Draai de knop 20 seconden naar '2'.

bietenbuzz

1 portie (250 ml)

50 ml vers geperst sinaasappelsap

100 ml appelsap

15 g geraspte wortelen.

5 g verse gemberwortel, geschild
en geraspt.

50 g gekookte verse kleine bietjes,
in stukken van 2 cm gesneden.

- 1 Doe de sinaasappelsap en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de wortels, gember en bieten toe.
- 2 Schakel 5 seconden naar '1' en vervolgens 25 seconden naar '2'.

Français

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

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.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
 - avant de mettre en place et de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attendez toujours que les lames se soient complètement arrêtées avant de retirer la tasse du bloc moteur.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes mais veillez à ne mélanger que des ingrédients froids.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients brûlants et ne consommez pas de boissons brûlantes à partir de la tasse de transport.

- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le Blender exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Utilisez toujours le Blender sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre Blender peut provoquer des blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- 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 la fin domestique prévue. 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 votre alimentation électrique corresponde à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

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

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

avant la première utilisation

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

utilisation de votre blender

- 1 Mettez les ingrédients surgelés ou la glace dans la tasse ❶.
- Cela comprend les fruits surgelés, le yaourt surgelé, la glace ou les glaçons. Vous pouvez remplir la tasse **jusqu'au** repère « max frozen ingredients » (quantité maximum d'ingrédients surgelés).
- 2 Ajoutez les ingrédients liquides dans la tasse.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les placer dans la tasse jusqu'au repère « max capacity » (capacité maximum).
- 3 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames et abaissez-le dans la tasse, lames orientées vers le bas – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❶.
- 4 Agitez pour répartir les ingrédients.
- 5 Pour installer la tasse assemblée dans le bloc moteur, retournez la tasse et alignez les languettes de la tasse sur les rainures du bloc moteur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un petit bruit sec ❷.
- 6 Sélectionnez la vitesse désirée.
- Lorsque vous préparez des recettes à base d'ingrédients surgelés, positionnez la commande de la vitesse sur « 1 » pendant cinq secondes pour commencer le cycle de mélange, puis tournez la commande de vitesse sur « 2 ».
- Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.

légende

- ❶ ensemble porte-lames
- ❷ couvercle verseur x 2
- ❸ tasse de transport x 2
- ❹ bloc moteur
- ❺ commande de la vitesse

- 7 Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, positionnez la commande de la vitesse sur « off » (arrêt). Tournez la tasse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la séparer du bloc moteur.
- 8 Retournez la tasse et dévissez l'ensemble porte-lames.
- 9 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque vous souhaitez consommer votre cocktail, faites basculer le couvercle pour l'ouvrir, puis fixez-le dans la bonne position ③. Vous pouvez consommer la boisson directement à partir de la tasse.

astuces & conseils

- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (500 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre cocktail immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre cocktail est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir un cocktail moins épais en ajoutant du liquide.
- Une fois que votre cocktail a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez utiliser la fonction « pulse – P » pour garantir que tous les ingrédients sont parfaitement mixés. Utilisez la fonction « Pulse – P » pour faire fonctionner le moteur de manière intermittente et contrôler la texture de votre boisson.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
- Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement.

Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.

important

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

entretien et nettoyage

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

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

ensemble porte-lames

- 1 Ne touchez pas les lames tranchantes – pour les nettoyer, brossez-les avec de l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement en les passant sous le robinet. N'immergez pas l'ensemble porte-lames dans l'eau.
- 2 Laissez sécher à l'envers, hors de portée des enfants.

tasse et couvercle verseur

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



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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site 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.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.

recettes

Cocktails pour le petit déjeuner

petit déjeuner 2GO

1 portion (300 ml)

- 2 cubes de glace
- 60 ml de lait écrémé
- 50 g de yaourt allégé
- 50 g de banane coupée en tranches de 2 cm
- 75 g de pomme, coupée en morceaux de 2 cm
- 5 ml de germe de blé
- 5 ml de miel liquide

- 1 Placez les cubes de glace, le lait et le yaourt dans la tasse. Ensuite, ajoutez la banane, la pomme et le germe de blé. Agitez bien avant de mélanger.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

porridge au pamplemousse Ruby

1 portion (250 ml)

- 150 ml de jus de pamplemousse Ruby
- 50 ml de yaourt nature au lait entier
- 50 g de banane coupée en tranches de 2 cm
- 1 c-à-s de flocons d'avoine pour porridge
- 1 c-à-s de miel liquide

- 1 Mettez le jus de pamplemousse et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez la banane et le porridge. Agitez bien avant de mélanger.
- 2 Mixez à vitesse « 2 » pendant quinze secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

stimulant à la banane et aux noisettes

1 portion (250 ml)

- 75 ml de lait demi-écrémé
- 115 g de yaourt allégé aux noisettes
- 50 g de banane coupée en tranches de 2 cm
- 3 abricots secs, coupés en morceaux d'un centimètre

- 1 Mettez le lait et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez la banane et l'abricot. Agitez bien avant de mélanger.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt-cinq secondes.

Cocktails fruités

sensation fraise glacée

1 portion (250 ml)

- 2 cubes de glace
- 70 ml de jus de pomme
- 60 g de fraises, équeutées et coupées en deux
- 80 g de melon cantaloup, épépiné et coupé en morceaux de 2 cm
- 5 ml de miel liquide

- 1 Placez les cubes de glace et le jus de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les fraises et le melon.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

cocktail mangue, ananas et fruit de la passion

1 portion (300 ml)

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

- 1 Mettez le jus d'orange dans la tasse. Puis ajoutez la mangue, l'ananas et le fruit de la passion.
- 2 Mixez à vitesse « 2 » pendant vingt secondes.

nectar papaye & pêche

1 portion (250 ml)

- 100 ml de jus de pamplemousse
- 100 g de tranches de pêche au jus, en conserve, égouttées
- 70 g de papaye, épépinée et coupée en morceaux de 2 cm

- 1 Mettez le jus de pamplemousse, les tranches de pêche et la papaye dans la tasse.
- 2 Mixez à vitesse « 2 » pendant quinze secondes.

cocktail de baies

1 portion (250 ml)

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

- 1 Placez les mûres et le jus de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les baies.
- 2 Mixez à vitesse « 2 » pendant vingt secondes.

fraîcheur fruitée

1 portion (300 ml)

- 2 cubes de glace
- 100 ml de jus d'orange
- 50 g de kiwi (½) coupé en morceaux de 2 cm
- 75 g de fraises, équeutées et coupées en deux

- 1 Placez les cubes de glace et le jus d'orange dans la tasse. Puis ajoutez le kiwi et les fraises.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt secondes.

cocktail de fruits d'été

1 portion (250 ml)

- 50 g de mélange de fruits d'été surgelés
- 200 ml de lait demi-écrémé

- 1 Placez les fruits et le lait dans la tasse.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt-cinq secondes.

Cocktails à base de légumes

boisson rafraîchissante à la menthe

1 portion (250 ml)

- 2 cubes de glace
- 150 ml de yaourt nature au lait entier
- 90 g (¼) de concombre pelé, épépiné et coupé en tranches de 2 cm.
- 4 feuilles de menthe

- 1 Placez les cubes de glace, le yaourt, le concombre et la menthe dans la tasse.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt-cinq secondes.

cocktail à l'avocat

1 portion (300 ml)

200 ml de jus de raisin blanc

10 ml de jus de citron

50 g d'avocat ($\frac{1}{2}$ petit avocat),
dénoyauté, pelé et coupé en 6
morceaux.

60 g de poire ($\frac{1}{2}$) mure, pelée,
évidée et coupée en morceaux de
2 cm.

quelques gouttes de Tabasco,
facultatif.

- 1 Placez le raisin, le jus de citron, l'avocat et la poire dans la tasse.
- 2 Mixez à vitesse « 2 » pendant vingt secondes.

coup de fouet à la betterave

1 portion (250 ml)

50 ml de jus d'orange fraîchement
pressé

100 ml de jus de pomme

15 g de carotte râpée

5 g de gingembre frais, pelé et
râpé.

50 g de mini-betteraves, coupées
en morceaux de 2 cm.

- 1 Placez le jus d'orange et de pomme dans la tasse. Puis ajoutez la carotte, le gingembre et la betterave.
- 2 Utilisez la vitesse « 1 » pendant cinq secondes, puis « 2 » pendant vingt-cinq secondes.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

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.
- Abschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor Anbringen und Abnehmen von Teilen
 - nach dem Gebrauch
 - vor dem Reinigen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht nass werden lassen.
- Nie ein beschädigtes Gerät weiterverwenden, sondern überprüfen und reparieren lassen: siehe 'Kundendienst und Service'.
- Nie Aufsätze verwenden, die nicht für den Mixer vorgesehen sind.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Bevor Sie den Mixbecher von der Motoreinheit abnehmen, warten, bis der Messerkopf vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät kann auch zum Zubereiten von Suppen verwendet werden, aber bitte nur kalte Zutaten verarbeiten.
- Nie heiße Flüssigkeiten verarbeiten oder aus dem Reisebecher trinken.

- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- Seien Sie stets vorsichtig mit dem Messerkopf und berühren Sie beim Reinigen nicht die Klingen.
- Verwenden Sie für den Mixer nur den dafür vorgesehenen Messerkopf.
- Setzen Sie den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Oberfläche ein.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes bzw. in die Nähe eines aufgeheizten Geräts.
- Unsachgemäße Verwendung Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- 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.
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Mit Ihrem Mixer können Sie leckere und nahrhafte kalte Drinks zubereiten. Der Deckel mit Ausguss macht daraus ganz leicht einen Reisebecher.

Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Auswahl von Rezeptvorschlägen. Mit Hilfe der Markierungen am Mixbecher können Sie auch Zutaten Ihrer Wahl verarbeiten. Sie können beliebige Früchte und Jogurt (frisch oder tiefgefroren), Eiskrem, Eiswürfel, Saft und Milch verwenden.

Vor erstmaligem Gebrauch

- Zum Spülen der Teile lesen Sie ‚Pflege und Reinigung‘.

Übersicht

- ① Messerkopf
- ② Ausgussdeckel (2 x)
- ③ Reisebecher (2 x)
- ④ Motoreinheit
- ⑤ Geschwindigkeitsregler

Verwendung des Mixers

- 1 Eis oder tiefgefrorene Zutaten in den Mixbecher geben ①.
- Dazu gehören tiefgefrorene Früchte, gefrorener Jogurt, Eiskrem und Eis. Diese Zutaten können **bis** zur Markierung (Max. gefrorene Zutaten) ‘max frozen ingredients’ hinzugegeben werden.
- 2 Die flüssigen Zutaten in den Mixbecher geben.
- Flüssige Zutaten sind z. B. frisches Obst (nicht gefroren), frischer Jogurt, Milch und Fruchtsäfte. Diese Zutaten können bis zur Markierung (Max. Menge) ‘max capacity’ in den Becher gegeben werden.
- 3 Halten Sie den Messerkopf an der Unterseite und setzen Sie ihn auf dem Becher mit den Klingen nach unten ab – drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren ①.
- 4 Schütteln und Zutaten verteilen.
- 5 Um den zusammengesetzten Becher auf der Motoreinheit zu befestigen, drehen Sie den Becher auf den Kopf und achten Sie darauf, dass die Laschen am Becher mit den Rillen auf der Motoreinheit bündig sind. Drehen Sie dann den Becher im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet ②.
- 6 Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.
- Bei der Zubereitung von Rezepten mit gefrorenen Zutaten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 5 Sekunden lang auf „1“, um den Mixer zu starten. Stellen Sie den Regler danach auf „2“.

- Mixen Sie die Zutaten, bis sie sämig sind.
- 7 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf (Aus) 'off'. Drehen Sie den Becher gegen den Uhrzeigersinn, um ihn von der Motoreinheit abzunehmen.
- 8 Kippen Sie den Becher wieder nach oben und schrauben Sie den Messerkopf ab.
- 9 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Wenn Sie trinken möchten, klappen Sie einfach den Deckel nach oben und lassen Sie ihn in seiner Position einrasten ③. Sie können direkt aus dem Becher trinken.

Hinweise & Tipps

- Beachten Sie, dass ein bis zur Höchstmenge gefüllter Becher (500 ml) für ungefähr zwei Portionen reicht.
- Wenn Sie Ihr Getränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Impulstaste ‚P‘ nutzen, damit alle Zutaten gründlich zerkleinert sind. Sie können die Impulstaste ‚P‘ auch intervallweise einsetzen, um die Beschaffenheit des Getränks zu verändern.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.

- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.

Wichtig

- Nie trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.
- Den Mixer nicht als Vorratsbehälter verwenden, solange er sich auf der Motoreinheit befindet.
- Manche Flüssigkeiten (z. B. Milch) vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum. Daher den Messbecher nicht zu voll machen und darauf achten, dass der Messerkopf richtig angebracht ist.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Mixers das Gerät nie länger als 30 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Nie Nahrungsmittel verarbeiten, die zu einer festen Masse gefroren sind. Solche Zutaten immer vor dem Einfüllen in den Mixbecher zerkleinern.
- Mixen Sie nie größere Mengen als die auf dem Becher angegebenen Höchstmengen.
- Halten Sie den Reisebecher immer aufrecht, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen immer abschalten, Netzstecker ziehen und Gerät zerlegen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht nass werden lassen.
- Nach jedem Gebrauch sofort spülen. Lassen Sie keine Nahrungsmittel am Becher festtrocknen, da dies die Reinigung erschwert.
- Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

Motoreinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Messerkopf

- 1 Die scharfen Messerklingen nicht berühren – in heißem Spülwasser abbürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen.
- 2 Den Messerkopf nicht in Wasser tauchen.

Becher und Ausgussdeckel

Von Hand spülen, mit klarem Wasser abspülen, dann abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, 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.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

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. Vertreter 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 Verreiber 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.

Rezepte

Frühstücks-Drinks

Breakfast 2GO

1 Portion (300 ml)

- 2 Eiswürfel
- 60 ml entrahmte Milch
- 50 g fettarmer Joghurt
- 50 g Banane, in 2-cm-Stücke geschnitten
- 75 g Apfel, in 2-cm-Stücke geschnitten
- 5 ml Weizenkeime
- 5 ml dünnflüssiger, klarer Honig

- 1 Geben Sie Eiswürfel, Milch und Joghurt in den Becher. Geben Sie dann Banane, Apfel und Weizenkeime dazu. Vor dem Mixen gut schütteln.
- 2 Stellen Sie 5 Sekunden lang die Stufe „1“ ein und anschließend 20 Sekunden lang „2“. Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Roter Grapefruit-Haferbrei

1 Portion (250 ml)

- 150 ml roter Grapefruitsaft
- 50 ml natürlicher Vollmilch-Joghurt
- 50 g Bananen, in 2-cm-Stücke geschnitten
- 1 TI Haferflocken
- 1 TI klarer, dünnflüssiger Honig

- 1 Geben Sie den Grapefruitsaft und den Joghurt in den Becher. Geben Sie anschließend die Banane und

die Haferflocken hinzu. Vor dem Mixen gut schütteln.

- 2 Stellen Sie für 15 Sekunden die Stufe „2“ ein. Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Nuss-Bananen-Shake

1 Portion (250 ml)

75 ml halb-entrahmte Milch
115 g fettarmer Haselnuss-Jogurt
50 g Bananen, in 2-cm-Stücke geschnitten
3 essfertige, getrocknete Aprikosen, in 1-cm-Stücke geschnitten

- 1 Geben Sie Milch und Jogurt in den Becher. Geben Sie dann die Banane und Aprikose hinzu. Vor dem Mixen gut schütteln.
- 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, anschließend 25 Sekunden lang „2“.

Frucht-Smoothies

Eis-Erdbeeren-Sensation

1 Portion (250 ml)

2 Eiskwürfel
70 ml Apfelsaft
60 g Erdbeeren, ohne Blätter und in Hälften
80 g Butter-Melonen, entkernt und in 2-cm-Stücke geschnitten
5 ml dünnflüssiger, klarer Honig

- 1 Geben Sie die Eiskwürfel und den Apfelsaft in den Becher. Geben Sie danach die Erdbeeren und die Melone hinzu.
- 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, anschließend für 20 Sekunden „2“. Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Smoothie aus Mango-, Ananas- und Passionsfrucht-Saft

1 Portion (300 ml)

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

- 1 Geben Sie den Orangensaft in den Becher. Geben Sie dann die Mango, Ananas und Passionsfrucht hinzu.
- 2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe „2“ ein.

Papaya- & Pfirsich-Nektar

1 Portion (250 ml)

100 ml Grapefruitsaft
100 g eingemachte Pfirsich-Scheiben in Fruchtsaft/abgetropft
70 g Papaya, entkernt und in 2-cm-Stücke geschnitten

- 1 Geben Sie Grapefruitsaft, Pfirsich und Papaya in den Becher.
- 2 Stellen Sie für 15 Sekunden die Stufe „2“ ein.

Beeren-Drink

1 Portion (250 ml)

100 ml Preiselbeerensaft
25 ml Apfelsaft
75 g Himbeeren
40 g Brombeeren

- 1 Geben Sie Preiselbeer- und Apfelsaft in den Becher. Geben Sie nun die Beeren hinzu.
- 2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe „2“ ein.

Kühle Eisfrucht

1 Portion (300 ml)

- 2 Eiswürfel
 - 100 ml Orangensaft
 - 50 g ½ Kiwi, in 2-cm-Stücke geschnitten
 - 75 g Erdbeeren, ohne Blätter, in 2-cm-Stücke geschnitten
- 1 Geben Sie Eiswürfel und Orangensaft in den Becher. Geben Sie anschließend die Kiwi und Erdbeeren hinzu.
 - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, dann für 20 Sekunden „2“.

Sommerfrüchte-Drink

1 Portion (250 ml)

- 50 g gefrorener Sommerfrucht-Mix
 - 200 ml halb-entrahmte Milch
- 1 Geben Sie die Früchte und die Milch in den Becher.
 - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, dann für 25 Sekunden die Stufe „2“.

Gemüse-Smoothies

Gemüse-Drink

1 Portion (250 ml)

- 2 Eiswürfel
 - 150 ml natürlicher Vollmilch-Jogurt
 - 90 g ¼ geschälte, entkernte und in 2-cm-Stücke geschnittene Gurken
 - 4 Minzblätter
- 1 Geben Sie Eiswürfel, Jogurt, Gurke und Minze in den Becher.
 - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, danach für 25 Sekunden die Stufe „2“.

Avocado-Drink

1 Portion (300 ml)

- 200 ml weißer Grapefruitsaft
 - 10 ml Zitronensaft
 - 50 g ½ 6 Stücke einer kleinen, entsteinten, geschälten Avocado
 - 60 g ½ einer reifen, geschälten, entkernten Birne, in 2-cm-Stücke geschnitten
- ein paar Tabasco-Tropfen wahlweise
 - 1 Geben Sie den Grapefruit- und Zitronensaft, die Avocado und Birne in den Becher.
 - 2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe „2“ ein.

Rotebeete-Bombe

1 Portion (250 ml)

- 50 ml frisch gepresster Orangensaft
 - 100 ml Apfelsaft
 - 15 g geriebene Karotten
 - 5 g frischer roter Ingwer, geschält und gerieben
 - 50 g gekochte, frische junge Rotebeete, in 2-cm-Stücke geschnitten
- 1 Geben Sie den Orangen- und Apfelsaft in den Becher. Geben Sie anschließend Karotten, Ingwer und Rotebeete dazu.
 - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „1“ ein, dann für 25 Sekunden die Stufe „2“.

Prima di leggere questo manuale 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.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 - prima di installare o di rimuovere qualunque componente
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Attendere sempre che le lame siano completamente ferme prima di togliere la caraffa dalla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato anche per preparare zuppe, ma in tal caso occorre lavorare solo ingredienti a freddo.
- Non frullare mai ingredienti caldi né bere liquidi molto caldi direttamente dalla tazza da viaggio.

- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non venire lavorati a sufficienza.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio durante la pulizia.
- Usare il Frullatore solo con le lame in dotazione.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai questo Frullatore sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L'uso incorretto del Frullatore potrebbe causare infortuni.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- 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 alcuna 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.
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) No. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

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

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

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

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

legenda

- ① lame
- ② coperchio erogatore x 2
- ③ tazza da viaggio x 2
- ④ corpo motore
- ⑤ selettore velocità

come usare il Frullatore

- 1 Versare il ghiaccio o gli ingredienti surgelati nella tazza ①.
- Questo comprende frutta surgelata, yogurt surgelato, ghiaccio o gelato. È possibile continuare a versare ingredienti **fino** al livello con la dicitura 'max frozen ingredients' (max. ingredienti surgelati).
- 2 Ora aggiungere gli ingredienti liquidi nella tazza.

- Questo comprende frutta (non surgelata), yogurt fresco, latte e succhi di frutta. È possibile continuare a versare questi ingredienti fino al livello con la dicitura 'max capacity' (capacità max.).
- 3 Tenere le lame dalla base e abbassarle sulla tazza (tenendole rivolte verso il basso). Bloccarle in posizione ruotandole in senso orario ①.
 - 4 Agitare per distribuire gli ingredienti.
 - 5 Per inserire la tazza sul corpo motore, capovolgerla e allineare le sue linguette rispetto alle scanalature del corpo motore. Ora ruotarla in senso orario fino a sentire uno scatto ②.
 - 6 Selezionare la velocità desiderata.
 - Se si frullano ingredienti surgelati, impostare il selettore della velocità su '1' per 5 secondi, poi iniziare a frullare e in seguito spostare il selettore sulla velocità '2'.
 - Lasciare frullare gli ingredienti fino ad avere una consistenza omogenea.
 - 7 Dopo aver raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il frullatore spostando il selettore della velocità ad 'off' (spento). Ruotare la tazza in senso antiorario per sganciarla dal corpo motore.
 - 8 Ora mettere la tazza dritta in verticale e svitare le lame.
 - 9 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.
 - Quando desiderate bere, basta sollevare la sezione apribile del coperchio e fermarla in posizione ③. In questo modo, potrete gustare la bevanda direttamente dalla tazza.

consigli & suggerimenti

- Quando la tazza viene riempita fino alla capacità massima (500ml), contiene una quantità sufficiente per circa due porzioni.
- Se preferite non bere subito la bevanda, conservatela in frigorifero.

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

importante

- Non frullare mai ingredienti secchi (es. spezie, frutta secca) o azionare il Frullatore a vuoto.
- Non usare il Frullatore come contenitore di conservazione senza prima averlo tolto dal corpo motore.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e producono schiuma quando vengono frullati (es. il latte), dunque non riempire eccessivamente la caraffa e verificare che le lame siano ben inserite.
- A garanzia della lunga durata del Frullatore, non lasciarlo mai in funzione per oltre 30 secondi.
- Non frullare mai ingredienti solidificatisi nel freezer: spezzettarli sempre prima di versarli nella tazza.
- Non frullare mai più ingredienti rispetto alle capacità massime indicate sulla tazza.
- Dopo aver inserito il coperchio erogatore, tenere sempre la tazza da viaggio dritta e in verticale.

manutenzione e pulizia

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

corpo motore

- Passare la base dell'apparecchio con un panno umido, poi asciugarla.

lame

- 1 Non toccare le lame: sono molto affilate! Pulirle con uno spazzolino e dell'acqua saponata calda, poi sciacquarle a fondo sotto il getto del rubinetto. Non immergere le lame in acqua.
- 2 Lasciare asciugare le lame in posizione capovolta, fuori dalla portata dei bambini.

tazza e coperchio erogatore

Lavarli a mano, sciacquarli con acqua pulita e asciugarli.

manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visita 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.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



**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.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

ricette

Smoothie per colazione

breakfast 2GO

1 porzione (300ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
- 60ml di latte scremato
- 50g di yogurt magro
- 50g di banana a fettine di 2cm
- 75g di mela a dadini di 2cm
- 5ml di germe di grano
- 5ml di miele liquido

- 1 Versare nella tazza i cubetti di ghiaccio, il latte e lo yogurt. Ora aggiungere banana, mela e germe di grano. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi a velocità '2' per 20 secondi. Assaggiare e, se necessario, addolcire con il miele.

Smoothie al pompelmo & avena

1 porzione (250ml)

- 150ml di succo di pompelmo rosa
- 50ml di yogurt naturale intero
- 50g di banana a fettine di 2cm
- 1 cucchiaino di farinata d'avena
- 1 cucchiaino di miele liquido

- 1 Versare nella tazza il succo di pompelmo e lo yogurt. Ora aggiungere la banana e l'avena. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Impostare la velocità ad '2' per 15 secondi. Assaggiare e, se necessario, addolcire con il miele.

Smoothie energizzante con banana & nocciole

1 porzione (250ml)

75ml di latte parzialmente scremato
115g di yogurt magro alle nocciole
50g di banana a fettine di 2cm
3 albicocche secche, a pezzetti di 1cm

- 1 Versare nella tazza il latte e lo yogurt. Ora aggiungere la banana e l'albicocca. Agitare bene prima di frullare.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 25 secondi.

Smoothie alla frutta

Fragole ghiacciate

1 porzione (250ml)

2 cubetti di ghiaccio
70ml di succo di mela
60g di fragole, pulite e dimezzate
80g di melone cantalupo, privato dei semi, a dadini di 2cm
5ml di miele liquido

- 1 Versare nella tazza i cubetti di ghiaccio e il succo di mela. Ora aggiungere le fragole e il melone.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 20 secondi. Assaggiare e, se necessario, addolcire con il miele.

Smoothie con mango, ananas e succo di frutto della passione

1 porzione (300ml)

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

- 1 Versare nella tazza il succo d'arancia. Ora aggiungere mango, ananas e frutto della passione.
- 2 Impostare la velocità ad '2' per 20 secondi.

Smoothie al nettare di pesca & papaia

1 porzione (250ml)

100ml di succo di pompelmo
100g di fettine di pesca in succo di frutta/scolate
70g di papaia, privata dei semi e a cubetti di 2cm

- 1 Versare nella tazza il succo di pompelmo, la pesca e la papaia.
- 2 Impostare la velocità ad '2' per 15 secondi.

Smoothie ai frutti di bosco

1 porzione (250ml)

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

- 1 Versare nella tazza il succo di mirtillo e di mela. Ora aggiungere gli altri frutti di bosco.
- 2 Impostare la velocità ad '2' per 20 secondi.

Frutta ghiacciata

1 porzione (300ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
- 100ml di succo di arancia
- 50g ½ kiwi a dadini di 2cm
- 75g di fragole, pulite e dimezzate

- 1 Versare nella tazza i cubetti di ghiaccio e il succo di arancia. Poi aggiungere il kiwi e le fragole.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 20 secondi.

Smoothie estivo

1 porzione (250ml)

- 50g di frutta estiva mista surgelata
- 200ml di latte parzialmente scremato

- 1 Versare nella tazza la frutta e il latte.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 25 secondi.

Smoothie di verdura

fresco lassi alla menta

1 porzione (250ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
- 150ml di yogurt naturale intero
- 90g ¼ di cetriolo privato della buccia e dei semi, a fettine di 2cm
- 4 foglioline di menta

- 1 Versare nella tazza i cubetti di ghiaccio, lo yogurt, il cetriolo e la menta.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 25 secondi.

Smoothie all'avocado

1 porzione (300ml)

- 200ml di succo di uva bianca
- 10ml di succo di limone
- 50g ½ avocado piccolo, privato del nocciolo, sbucciato e tagliato in 6 pezzetti
- 60g ½ pera matura, sbucciata, privata del torsolo e a dadini di 2cm
- Qualche goccia di Tabasco (facoltativo)

- 1 Versare nella tazza il succo di uva e di limone, l'avocado e la pera.
- 2 Impostare la velocità ad '2' per 20 secondi.

Smoothie alla barbabietola

1 porzione (250ml)

- 50ml di spremuta d'arancia fresca
- 100ml di succo di mela
- 15g di carota grattugiata
- 5g di zenzero fresco, pelato e grattugiato
- 50g di barbabietola fresca cotta, a dadini di 2cm.

- 1 Versare nella tazza il succo di arancia e di mela. Ora aggiungere carota, zenzero e barbabietola.
- 2 Impostare la velocità a '1' per 5 secondi, poi ad '2' per 25 secondi.

Português

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

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.
- Desligue e retire da corrente eléctrica:
 - antes de colocar e remover os acessórios
 - depois de utilizar
 - antes de limpar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize uma unidade danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a unidade funcionar sem vigilância.
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar a caneca da unidade motriz.
- A unidade pode também ser utilizada para fazer sopas mas apenas mistura ingredientes frios.
- Nunca misture ingredientes quentes ou consuma qualquer líquido quente directamente da caneca de servir.

- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluida. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o mecanismo das lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando as limpar.
- Utilize sempre a Liquidificadora com o mecanismo das lâminas fornecidas.
- Utilize sempre a Liquidificadora numa superfície estável, seca e nivelada.
- Nunca coloque a unidade perto ou sobre um bico de gás ou eléctrico quentes ou em locais que não possam estar em contacto com a unidade quente.
- O uso inapropriado da sua Liquidificadora pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- 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.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

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

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

antes de utilizar pela primeira vez

- Lave todos os acessórios: ver “cuidados e limpeza”.

chave

- ① mecanismo de lâminas
- ② tampa distribuidora x 2
- ③ caneca de servir x 2
- ④ unidade motriz
- ⑤ controlo de velocidade

para usar a sua liquidificadora

- 1 Adicione gelo ou ingredientes congelados à caneca ①.
- Isto inclui frutos e iogurtes congelados, gelados ou gelo. Estes podem ser adicionados **até** ao nível que marca ‘max frozen ingredients’ (máx. ingredientes congelados).
- 2 Adicione ingredientes líquidos à caneca.
- Isto inclui frutos (não congelados), iogurtes frescos, leite e sumo de frutos. Estes podem ser colocados na caneca até ao nível que marca ‘max capacity’ (capacidade máx).
- 3 Segure pela base o mecanismo de lâminas e insira-a na caneca, girando na direcção dos ponteiros do relógio para prender ①.
- 4 Agite para distribuir os ingredientes.
- 5 Para montar a caneca na unidade motriz, vire-a ao contrário e alinhe as saliências da caneca com as ranhuras da unidade motriz e gire em seguida no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir claramente um clique ②.
- 6 Selecciona a velocidade desejada.
- Quando misturar receitas que incluam ingredientes congelados gire o controlo de velocidade para “1” durante 5 segundos para iniciar o processo de mistura, e depois pode colocar o controlo de velocidade em “2”.
- Deixe os ingredientes misturarem até ficarem fluidos.

- 7 Quando a consistência desejada for atingida, ponha o controlo de velocidade em 'off'. Gire a caneca na direcção contrária dos ponteiros do relógio para a libertar da unidade motriz.
- 8 Vire a caneca ao contrário para desapertar a lâmina.
- 9 Insira e prenda a tampa girando no sentido dos ponteiros do relógio.
 - Quando quiser beber, gire a tampa e coloque-a em posição ③. A bebida pode ser consumida directamente da caneca.

sugestões e conselhos práticos

- Note que quando a caneca está cheia no máximo (500ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
 - Se não consumir imediatamente todo o batido, mantenha o restante no frigorífico.
 - Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
 - Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão 'P' para assegurar que todos os ingredientes estão correctamente misturados. Pressionar o botão 'P' para operar a unidade motriz numa acção de iniciar/parar para controlar a textura da sua bebida.
 - Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
 - Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.
- importante**
- Nunca misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) ou ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.

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

cuidados e limpeza

- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e retire os acessórios antes de limpar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Depois de utilizar lave imediatamente. Não deixe os alimentos secarem na caneca pois isso dificulta a limpeza.
- Não lave parte nenhuma do aparelho na máquina de lavar louça.

unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.

mecanismo de lâminas

- 1 Não toque nas lâminas afiadas – utilize uma escova com água com sabão e passe por água debaixo da torneira. Não submersa em água o mecanismo das lâminas.
- 2 Deixe a secar virado para baixo e afastado das crianças.

caneca e tampa distribuidora

Lave à mão, passe por água e seque.



assistência e cuidados do cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- 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.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

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. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

receitas

Batidos para pequeno-almoço

Pequeno-almoço 2GO

1 quantidade (300ml)

- 2 cubos de gelo
 - 60ml de leite magro
 - 50g iogurte magro
 - 50g bananas cortadas em fatias de 2 cm
 - 75g maçãs, cortadas em pedaços com 2 cm
 - 5ml de germe de trigo
 - 5ml mel líquido claro
- 1 Coloque os cubos de gelo, leite e iogurte na caneca. Adicione a banana, maçã e o germe de trigo. Agite bem antes de misturar.
 - 2 Ligue na velocidade “1” durante 5 segundos e passe depois para “2” durante 20 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

flocos de aveia com toranja sanguínea

1 quantidade (250ml)

- 150ml de sumo de toranja sanguínea
 - 50ml iogurte inteiro natural
 - 50g bananas cortadas em fatias de 2 cm
 - 1 c.s. de flocos de aveia
 - 1 c.s. de mel líquido claro
- 1 Coloque o sumo da toranja e o iogurte na caneca. Adicione a banana e os flocos de aveia. Agite bem antes de misturar.
 - 2 Ligue em velocidade “2” durante 15 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

bebida energética de banana e nozes

1 quantidade (250ml)

- 75ml de leite meio gordo
 - 115g de iogurte magro de avelãs
 - 50g bananas cortadas em fatias de 2 cm
 - 3 damascos secos, cortados em fatias de 1 cm
- 1 Coloque o leite e o iogurte na caneca. Adicione a banana e os damascos. Agite bem antes de misturar.
 - 2 Ligue na velocidade “1” durante 5 segundos e passe depois para “2” durante 25 segundos.

Batidos de Frutos

sensação gelada de morangos

1 quantidade (250ml)

- 2 Cubos de gelo
 - 70ml de sumo de maçã
 - 60g de morangos sem pé e partidos ao meio
 - 80g meloa cantalup sem sementes e cortadas em pedaços de 2cm
 - 5ml mel líquido claro
- 1 Coloque os cubos de gelo e o sumo de maçã na caneca. Adicione os morangos e a meloa.
 - 2 Ligue na velocidade “1” durante 5 segundos e passe depois para “2” durante 20 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

batido de manga, ananás e sumo de maracujá

1 quantidade (300ml)

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

- 1 Coloque o sumo de laranja na caneca. Adicione a manga, ananás e o sumo de maracujá.
- 2 Ligue em velocidade “2” durante 20 segundos.

néctar de papaia e pêssogo

1 quantidade (250ml)

100ml de sumo de toranja
100g de fatias de pêssogo em lata escurridas
70g de papaia sem sementes e cortadas em pedaços de 2cm

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

batido de frutos silvestres

1 quantidade (250ml)

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

- 1 Coloque os sumos de frutos silvestres e maçã na caneca. Adicione os restantes frutos.
- 2 Ligue em velocidade “2” durante 20 segundos.

gratinado de frutos

1 quantidade (300ml)

2 cubos de gelo
100ml de sumo de laranja
50g ou meio kiwi cortado em pedaços de 2cm
75g de morangos sem pé e partidos ao meio

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

batido de frutos de verão

1 quantidade (250ml)

50g de mistura de frutos de verão congelados
200ml de leite meio gordo

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

Batidos de vegetais

lassi fresco de menta

1 Quantidade (250ml)

2 cubos de gelo
150ml iogurte inteiro natural
90g ou ¼ de pepino descascado, sem sementes e cortado em fatias de 2cm
4 folhas de menta

- 1 Coloque os cubos de gelo, o iogurte, o pepino e a menta na caneca.
- 2 Ligue na velocidade “1” durante 5 segundos e passe depois para “2” durante 25 segundos.

batido de abacate

1 quantidade (300ml)

200ml de sumo de uvas brancas

10ml de sumo de limão

50g ou ½ abacate descascado,
sem caroço e cortado em 6
pedaços

60g ou ½ pêra madura
descascado e descaroçada e
cortada em pedaços de 2cm
algumas gotas de Tabasco
(opcional)

- 1 coloque os sumos de uvas e limão, o abacate e a pêra na caneca.
- 2 Ligue em velocidade “2” durante 20 segundos.

buzz de bolbo de beterraba

1 quantidade (250ml)

50ml de sumo de laranja acabado
de fazer

100ml de sumo de maçã

15g de cenouras raladas

5g raiz de gengibre fresco,
descascado e ralado

50g de bolbo bebé de beterraba
fresca, cortada em pedaços de
2cm

- 1 Coloque os sumos de laranja e maçã na caneca. Adicione a cenoura, o gengibre e a beterraba.
- 2 Ligue na velocidade “1” durante 5 segundos e passe depois para “2” durante 25 segundos.

Español

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

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.
- Apague y desenchufe el aparato:
 - antes de poner y retirar las piezas
 - después del uso
 - antes de limpiar.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen: consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de retirar la taza de la unidad de potencia.
- Esta unidad también se puede utilizar para hacer sopa pero mezcle solamente ingredientes fríos.
- Nunca mezcle ingredientes calientes ni beba líquidos calientes de la taza de viaje.

- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Utilice la mezcladora con el conjunto de cuchillas que se facilita.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie plana, segura y seca.
- No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pueda entrar en contacto con una aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- 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.
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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

Podrá encontrar varias recetas en la parte posterior de las instrucciones, aunque las prácticas marcas de la taza le permiten mezclar los ingredientes que Ud. elija. Pueden utilizarse combinaciones de fruta y yogur (tanto fresca como congelada), helado, cubitos de hielo, zumos y leche.

antes de utilizar por primera vez

- Para lavar las piezas, consulte “Cuidado y limpieza”.

descripción del aparato

- ① conjunto de cuchillas
- ② tapa dosificadora x 2
- ③ taza de viaje x 2
- ④ unidad de potencia
- ⑤ control de velocidad

para utilizar su mezcladora

- 1 Añada hielo o ingredientes congelados a la taza ❶.
- Esto incluye fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo. Éstos pueden añadirse **hasta** la marca ‘max frozen ingredients’ (máximo de ingredientes congelados).
- 2 Añada los ingredientes líquidos a la taza.
- Esto incluye fruta (sin congelar), yogur fresco, leche y zumos de frutas. Se pueden poner en la taza hasta el nivel que marca ‘max

capacity’ (capacidad máxima).

- 3 Sujete la parte inferior de la unidad de las cuchillas y colóquela sobre la taza – gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❶.
- 4 Agite para dispersar los ingredientes.
- 5 Para acoplar la taza ensamblada a la unidad de potencia, ponga la taza boca abajo y alinee las lengüetas de la taza con las ranuras de la unidad de potencia y, a continuación, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic ❷.
- 6 Seleccione la velocidad requerida.
 - Al hacer mezclas para recetas que incluyan ingredientes congelados, gire el control de velocidad a “1” durante 5 segundos para iniciar el proceso de mezclado, a continuación, gire el control de velocidad a “2”.
 - Deje mezclar los ingredientes hasta que queden sin grumos.
- 7 Cuando se alcance la consistencia deseada, gire el control de velocidad a la posición ‘off’ (apagado). Gire la taza en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarla de la unidad de potencia.
- 8 Gire la taza en el otro sentido y desenrosque el conjunto de cuchillas.
- 9 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.
 - Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición ❸. La bebida se puede tomar directamente de la taza.

consejos y sugerencias

- Observe que cuando la taza se llena hasta la capacidad máxima (500 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.

- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón PULSE (P) para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Use el botón PULSE (P) para accionar la unidad de potencia de forma intermitente a fin de controlar la textura de la bebida.
 - Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
 - Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.
- importante**
- Nunca mezcle ingredientes secos (p. ej. especias, nueces) ni haga funcionar la mezcladora cuando esté vacía.
 - No utilice la mezcladora como recipiente para conservación mientras esté en la unidad de potencia.
 - Algunos líquidos aumentan de volumen y producen espuma durante el proceso de mezclado, por ejemplo, la leche, así que no llene demasiado el aparato, y asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté colocado correctamente.
 - Para garantizar una vida larga a su mezcladora, no la haga funcionar más de 30 segundos seguidos.
 - Nunca mezcle comida que haya formado una masa sólida durante la congelación, trocéela antes de introducirla en la taza.
 - Nunca bata cantidades superiores a la capacidad máxima indicada en la taza.
 - Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la taza de viaje siempre en posición vertical.

cuidado y limpieza

- Siempre apague, desenchufe y desmonte el aparato antes de limpiarlo.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Lave siempre inmediatamente después de usar el aparato. No deje que se seque comida en el ensamblaje de la taza, ya que se dificultará la limpieza.
- No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y, a continuación, séquela.

unidad de las cuchillas

- 1 No toque las cuchillas afiladas – límpielas con un cepillo utilizando agua caliente con jabón, a continuación, aclárelas bien debajo del grifo. No sumerja la unidad de las cuchillas en agua.
- 2 Déjelas secar boca abajo fuera del alcance de los niños.

taza y tapa dosificadora

Lávelas a mano, aclárelas con agua limpia y, a continuación, séquelas.

servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda 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.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



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. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

recetas

Smoothies para desayunar

desayuno 2GO

1 ración (300ml)

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

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

batido de pomelo y avena

1 ración (250ml)

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

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

impulso de plátano con esencia de avellana

1 ración (250ml)

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

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

Smoothies de fruta

sensación de fresa helada

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada los cubitos y el zumo de manzana a la taza. Luego, añade las fresas y el melón.
- 2 Ponga el interruptor en "1" durante 5 segundos y después en "2" durante 20 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

batido de mango, piña y maracuyá

1 ración (300ml)

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

- 1 Añada el zumo de naranja a la taza. Después, añade el mango, la piña y el maracuyá.
- 2 Ponga el interruptor en "2" durante 20 segundos.

néctar de papaya y melocotón

1 ración (250ml)

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

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

batido de bayas

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada el zumo de arándanos y de manzana a la taza. Después, añade las bayas.
- 2 Ponga el interruptor en "2" durante 20 segundos.

copa de fruta congelada

1 ración (300ml)

- 2 cubitos de hielo
- 100ml de zumo de naranja
- 50g ½ kiwi cortado en trozos de 2cm
- 75g de fresas, sin el cabito y partidas por la mitad

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

smoothie de fruta veraniega

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada la fruta y la leche a la taza.
- 2 Ponga el interruptor en "1" durante 5 segundos y después en "2" durante 25 segundos.

Smoothies de hortalizas

refresco de lassi mentolado

1 ración (250ml)

- 2 cubitos de hielo
- 150ml de yogur natural entero
- 90g ¼ pepino pelado, sin semillas y cortado en trozos de 2cm
- 4 hojas de menta

- 1 Ponga los cubitos, el yogur, el pepino y la menta en la taza.
- 2 Ponga el interruptor en "1" durante 5 segundos y después en "2" durante 25 segundos.

smoothie de aguacate

1 ración (300ml)

- 200ml de zumo de uvas blancas
- 10ml de zumo de limón
- 50g ½ medio aguacate, sin hueso, pelado y cortado en 6 trozos.
- 60g ½ pera madura, pelada, descorazonada y cortada en trozos de 2cm.
- unas gotitas de Tabasco, opcional

- 1 Ponga el zumo de uvas y de limón, el aguacate y la pera en la taza
- 2 Ponga el interruptor en "2" durante 20 segundos.

furor de remolacha

1 ración (250ml)

- 50ml de zumo de naranja recién exprimido
- 100ml de zumo de manzana
- 15g de zanahoria rallada.
- 5g de raíz fresca de jengibre, pelada y rallada.
- 50g de remolacha pequeña fresca cocida, cortada en trozos de 2cm.

- 1 Añada el zumo de naranja y de manzana a la taza. Después, añade la zanahoria, el jengibre y la remolacha.
- 2 Ponga el interruptor en "1" durante 5 segundos y después en "2" durante 25 segundos.

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.
- Sluk og tag stikket ud:
 - før du monterer og afmonterer dele
 - efter brug
 - før rengøring
- Lad aldrig motordelen, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret. Se under 'service og kundepleje'.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er tændt.
- Når kruset tages af motordelen, skal du vente til knivene er standset helt.
- Blenderen kan også anvendes til at lave suppe, men man må kun blende kolde ingredienser.
- Blend aldrig varme væsker, og lad være med at drikke varme væsker af rejsekrus.
- Når du drikker gennem tuden, skal du sørge for at drikken er jævnt blended. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.

- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre de skarpe knive under rengøring.
- Brug kun din blender med den medfølgende knivenhed.
- Sørg altid for at bruge din blender på en sikker, tør og jævn overflade.
- Maskinen må aldrig placeres på eller i nærheden af et varmt elektrisk komfur eller gaskomfur, eller et sted hvor den kunne komme i kontakt med varmt udstyr.
- Misbrug af din blender kan forårsage personskade.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- 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.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

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

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

før første anvendelse

- Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring'.

forklaring

- ① knivenhed
- ② hældetud x 2
- ③ rejsekrus x 2
- ④ motordel
- ⑤ hastighedskontrol

sådan anvendes blanderen

- 1 Kom is eller frosne ingredienser i kruset ①.
- Det kan være frossen frugt, frossen yoghurt, is eller isterninger. De kan tilsættes **op til** mærket 'max frozen ingredients'.
- 2 Anbring de flydende ingredienser i blenderglasset.
- Det kan være frugt (ikke frossen), frisk yoghurt, mælk og frugtjuice. Disse kan kommes i kruset til det niveau, der er mærket 'max capacity'.
- 3 Hold på undersiden af knivenheden, og sæt den ovenpå kruset med knivene nedad – drej med uret for at låse ①.
- 4 Omryst for at fordele ingredienserne.
- 5 Vend kruset på hovedet og sørg for at tapperne på kruset er på linie med rillerne på motordelen, før det sættes fast derpå, og drej derefter med uret indtil du hører et klik ②.
- 6 Vælg derefter den ønskede hastighed.

- Når du blender opskrifter med frosne ingredienser, skal du dreje hastighedskontrollen hen på "1" i 5 sekunder for at starte blandingen, og derefter drejes hastighedskontrollen til "2".
- Bland ingredienserne til en jævn blanding.
- 7 Når den ønskede konsistens er opnået, drejes hastighedskontrollen hen på "off" positionen. Drej kruset mod uret for at frigøre det fra motorenheden.
- 8 Vend kruset om og skru knivenheden af.
- 9 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
- Når du vil drikke, åbner du tuden og klikker den på plads ③. Drikken kan indtages direkte fra kruset.

råd & tips

- Når kruset er fyldt op til 'max capacity' (500ml), er der ca. to portioner.
- Hvis du ikke straks vil drikke, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke fra hældetuden. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende drik.
- Når din drik har fået den ønskede konsistens, kan du bruge pulsknappen 'P' for at sørge for at alle ingredienser er omhyggeligt blendede. Brug pulsknappen 'P' for at anvende motordelen i en start/stop funktion og styre drikkens konsistens.
- Efter blending er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.

vigtigt

- Blend aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier, nødder) og kør aldrig med blanderen, når den er tom.
- Brug ikke blanderen til opbevaring, mens den er tilsluttet motordelen.

- Nogle væsker øger volumen og danner skum under blanding, f.eks. mælk. Blenderen må derfor ikke overfyldes, og det skal kontrolleres at knivenheden er sat rigtigt på.
- Du kan sikre, at din blender holder længe ved aldrig at lade den køre mere end 30 sekunder i træk.
- Blend aldrig mad, der er blevet til en fast masse under frysning, bryd det op før det kommes i blenderglasset.
- Blend aldrig mere end op til 'max capacity' markeringen på kruset.
- Hold altid rejsekruset opad, når hældetuden er sat på.

vedligeholdelse og rengøring

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

motorenhed

- Tør af med en fugtig klud og lad den tørre.

knivenhed

- 1 Berør ikke de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under hanen. Læg ikke knivenheden i blød i vand.
- 2 Lad den tørre med bunden i vejret og uden for børns rækkevidde.

krus og hældetud

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

- 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.

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



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSKYR (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. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uhensigtsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.

opskrifter

Smoothies til morgenmad

morgenmad 2GO

1 portion (300ml)

- 2 isterninger
 - 60ml skummetmælk
 - 50g mager yoghurt
 - 50g banan, skåret i stykker på 2cm
 - 75g æble, skåret i stykker på 2cm
 - 5ml hvedekim
 - 5ml flydende honning
- 1 Kom isterninger, mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan, æble og hvedekim. Omryst grundigt før blending.
 - 2 Drej om til "1" i 5 sekunder, derefter "2" i 20 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

pink grapefrugt oatie

1 portion (250ml)

- 150ml pink grapefrugtjuice
 - 50ml sødmælksyoghurt natural
 - 50g banan, skåret i stykker på 2cm
 - 1 spsk havregryn
 - 1 spsk flydende honning
- 1 Kom grapefrugtjuice og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og havregryn. Omryst grundigt før blending
 - 2 Drej om til "2" i 15 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

boost med banan og nødder

1 portion (250ml)

- 75ml letmælk
 - 115g letmælksyoghurt med hasselnødder
 - 50g banan skåret i stykker på 2cm
 - 3 spiseklare abrikoser, skåret i stykker på 1cm
- 1 Kom mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og abrikos. Omryst grundig før blending
 - 2 Drej om på "1" i 5 sekunder, så "2" i 25 sekunder.

Smoothies med frugt

iskold jordbær sensation

1 portion (250ml)

- 2 isterninger
 - 70ml æblejuice
 - 60g jordbær uden stilk, halverede
 - 80g cantaloupe melon uden kerner og skåret i stykker på 2cm
 - 5ml flydende honning
- 1 Kom isterninger og æblejuice i krusen. Tilsæt derefter jordbær og melon.
 - 2 Drej om på "1" i 5 sekunder, så "2" i 20 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

mango, ananas, passionsfrugt juice smoothie

1 portion (300ml)

- 150ml friskpresset appelsinjuice
 - 85g moden mango skåret i stykker på 2cm
 - 65g ananas skåret i stykker på 2cm
 - ½ passionsfrugt
- 1 Kom appelsinjuice i kruset. Tilsæt derefter mango, ananas og passionsfrugt.
 - 2 Drej om på "2" i 20 sekunder.

papaya & fersken nektar

1 portion (250ml)

- 100ml grapefrugtjuice
- 100g ferskenskiver fra dåse i frugtjuice/drænet
- 70g papaya uden kerner og skåret i stykker på 2cm

- 1 Kom grapefrugtjuice, fersken og papaya i kruset.
- 2 Drej om på "2" i 15 sekunder.

smoothie med bær

1 portion (250ml)

- 100ml tranebærjuice
- 25ml æblejuice
- 75g hindbær
- 40g solbær

- 1 Kom tranebærjuice og æblejuice i kruset. Tilsæt derefter bærrene.
- 2 Drej om på "2" i 20 sekunder.

iskold fruity

1 portion (300ml)

- 2 isterninger
- 100ml appelsinjuice
- 50g ½ kiwifrugt skåret i stykker på 2cm
- 75g jordbær uden stilk, halverede

- 1 Kom isterningerne og appelsinjuice i kruset. Tilsæt derefter kiwifrugt og jordbær.
- 2 Drej om på "1" i 5 sekunder, så "2" i 20 sekunder.

smoothie med sommerfrugt

1 portion (250ml)

- 50g frossen blanding af sommerfrugter
- 200ml letmælk

- 1 Kom frugt og milk i kruset.
- 2 Drej om på "1" i 5 sekunder, så "2" i 25 sekunder.

Smoothies med grøntsager

lassi cooler med mynte

1 portion (250ml)

- 2 isterninger
- 150ml sødmælksyoghurt natural
- 90g ¼ agurk, skrællet, uden kerner og skåret i stykker på 2cm.
- 4 mynteblade

- 1 Kom isterninger, yoghurt, agurk og mynte i kruset.
- 2 Drej om til "1" i 5 sekunder, så "2" i 25 sekunder.

avocado smoothie

1 portion (300ml)

- 200ml hvid vindruejuice
- 10ml citronjuice
- 50g ½ lille avocado, uden sten og skind, skåret i 6 stykker.
- 60g ½ moden pære, skrællet, uden kernehus og skåret i stykker på 2cm.
- et par dråber Tabasco, kan udelades

- 1 Kom vindrue- og citronjuice, avocado og pære i kruset
- 2 Drej om på "2" i 20 sekunder.

rødbede buzz

1 portion (250ml)

- 50ml friskpresset appelsinjuice
- 100ml æblejuice
- 15g gulerod, skrællet.
- 5g frisk ingefærrod, skrællet og revet.
- 50g kogte, friske små rødbeder, skåret i stykker på 2cm.

- 1 Kom appelsin- og æblejuice i kruset. Tilsæt derefter gulerødder, ingefær og rødbeder.
- 2 Drej om på "1" i 5 sekunder, så "2" i 25 sekunder.

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.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten:
 - innan du monterar eller demonterar delar
 - efter användning
 - före rengöring.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Använd inte apparaten om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Vänta alltid tills knivbladen stannat helt innan du lossar bägaren från drivenheten.
- Du kan även använda apparaten för att göra soppor. Mixa enbart kalla ingredienser.
- Mixa aldrig varma ingredienser och drick inte varm vätska ur muggen.
- Se till att drycken är ordenligt mixad och slät om du ska dricka genom locket. Det krävs eventuellt viss erfarenhet innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om

du mixar fast eller omogen frukt, då vissa ingredienser eventuellt inte bearbetas.

- Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen vid rengöring.
- Mixern får endast användas med den medföljande knivsatsen.
- Mixern får endast användas på underlag som är stabila, torra och jämna.
- Placera aldrig apparaten på eller i närheten av en varm gas- eller elplatta, eller på platser där den kan komma i kontakt med värmekällor.
- Om du använder Mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- 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 tar inte på sig något 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 apparaten undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

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

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

Innan du använder maskinen första gången

- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'

förklaring till bilder

- ① knivsats
- ② dricklock x 2
- ③ mugg x 2
- ④ drivenhet
- ⑤ hastighetsreglage

så här använder du mixern

- 1 Tillsätt is eller frysta ingredienser i muggen ①.
- Använd fryst frukt, fryst yoghurt, glass eller is. Du kan tillsätta de här ingredienserna **upp till** märkningen 'max frozen ingredients' (max. frysta ingredienser).
- 2 Tillsätt vätska i muggen.
- Använd frukt (ej fryst), färsk yoghurt, mjölk eller fruktjuice. Du kan tillsätta de här ingredienserna i muggen upp till märkningen 'max capacity' (maxkapacitet).
- 3 Fatta tag i knivsatsens undersida och för ned den i muggen med knivarna nedåt. Lås fast den genom att vrida medurs ①.
- 4 Skaka om så att ingredienserna fördelas.
- 5 Montera muggen på drivenheten genom att vända muggen upp och ned och rikta piggarna på muggen mot spåren i drivenheten. Vrid sedan medurs tills du hör ett tydligt klickljud ②.

- 6 Ställ in önskad hastighet.

- Om du använder ett recept där frysta ingredienser ingår ska du ställa in hastighetsreglaget på "1" i fem sekunder så att blandningsprocessen kommer igång. Vrid sedan hastighetsreglaget till "2".
 - Kör mixern tills ingredienserna fördelats och drycken är slät.
- 7 När blandningen har den konsistens du vill ha, vrider du hastighetsreglaget till läget 'off' (av). Lossa muggen från drivenheten genom att vrida den moturs.
 - 8 Vänd på muggen och skruva loss knivsatsen.
 - 9 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
 - När du vill dricka, öppnar du fliken på locket och snäpper fast den ③. Nu kan du dricka direkt ur muggen.

tips

- Tänk på att muggen innehåller cirka två portioner när den är fylld till maxkapacitet (500 ml).
- Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
- Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
- När din dryck har rätt konsistens kan du använda plusläget 'P' för att se till att alla ingredienser blandas ordentligt. Använd pulsläget 'P' för att starta och stoppa drivenheten och kontrollera konsistensen på drycken.
- Vissa drycker är eventuellt inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
- Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka upp dem direkt. Om ingredienserna har separerat ska du röra om drycken innan du dricker den.

viktigt

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

underhåll och rengöring

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av, stickkontakten ska dras ut och apparaten ska demonteras.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Diska alltid direkt efter användning. Låt inte livsmedel torka in på muggen. Då blir det svårare att göra ren den.
- Ingen del kan diskas i diskmaskin.

drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.

knivsats

- 1 Rör inte vid de vassa bladen. Diska dem i varmt vatten med diskmedel och skölj sedan noggrant med rinnande vatten. Doppa inte ned knivsatsen i vatten.
- 2 Placera den upp-och-ned på en plats som är oåtkomlig för barn när den ska torka.

mugg och dricklock

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

service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besök www.kenwoodworld.com 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.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



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. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar. Produkten är märkt med en överkorsad soptunna på hjul som en påminnelse om att hushållsapparater ska återvinnas separat.

recept

Frukostsmoothie

frukost på språng

1 portion (300 ml)

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

blodgrape med havre

1 portion (250 ml)

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

nötig banansmoothie

1 portion (250 ml)

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

Fruktsmoothies

iskall jordgubbssensation

1 portion (250 ml)

- 2 isbitar
 - 70 ml äppeljuice
 - 60 g jordgubbar, snoppade och halverade
 - 80 g cantaloupemelon, urkärnad och skuren i 2 cm bitar
 - 5 ml flytande honung
- 1 Tillsätt isbitar och juice i muggen. Tillsätt sedan jordgubbar och melon.
 - 2 Ställ reglaget på "1" i 5 sekunder och sedan på "2" i 20 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

smoothie med mango, ananas och passionsfrukt

1 portion (300 ml)

- 150 ml färskpressad apelsinjuice
 - 85 g mogen mango skuren i 2 cm bitar
 - 65g ananas, hackad i 2 cm bitar
 - ½ passionsfrukt
- 1 Tillsätt apelsinjuice i muggen. Tillsätt sedan mango, ananas och passionsfrukt.
 - 2 Ställ reglaget på "2" i 20 sekunder.

papaya- och persikonektar

1 portion (250 ml)

- 100 ml grapefruktjuice
- 100 g skivade konserverade persikor i fruktjuice/avrunna
- 70 g papaya, urkärnad och skuren i 2 cm bitar

- 1 Tillsätt grapefruktjuice, persika och papaya i muggen.
- 2 Ställ reglaget på "2" i 15 sekunder.

bärsmoothie

1 portion (250 ml)

- 100 ml tranbärsjuice
- 25 ml äppeljuice
- 75 g hallon
- 40 g björnbär

- 1 Tillsätt tranbärs- och äppeljuice i muggen. Tillsätt sedan bären.
- 2 Ställ reglaget på "2" i 20 sekunder.

iskall frukt

1 portion (300 ml)

- 2 isbitar
- 100 ml apelsinjuice
- 50 g ½ kiwi skuren i 2 cm bitar
- 75 g jordgubbar, snoppade och halverade

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

smoothie med sommarfrukter

1 portion (250 ml)

- 50 g djupfryst "sommarfruktmix"
- 200 ml mellanmjölk

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

Grönsakssmoothies

lassi med mynta

1 portion (250 ml)

- 2 isbitar
- 150 ml yoghurt naturell
- 90 g ¼ gurka, skalad, urkärnad och skuren i 2 cm skivor
- 4 myntablad

- 1 Tillsätt isbitar, yoghurt, gurka och mynta i muggen.
- 2 Ställ reglaget på "1" i 5 sekunder och sedan på "2" i 25 sekunder.

avokadosmoothie

1 portion (300 ml)

- 200 ml vit druvjuice
- 10 ml citronjuice
- 50 g ½ liten avokado, urkärnad, skalad och delad i 6 bitar.
- 60 g ½ moget päron, skalat, urkärnat och hackat i 2 cm bitar.
- några droppar tabasco, valfritt

- 1 Tillsätt druv- och citronjuice, avokado och päron i muggen.
- 2 Ställ reglaget på "2" i 20 sekunder.

smoothie med rödbeta

1 portion (250 ml)

- 50 ml färskpressad apelsinjuice
- 100 ml äppeljuice
- 15 g morot, riven
- 5 g färsk ingefära, skalad och riven
- 50 g kokt, färsk rödbeta, skuren i 2 cm bitar

- 1 Tillsätt apelsin- och äppeljuice i muggen. Tillsätt sedan morot, ingefära och rödbeta.
- 2 Ställ reglaget på "1" i 5 sekunder och sedan på "2" i 25 sekunder.

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.
- Slå av og dra ut kontakten:
 - før du setter på og fjerner deler
 - etter bruk
 - før rengjøring
- La aldri strømmenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Bruk aldri en skadet maskin. For å få den kontrollert eller reparert ser du service og kundetjeneste.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Vent alltid til bladene har stanset helt før du fjerner muggen fra strømmenheten.
- Enheten kan også brukes til å lage supper, men du må bare blande kalde ingredienser.
- Bland aldri varme ingredienser eller drikk varme væsker fra reisemuggen.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.

- Vær alltid forsiktig når du håndterer bladet og unngå å ta på skjærekanten av bladene ved rengjøring.
- Bruk bare hurtigmikseren med bladet som fulgte med.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og rett overflate.
- Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av en kokeplate eller et sted hvor den kan komme i kontakt med et oppvarmet apparat.
- Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- 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.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

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

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

før førstegangs bruk

- For vask av delene ser du Vedlikehold og rengjøring.

deler

- ① blad
- ② påfyllingslokk x 2
- ③ reisemugge x 2
- ④ strømenhet
- ⑤ hastighetskontroll

slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Legg is eller frosne ingredienser i muggen ①.
- Dette inkluderer frossen frukt, frossen yoghurt, is krem eller isbiter. Disse kan legges i **opptil** nivået som er markert med 'max frozen ingredients' (maks frosne ingredienser).
- 2 Hell flytende ingredienser i muggen.
- Dette inkluderer frukt (ikke frossen), fersk yoghurt, melk og fruktjuice. Disse kan helles i muggen til nivået som er merket med 'max capacity' (maks kapasitet).
- 3 Hold på undersiden av bladenheten og senk den ned i muggen med bladene ned. Vri med klokken for å låse ①.
- 4 Rist for å spre ingrediensene.
- 5 For å feste muggen på strømenheten snur du muggen opp ned og plasserer tappene på muggen på linje med sporene på strømenheten og vrir deretter med klokken til du hører et klikk ②.
- 6 Velg ønsket hastighet.
- Når du blander oppskrifter med frosne ingredienser, setter du hastighetskontrollen på «1» i 5 sekunder for å starte blandeprosessen og deretter setter du hastighetskontrollen på «2».
- Bland ingrediensene til konsistensen er jevn.
- 7 Når du har oppnådd ønsket konsistens, vrir du hastighetskontrollen til posisjonen 'off' (av). Vri muggen mot klokken for å fjerne den fra strømenheten.

- 8 Vri muggen den andre veien og skru av bladet.
- 9 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.
- Når du vil drikke, bare åpner du lokkdekslet og fester det i posisjon ③. Du kan drikke rett fra muggen.

hint og tips

- Merk at når muggen er fylt til maks kapasitet (500 ml) tilsvarer dette to porsjoner.
- Hvis du ikke skal drikke drikk øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikk er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Når drikk har fått ønsket konsistens, kan du bruke pulsfunksjonen 'P' for å sikre at alle ingrediensene er skikkelig blandet. Bruk pulsfunksjonen 'P' til å starte og stoppe strømenheten for å kontrollere drikkens konsistens.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.

viktig

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

- Når påfyllingslokket er festet må du alltid holde reisemuggen rett.

rengjøring og stell

- Slå alltid av, dra ut kontakten og demonter før rengjøring.
- La aldri strømenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Vask alltid øyeblikkelig etter bruk. Ikke la mat tørke i muggen da dette vil gjøre den vanskelig å få ren.
- Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.

strømenhet

- Vask med en fuktig klut og la den tørke.

bladenhet

- 1 Ikke ta på de skarpe bladene. Børst dem rene med varmt såpevann og skyll dem skikkelig i springen. Ikke legg bladet i vann.
- 2 La det tørke opp ned og utenfor barns rekkevidde.

mugge og påfyllingslokk

Vask for hånd, skyll med rent vann og la tørke.

service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, 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.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



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. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

oppskrifter

Frokostsmoothies

frokost på farten

1 porsjon (300 ml)

- 2 isbiter
- 60 ml skummet melk
- 50 g lettyoghurt
- 50 g banan som er delt i biter på 2 cm
- 75 g eple som er delt i biter på 2 cm
- 5 ml hvetekim
- 5 ml flytende, blank honning

- 1 Hell isbitene, melken og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan, eple og hvetekim. Rist godt før blanding.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 20 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

grapefrukt og havre

1 porsjon (250 ml)

- 150 ml grapefruktjuice
- 50 ml naturlig helmelkyoghurt
- 50 g banan som er delt i biter på 2 cm
- 1 ss havregrøt
- 1 ss flytende, blank honning

- 1 Hell grapefruktjuicen og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan og grøt. Rist godt før blanding.
- 2 Sett på «2» i 15 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

sprø bananenergi

1 porsjon (250 ml)

- 75 ml lettmelk
- 115 g lett hasselnøttyoghurt
- 50 g banan som er delt i biter på 2 cm
- 3 spisemodne, tørkede aprikoser som er delt i biter på 1 cm

- 1 Hell melken og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan og aprikos. Rist godt før blanding.

- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 25 sekunder.

Frukstsmoothies

kald

jordbærfornelemelse

1 porsjon (250 ml)

- 2 isbiter
- 70 ml eplejuice
- 60 g jordbær som er rensset og delt i to
- 80 g cantaloupemelon som er uten frø og delt i biter på 2 cm
- 5 ml flytende, blank honning

- 1 Hell isbitene og eplejuicen i muggen. Legg deretter til jordbær og melon.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 20 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

Smoothie med mango, ananas og pasjonsfruktjuice

1 porsjon (300 ml)

- 150 ml ferskpresset appelsinjuice
- 85 g moden mango som er delt i biter på 2 cm
- 65 g ananas som er delt i biter på 2 cm
- ½ pasjonsfrukt

- 1 Hell appelsinjuicen i muggen. Legg deretter til mango, ananas og pasjonsfrukt.
- 2 Sett på «2» i 20 sekunder.

papaya- og ferskennektar

1 porsjon (250 ml)

- 100 ml grapefruktjuice
- 100 g hermetiske ferskenbiter i fruktjuice/tørket
- 70 g papaya som er uten frø og delt i biter på 2 cm

- 1 Hell grapefruktjuicen, pære og papaya i muggen.
- 2 Sett på «2» i 15 sekunder.

bærsmoothie

1 porsjon (250 ml)

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

- 1 Hell tranebærjuicen og eplejuicen i muggen. Legg deretter til bærene.
- 2 Sett på «2» i 20 sekunder.

iskald frukt

1 porsjon (300 ml)

- 2 isbiter
- 100 ml appelsinjuice
- 50g ½ kiwi som er delt i biter på 2 cm
- 75 g jordbær som er renset og delt i to

- 1 Hell isbitene og appelsinjuicen i muggen. Legg deretter til kiwi og jordbær.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 20 sekunder.

sommerfruktsmoothie

1 porsjon (250 ml)

- 50 g frossen sommerfruktblending
- 200 ml lettmelk

- 1 Legg i frukten og hell melken i muggen.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 25 sekunder.

Grønnsakssmoothies

iskald lassi med mynte

1 porsjon (250 ml)

- 2 isbiter
- 150 ml naturlig helmelkyoghurt
- 90g ¼ agurk uten skall og frø som er delt i biter på 2 cm
- 4 mynteblader

- 1 Legg isbiter, yoghurt, agurk og mynte i muggen.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 25 sekunder.

avokadosmoothie

1 porsjon (300 ml)

- 200 ml druejuice
- 10 ml sitronjuice
- 50g ½ liten avokado som er uten steiner, skrelt og delt i 6 biter.
- 60g ½ moden pære som er skrelt, uten kjerne og delt i biter på 2 cm.
- noen få dråper tabascosaus, valgfritt

- 1 Hell i drue- og sitronjuicen og legg avokado og pære i muggen.
- 2 Sett på «2» i 20 sekunder.

rotfruktblending

1 porsjon (250 ml)

- 50 ml ferskpresset appelsinjuice
- 100 ml eplejuice
- 15 g revet gulrot
- 5 g fersk ingefærrot, renset og revet.
- 50 g kokt, fersk rødbete som er delt i biter på 2 cm

- 1 Hell appelsinjuicen og eplejuicen i muggen. Legg deretter til gulrot, ingefær og rødbeter.
- 2 Sett på «1» i 5 sekunder og deretter «2» i 25 sekunder.

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.
- Katkaise virta ja irrota pistotulppa
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistamista.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Ennen sekoitusmaljan irrottamista moottoriosasta odota, että terät pysähtyvät kokonaan.
- Laitetta voidaan käyttää myös valmistettaessa keittoja, mutta sen avulla saa sekoittaa vain kylmiä aineksia.
- Älä sekoita kuumia aineosia äläkä juo kuumaa nestettä sekoitusmaljasta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.

- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan puhdistamisen aikana.
- Käytä sekoitinta vain mukana toimitettujen terien kanssa.
- Käytä sekoitinta vain vakaalla, kuivalla ja vaakasuoralla tasolla.
- Älä aseta laitetta kuumen kaasu- tai sähkölevyn lähelle tai paikkaan, jossa se voi osua kuumaan laitteeseen.
- Sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- 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.
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

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

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

ennen ensimmäistä

käyttökertaa

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

selite

- ① teräosa
- ② annostelukansi x 2
- ③ matkamuki x 2
- ④ moottorios
- ⑤ nopeudensäätö

sekoittimen käyttö

- 1 Aseta jäiset tai sulaneet aineosat sekoitusmaljaan ①.
- Voit käyttää jäädytettyjä hedelmiä, jogurtia, jäätelöä tai jäätä. Voit lisätä niitä "max frozen ingredients"

merkkiin saakka.

- 2 Aseta nestemäiset aineosat sekoitusmaljaan.
- Voit käyttää tuoreita hedelmiä, jogurtia, jäätelöä tai hedelmämehuja. Voit lisätä niitä "max capacity" merkkiin saakka.
- 3 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se sekoitusmaljaan terät alaspäin. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ①.
- 4 Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.
- 5 Kiinnitä sekoitusmalja moottoriyksikköön kääntämällä se ylösalaisin. Kohdista maljan ulokkeet moottoriosan uriin ja käännä myötäpäivään, kunnes kuuluu napsahdus ②.
- 6 Valitse nopeus.
- Jos käytät jäisiä aineosia, aseta nopeudensäädin 1-asentoon 5 sekunniksi. Siirrä se sitten 2-asentoon.
- Sekoita aineosia, kunnes juoma on tasaista.
- 7 Kun haluttu rakenne on saavutettu, siirrä nopeudensäädin off-asentoon. Irrota sekoitusmalja moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.
- 8 Käännä sekoitusmalja ylösalaisin ja irrota teräyksikkö.

- 9 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.

- Voit juoda avaamalla kannen ja kiinnittämällä paikoilleen ③. Juoma voidaan juoda suoraan astiasta.

vihjeitä

- Kun astia täytetään täyteen saakka (500 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-syöksypainiketta. Tämän painikkeen avulla voit valvoa juoman rakennetta.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.

tärkeää

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

- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä matkamuki pystysuorassa asennossa.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.

hoito ja puhdistus

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota osat.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Pese laite aina heti käytön jälkeen. Älä anna ruoan kuivua maljaan, sillä tämä vaikeuttaa puhdistamista.
- Älä pese mitään osaa astianpesukoneessa.

moottorioisa

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

terä

- 1 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee hyvin juoksevilla vedellä. Älä upota teräosaa veteen.
- 2 Anna kuivua ylösalaisin poissa lasten ulottuvilta.

muki ja annostelukansi

Pese käsin, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.



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. Suojelet luontoa ja välttät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, 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 www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.

valmistusohjeita

Aamiaissmoothiet

Kiireisen aamiainen

1 annos (300 ml)

- 2 jääkuutiota
- 60 ml rasvatonta maitoa
- 50 g vähärasvaista jogurtia
- 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
- 75 g omenaa 2 cm:n palasina
- 5 ml vehnänalkioita
- 5 ml juoksevaa kirkasta hunajaa

- 1 Laita jääkuutiot, maito ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani, omena ja vehnänalkiot. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
- 2 Käännä 1-asentoon 5 sekunniksi ja 2-asentoon 20 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

verigreippijuoma

1 annos (250 ml)

- 150 ml verigreippimehua
- 50 ml luonnonjogurtia
- 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
- 1 rkl kaurahiutaleita
- 1 rkl juoksevaa kirkasta hunajaa

- 1 Laita greippimehu ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani ja kaurahiutaleet. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
- 2 Käännä 2-asentoon 15 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

pähkinäinen banaanismoothie

1 annos (250 ml)

- 75 ml kevytmaitoa
- 115 g vähärasvaista pähkinäjogurtia
- 50 g banaania leikattuna 2 cm:n viipaleiksi
- 3 kuivattua aprikoosia 1 cm:n palasina

- 1 Laita greippimehu ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani ja aprikoosi. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
- 2 Käännä 1-asentoon 5 sekunniksi ja 2-asentoon 25 sekunniksi.

Hedelmäsmoothiet

jäinen mansikkajuoma

1 annos (250 ml)

- 2 jääkuutiota
- 70 ml omenamehua
- 60 g mansikoita puhdistettuina ja puolitettuna
- 80 g cantaloupemelonian ilman siemeniä 2 cm:n paloina
- 5 ml juoksevaa kirkasta hunajaa

- 1 Laita jääpalat ja omenamehu sekoitusmaljaan. Lisää mansikat ja meloni.
- 2 Käännä 1-asentoon 5 sekunniksi ja 2-asentoon 20 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

mango-, ananas- ja passionhedelmäsmoothie

1 annos (300 ml)

- 150 ml vastapuristettua appelsiinimehua
- 85 g kypsää mangoa 2 cm:n palasina
- 65 g ananasta 2 cm:n palasina
- passionhedelmän puolikas

- 1 Laita appelsiinimehu sekoitusmaljaan. Lisää mango, ananas ja passionhedelmä.
- 2 Käännä 2-asentoon 20 sekunniksi.

papaija- ja persikkanektari

1 annos (250 ml)

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

- 1 Laita greippimehu, persikka ja papaija sekoitusmaljaan.
- 2 Käännä 2-asentoon 15 sekunniksi.

marjasmoothie

1 annos (250 ml)

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

- 1 Laita karpalo- ja omenamehu sekoitusmaljaan. Lisää marjat.
- 2 Käännä 2-asentoon 20 sekunniksi.

jäähedelmäjuoma

1 annos (300 ml)

- 2 jääkuutiota
- 100 ml appelsiinimehua
- 50 g kiivihedelmä 2 cm:n paloina
- 75 g mansikoita puhdistettuina ja puolitettuna

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

kesähedelmäsmoothie

1 annos (250 ml)

- 50 g pakastettua kesähedelmäsekoitusta
- 200 ml kevytmaidon

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

Kasvissmoothiet

mintunmakuinen lassi

1 annos (250 ml)

- 2 jääkuutiota
- 150 ml luonnonjogurttia
- 90 g kurkkua kuorittuna ja ilman siemeniä 2 cm:n palasina
- 4 mintunlehteä

- 1 Laita jääkuutiot, jogurtti, kurkku ja minttu sekoitusmaljaan.
- 2 Käännä 1-asentoon 5 sekunniksi ja 2-asentoon 25 sekunniksi.

avokadosmoothie

1 annos (300 ml)

- 200 ml greippimehua
- 10 ml sitruunamehua
- 50 g avokadoa (pienen avokadon puolikas) ilman kiveä, kuorittuna ja pilkottuna 6 palaksi
- 60 g kypsää päärynää kuorittuna, ilman siemeniä 2 cm:n paloina
- muutama tippa tabascoa (voidaan jättää pois)

- 1 Laita greippi- ja sitruunamehu, avocado ja päärynä sekoitusmaljaan.
- 2 Käännä 2-asentoon 20 sekunniksi.

punajuurijuoma

1 annos (250 ml)

- 50 ml vastapuristettua appelsiinimehua
- 100 ml omenamehua
- 15 g raastettua porkkanaa
- 5 g tuoretta inkivääriä kuorittuna ja raastettuna
- 50 g vastakeitettyä punajuurta 2 cm:n palasina.

- 1 Laita appelsiini- ja omenamehu sekoitusmaljaan. Lisää porkkana, inkivääri ja punajuur.
- 2 Käännä 1-asentoon 5 sekunniksi ja 2-asentoon 25 sekunniksi.

Türkçe

Okumaya başlamadan önce 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.
- Kapatın ve fişten çekin:
 - parçaları yerleştirmeden ve çıkartmadan önce
 - kullandıktan sonra
 - temizlemeden önce.
- Güç ünitesinin, kablonun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- Asla hasarlı bir makine kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetleri'.
- Asla onaysız bir ek kullanmayın.
- Cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Kupayı güç ünitesinden ayırmadan önce daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- Ünite çorba yapmak için de kullanılabilir, ancak sadece soğuk malzemeleri karıştırmak için kullanın.
- Asla sıcak malzemeleri karıştırmayın veya seyahat kupasından sıcak içecekleri içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.

- Bıçak tertibatını tutarken daima dikkatli olun ve temizlerken bıçakların kesici kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blender'ı daima sağlanan bıçak tertibatı ile kullanın.
- Blender'ı daima güvenli, kuru bir yüzeyde kullanın.
- Cihazı asla sıcak bir gazın veya elektrikli ocağın yanına veya üzerine veya ısınmış bir cihazla temas edebileceği bir yere yerleştirmeyin.
- Blender'ınızın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- 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.

- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

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

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

ilk kullanımdan önce

- Parçaların yıkanması: bkz. 'bakım ve temizlik'.

parçalar

- ① bıçak tertibatı
- ② dağıtım kapağı x 2
- ③ seyahat kupası x 2
- ④ güç ünitesi
- ⑤ hız kontrolü

blender'ınızın kullanımı

- 1 Kupaya buz ya da donmuş malzemeler ekleyin ①.
- Donmuş meyve, donmuş yoğurt, dondurma veya buz olabilir. Bunlar 'max frozen ingredients' (maksimum donmuş malzemeler) seviyesine **kadar** eklenebilirler.
- 2 Kupaya sıvı malzemeleri ekleyin.
- Meyve (donmuş değil), taze yoğurt, süt ve meyve suları olabilir. Bunlar 'max capacity' (maksimum kapasite) seviyesine kadar eklenebilirler.
- 3 Bıçak ünitesinin altını tutun ve kupanın üzerine doğru alçaltın, bıçaklar aşağıya doğru – kilitlemek için saat yönünde çevirin ①.
- 4 Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.
- 5 Kupayı güç ünitesine bağlamak için kupayı ters çevirin ve kupanın üzerindeki tırnakları güç ünitesinin üzerindeki yarıklarla hizalayın ve sonra tık sesi gelene kadar saat yönünde çevirin ②.
- 6 İstenilen hızı seçin.

- Donmuş malzemeler içeren tarifleri karıştırırken karıştırma işlemini başlatmak için hız kontrolünü 5 saniyeliğine '1' hıza getirin, sonra hız kontrolünü '2' hıza getirin.
- Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.
- 7 İstenilen yoğunluğa erişildiğinde hız kontrolünü 'off' (kapalı) konumuna getirin. Kupayı güç ünitesinden çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.
- 8 Kupayı çevirin ve bıçak tertibatını sökün.
- 9 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
- İçmek istediğinizde, kapağı kolayca çevirerek açın ve pozisyona klipsleyin ③. İçecek doğruca içinden akacaktır.

tavsiyeler ve ipuçları

- Kupa maksimum kapasitede (500ml) doldurulduğunda bunu yaklaşık iki servis olacağını unutmayın.
- İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
- İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
- İçeceğiniz istenilen yoğunluğu elde ettiğinde bütün malzemelerin düzgün bir şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls (P) kullanabilirsiniz. Puls'ı (P) içeceğinizin kıvamı kontrol etmek için güç ünitesini başlatma durdurma hareketi için kullanın.
- Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.
- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.

önemli

- Asla kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blender'ı boş çalıştırmayın.
- Güç ünitesinin üzerindeyken Blender'ı saklama kabı olarak kullanmayın.
- Karıştırma esnasında süt gibi bazı sıvıların hacmi artabilir veya köpürebilirler bu nedenle taşırmayın ve bıçak tertibatının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.
- Blender'ınızın uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Donma sırasında katı bir hal alan yiyecekleri asla karıştırmayın, kupaya eklemekten önce kırın.
- Asla kupa üzerinde belirtilen maksimum kapasiteden fazla karıştırmayın.
- Dağıtım kapağı yerleştirildiğinde seyahat kupasını daima dik tutun.

bakım ve temizlik

- Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve parçalara ayırın.
- Güç ünitesinin, kablonun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- Daima kullandıktan sonra hemen yıkayın. Temizliği zorlaştıracığından yiyeceklerin kupa üzerinde kurumalarına izin vermeyin.
- Hiçbir parçayı bulaşık makinesinde yıkamayın.

güç ünitesi

- Islak bir bezle silin, sonra kurulayın.

bıçak ünitesi

- 1 Keskin bıçaklara dokunmayın – sıcak sabunlu su kullanarak fırçalayın, sonra musluğun altında iyice durulayın. Bıçak tertibatını suya batırmayın.
- 2 Çocuklardan uzak tutarak ters çevirip kurumaya bırakın.

kupa ve dağıtım kapağı

Elle yıkayın, temiz suyla durulayın sonra kurutun.

servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce 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.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



**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. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

tarifler

Kahvaltı Smoothieleri

breakfast 2GO

1 kişilik (300ml)

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

- 1 Buz küplerini, sütü ve yoğurdu kupaya yerleştirin. Sonra muz, elmayı ve buğday tohumunu ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

kırmızı greyfurt yulafı

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Greyfurt suyunu ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muz ve yulaf lapasını ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 15 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

nutty banana boost

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Sütü ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muz ve kayısıyı ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 25 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

Meyveli Smoothieler

iced strawberry sensation

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Buz küplerini ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra çilekleri ve kavunu ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

mango, ananas, çarkıfelek meyvesi sulu smoothie

1 kişilik (300ml)

- 150ml taze sıkılmış portakal suyu
- 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş
- 85g olgun mango
- 2cm'lik parçalar halinde kesilmiş
- 65g ananas
- 1/2 çarkıfelek meyvesi

- 1 Portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra mangoyu, ananası ve çarkıfelek meyvesini ekleyin.
- 2 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

papaya ve kayısı nektarı

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Greyfurt suyunu, şeftaliyi ve papayayı kupaya ekleyin.
- 2 15 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

böğürtlenli smoothie

1 kişilik (250ml)

- 100ml kızılıcık suyu
- 25ml elma suyu
- 75g ahududu
- 40g böğürtlen

- 1 Kızılıcık ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra böğürtlenleri ekleyin.
- 2 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

ice cool fruity

1 kişilik (300ml)

- 2 buz küpü
- 100ml portakal suyu
- 2cm parçalar halinde kesilmiş 50g 1/2 kivi
- 75g kabuğu soyulmuş ve ikiye bölünmüş çilek

- 1 Buz küplerini ve portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra kivi ve çilekleri ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

yaz meyveli smoothie

1 kişilik (250ml)

50g donmuş yaz meyvesi karışımı
200ml yarım yağlı süt

- 1 Meyveyi ve sütü kupaya ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 25 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

Sebzeli Smoothieler

minted lassi cooler

1 kişilik (250ml)

2 buz küpü
150ml doğal tam yağlı yoğurt
Çekirdekleri alınmış ve 2cm'lik
parçalar halinde kesilmiş 90g $\frac{1}{4}$
soyulmuş salatalık
4 nane yaprağı

- 1 Buz küplerini, yoğurdu, salatalığı ve naneyi kupaya yerleştirin.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 25 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

avokadolu smoothie

1 kişilik (300ml)

200ml beyaz üzüm suyu
10ml limon suyu
Çekirdeği çıkarılmış, soyulmuş ve
6 parçaya ayrılmış 50g $\frac{1}{2}$ küçük
avokado.
Soyulmuş, göbeği alınmış ve
2cm'lik parçalar halinde kesilmiş
60g $\frac{1}{2}$ olgun armut.
isteğe göre birkaç damla acı sos

- 1 Üzüm ve limon suyunu, avokadoyu ve armudu kupaya yerleştirin
- 2 20 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

pancarlı buzz

1 kişilik (250ml)

50ml taze sıkılmış portakal suyu
100ml elma suyu
15g rendelenmiş havuç
Soyulmuş ve rendelenmiş 5g taze
kök zencefil
2cm'lik parçalar halinde kesilmiş
50g pişirilmiş taze pancar.

- 1 Portakal ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra havucu, zencefili ve pancarı ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine '1' hıza sonra da 25 saniyeliğine '2' hıza ayarlayın.

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 nebo zástrčky, je z bezpečnostních důvodů nutné nechat je vyměnit od firmy Kenwood nebo od autorizovaného servisního technika firmy Kenwood, aby se předešlo nebezpečí.
- Příklad: vypněte a odpojte ze sítě:
 - před nasazováním a odejímáním dílů
 - po použití
 - před čištěním.
- Zabraňte tomu, aby se na přístroj, kabel nebo zástrčku dostala voda.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz „servis a údržba“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Příklad: nenechávejte bez dozoru.
- Předtím, než vyjmete nádobu z přístroje, vždy počkejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Příklad: lze používat také pro přípravu polévek, ale mixujte pouze studené ingredience.
- V přístroji nemíchejte horké ingredience nebo nápoje z cestovní nádoby.

- Pokud budete pít pomocí víka, nápoj musí být dostatečně jemný. Než dosáhnete požadovaného výsledku, bude třeba experimentovat, zejména pokud budete zpracovávat nezralé potraviny, protože zjistíte, že některé ingredience zůstaly nezpracovány.
- Vždy postupujte opatrně, když budete manipulovat s noži a při čištění nedotýkejte se ostrých hran nožů.
- K mixéru používejte pouze dodané nože.
- Mixér používejte na bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Přístroj neumísťujte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, nebo na místo, kde by mohl přijít do styku s horkým přístrojem.
- Nesprávné použití vašeho mixéru může vést ke zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- 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.
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Mixér můžete použít pro výrobu delikátních a výživných studených nápojů. Oddělovací víko umožňuje snadno jej proměnit cestovní nádobu.

Na konci tohoto návodu naleznete výběr receptů a praktické značky na nádobě vám umožní namíchat ingredience podle vaší volby. Je možno kombinovat ovoce a jogurt (čerstvý nebo zmražený), zmrzlinu, kostky ledu a mléko.

před prvním použitím

- Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

popis

- ① nože
- ② oddělovací víčko x 2
- ③ cestovní nádoba x 2
- ④ základna přístroje
- ⑤ ovládání rychlosti

použití mixéru

- 1 Do nádoby vložte led nebo zmražené ingredience ①.
- Jedná se například o ovoce, zmražený jogurt, zmrzlinu nebo led. Tyto potraviny mohou být vkládány **až po** úroveň označenou „max frozen ingredients“ (max. zmražené ingredience).
- 2 Do nádoby vložte kapalné ingredience.
- K nim patří ovoce (ne zmražené), čerstvý jogurt, mléko a ovocné džusy. Ty můžete vkládat do nádoby až po značku „max. capacity“ (max. objem).
- 3 Přidržte spodní část jednotky s noži a vložte ji do nádoby, nože směrem dolů – otočte doprava až jednotka zapadne do své pozice ①.
- 4 Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.
- 5 Složenou nádobu vložíte do přístroje tak, že nádobu otočíte dnem vzhůru a zarovnáte příchytkami na nádobě se žlábkami na přístroji a potom ji otočíte směrem doprava, dokud

neuslyšíte zacvaknutí ②.

- 6 Zvolte požadovanou rychlost.
- Pokud budete připravovat potraviny ze zmražených ingrediencí, nastavte na ovladači rychlosti „1“ na 5 sekund a začněte míchání. Potom rychlost nastavte na „2“.
- Ingredience nechejte promíchat, aby dosáhly jemné konzistence.
- 7 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, nastavte ovladač rychlosti do polohy „off“ (vyp). Nádobu otočte doleva a vyjměte ji z přístroje.
- 8 Otočte nádobu směrem nahoru a odšroubujte jednotku s noži.
- 9 Víkem otočte doprava a připevněte jej na přístroj do své polohy.
- Když chcete pít, stačí odklopit krytku víčka a zaklapnout ji do otevřené polohy ③. Nápoj můžete pít přímo z nádoby.

radý a tipy

- Upozorňujeme, že pokud je nádoba naplněna na maximální kapacitu (500 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonzumovat váš nápoj okamžitě, uchovejte jej chlazený.
- Zajistěte, že váš nápoj je dostatečně řídký, abyste jej mohli pít z oddělovacího víčka. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Jakmile váš nápoj dosáhl požadované konzistence, můžete použít tlačítko pro jednorázové sepnutí „P“ a zajistíte, že ingredience budou dostatečně promíchány. Tlačítko „P“ pro jednorázové promíchání používejte pro opakované zapnutí a vypnutí přístroje. Dosáhnete tak požadované struktury nápoje.
- Po promíchání některé nápoje nemusí být zcela jemné vzhledem k semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.

- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme, abyste je pili ihned. Nápoje s oddělenými složkami zamíchejte předtím, než je budete pít.

důležité

- Nikdy nemíchejte suché ingredience (např. koření, ořechy) ani mixér nespouštějte, pokud je prázdný.
- Přístroj nepoužívejte pro skladování, pokud je zasazen do základny.
- Některé tekutiny nabývají na objemu a pění se během míchaní, např. mléko, takže nádobu nepřepĺňujte a zajistěte, že nože jsou správně nasazeny.
- Abyste zajistili dlouhou životnost vašeho mixéru, nepouštějte jej na dobu překračující 30 sekund.
- Nemíchejte potraviny, které během zmrazení vytvořily pevnou masu. Než je vložíte do nádoby, rozlomte je na kousky.
- Nikdy nemíchejte více potravin než je maximální kapacita označená na nádobě.
- Pokud nasadíte oddělovací víčko, cestovní nádobu uchovávejte ve svislé poloze.

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte ze sítě a rozmontujte.
- Zabraňte tomu, aby se na přístroj, kabel nebo zástrčku dostala voda.
- Přístroj očistěte ihned po jeho použití. Potraviny nenechtejte zaschnout v nádobě, protože následné čištění se tím zkomplikuje.
- Díly neumývejte v myčce.

základna přístroje

- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.

jednotka s noží

- 1 Nedotýkejte se ostří nožů – vyčistěte je kartáčem a mýdlovou vodou, potom je důkladně opláchněte pod tekutou vodou. Nože nenořte pod vodu.
- 2 Nechejte ji vysušit v převrácené poloze, mimo dosah dětí.

nádoba a oddělovací víčko

Umývejte je rukou, opláchněte pod vodou a nechejte oschnout.

servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci 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 odnesete 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.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



**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. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

recepty

Recepty na snídani

Snídaně 2GO

1 porce (300 ml)

- 2 kostky ledu
- 60 ml odstředěného mléka
- 50 g nízkotučného jogurtu
- 50 g banán, rozkrojený na 2cm plátky
- 75g jablko, nakrájené na 2cm kousky
- 5 ml pšeničného klíčku
- 5 ml řídkého čírého medu

- 1 Do nádoby vložte kostky ledu, mléko a jogurt. Potom přidejte banán, jablko a pšeničný klíček. Před mícháním nádobu dostatečně protřepete.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 20 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

Směs červeného grepu a ovesných vloček

1 porce (250ml)

- 150 ml šťávy z červeného grepu
- 50 ml přírodního plnotučného jogurtu
- 50 g banán, rozkrojený na 2cm plátky
- 1 polévková lžíce ovesných vloček
- 1 polévkové lžíce čírého řídkého medu

- 1 Do nádoby vložte šťávu z grepu a jogurt. Potom přidejte banán a ovesné vločky. Před mícháním nádobu dostatečně protřepete.
- 2 Rychlost přepněte na „2“ a přístroj nechejte běžet 15 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

Ořechově-banánové povzbuzení

1 porce (250ml)

- 75 ml polotučného mléka
- 115g nízkotučného jogurtu s lískovými oříšky
- 50 g banán, rozkrojený na 2cm plátky
- 3 zralé meruňky, nakrájené na 1cm kousky

- 1 Do nádoby vložte mléko a jogurt. Potom přidejte banán a meruňky. Před mícháním nádobu dostatečně protřepete.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 25 sekund.

Ovocné pokrmy

Senzace z mražených jahod

1 porce (250ml)

- 2 kostky ledu
- 70 ml jablečného džusu
- 60 g jahod, bez stopek, nakrájených na půlky
- 80 g melounu kantalu, bez pecek, nakrájený na 2cm kousky
- 5 ml řídkého číreho medu

- 1 Do nádoby vložte kostky ledu a jablečný džus. Potom přidejte jahody a meloun.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 20 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

Směs ze šťávy z manga, ananasu, granadilly

1 porce (300 ml)

- 150 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- 85 g zralého manga nakrájeného na 2cm kousky
- 65g ananas, nakrájený na 2cm kousky
- 1/2 granadilly

- 1 Do nádoby vložte pomerančovou šťávu. Potom přidejte mango, ananas a granadillu.
- 2 Rychlost přepněte na „2“ a přístroj nechejte běžet 20 sekund.

Nektar z papayi a broskve

1 porce (250ml)

- 100 ml šťávy z grepu
- 100 g plátků broskve z konzervy v ovocné šťávě/okapané
- 70g papayi, bez pecek, nakrájené na 2cm kousky

- 1 Do nádoby vložte šťávu z grepu, broskve a papayi.
- 2 Rychlost přepněte na „2“ a přístroj nechejte běžet 15 sekund.

Nápoj z lesních plodů

1 porce (250ml)

- 100 ml šťáva z brusinek
- 25 ml jablečného džusu
- 75 g malin
- 40 g ostružin

- 1 Do nádoby vložte šťávu z brusinek a jablečný džus. Potom přidejte lesní plody.
- 2 Rychlost přepněte na „2“ a přístroj nechejte běžet 20 sekund.

Ledový ovocný nápoj

1 porce (300 ml)

- 2 kostky ledu
- 100 ml pomerančového džusu
- 50 g 1/2 kiwi, okrojené na 2cm kousky
- 75g jahod, bez stopek, nakrájených na půlky

- 1 Do nádoby vložte kostky ledu a pomerančový džus. Potom přidejte kiwi a jahody.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 20 sekund.

Nápoj z letního ovoce

1 porce (250ml)

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

- 1 Do nádoby vložte ovoce a mléko.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 25 sekund.

Směs zeleniny

Mátová chlazená směs

1 porce (250ml)

- 2 kostky ledu
- 150ml přírodního plnotučného jogurtu
- 90 g 1/4 oloupané okurky, bez semínek, nakrájen na 2cm kousky
- 4 mátové lístky

- 1 Do nádoby vložte kostky ledu, jogurt, okurek a mátu.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 25 sekund.

Směs za avokáda

1 porce (300 ml)

- 200 ml šťávy ze světlých hroznů
- 10 ml citrónové šťávy
- 50 g 1/2 malého avokáda, vypeckované, oloupané a nakrájené na 6 kousků
- 60 g 1/2 zralé hrušky, oloupané, bez jaderníku, nakrájeného na 2cm kousky
- několik kapek Tobaska, dle vlastního uvážení

- 1 Do nádoby vložte šťávu z hroznů a citronu, avokádo a hrušku.
- 2 Rychlost přepněte na „2“ a přístroj nechejte běžet 20 sekund.

Nápoj z červené řepy

1 porce (250ml)

- 50ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- 100 ml jablečného džusu
- 15 g nastrované mrkve
- 5 g čerstvého zázvoru, okrájeného a nastrovaného
- 50 g vařené čerstvé mladé řepy, nakrájené na 2cm kousky

- 1 Do nádoby vložte pomerančový a jablečný džus. Potom přidejte mrkev, zázvor a řepu.
- 2 Rychlost přepněte na „1“ na 5 sekund, potom na „2“ na 25 sekund.

első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítsa 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.
- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a gépet:
 - mielőtt az alkatrészeket össze- illetve szétszereli
 - használat után
 - tisztítás előtt.
- A tápegységet, a vezetéket és a csatlakozót soha ne érje nedvesség.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: lásd "szerviz és vevőszolgálat".
- Soha ne használjon nem a géphez tartozó alkatrészt.
- Soha ne hagyja a gépet bekapcsolva felügyelet nélkül.
- Mielőtt levenné az edényt a tápegységről, mindig várja meg, amíg a kések teljesen megállnak.
- A gép levesek elkészítésére is alkalmas, de csak hideg hozzávalók keverhetők össze vele.
- Soha ne keverjen benne forró összetevőket, és ne igyon forró italt a hordozható edényből.

- Ha a kiöntő fedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény és éretlen összetevőkből készíti az italt és néhány összetevő feldolgozatlan marad.
- Mindig óvatosan kezelje a késegységet, tisztítás közben ne érintse meg az élet.
- Csak a hozzá tartozó késegységgel használja a turmixgépet.
- A turmixgépet mindig száraz és biztonságos felületen használja.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhely közelébe, vagy olyan helyre, ahol felforrósodott eszközzel érintkezhet.
- A turmixgép nem megfelelő használata sérüléseket okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- 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.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

A turmixgép segítségével ízletes és tápláló hideg italokat készíthet. Az edényhez tartozó kiöntő fedéllel könnyedén átalakíthatja hordozható pohárrá.

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

az első használat előtt

- Mossa el a gép alkatrészeit: lásd: "tárolás és tisztítás".

a készülék részei

- ① késegység
- ② kiöntő fedél 2 db
- ③ hordozható edény 2 db
- ④ tápegység
- ⑤ sebességfokozat szabályzó

a turmixgép használata

- 1 Tegyen jeget vagy fagyasztott hozzávalókat az edénybe ①.
- Ez lehet fagyasztott gyümölcs, fagyasztott joghurt, fagylalt vagy jég. Ezekből annyit tehet az edénybe, amíg **el nem éri** a 'max frozen ingredients' (fagyasztott összetevők - maximum) jelzést.
- 2 Öntse az edénybe a folyékony összetevőket.
- Ezek közé tartoznak a gyümölcsök (nem fagyasztott), friss joghurt, tej és gyümölcslevek. Ezekből annyit tehet az edénybe, amíg **el nem éri** a 'max capacity' (maximum kapacitás) jelzést.
- 3 Fogja meg a késegységet az aljánál, és helyezze az edényre a késekkel lefelé – a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásának megfelelően ①.
- 4 Rázza meg az edényt, hogy az összetevők elkeveredjenek.
- 5 Az összeszerelt edényt úgy helyezze a tápegységre, hogy megfordítja az edényt, majd az edényen található bordázatot a tápegység barázdáiba illeszti, végül az óramutató járásának megfelelően elfordítja addig, amíg egy kattantást nem hall ②.
- 6 Válassza ki a szükséges sebességet.
- Ha olyan turmixot készít, amely fagyasztott összetevőket tartalmaz, állítsa a sebességszabályozót először „1” fokozatra 5 másodpercre, majd kapcsolja „2” fokozatra.

- Az összetevőket addig turmixolja, amíg a keverék teljesen homogén válik.
- 7 Amikor elérte a megfelelő sűrűséget, a sebességszabályozót fordítsa a 'off' (ki) állásba. Fordítsa el az edényt az óramutató járásával ellenkező irányba, így le tudja venni a tápegységről.
- 8 Fordítsa meg az edényt és csavarja le róla a késégységet.
- 9 A kiöntő fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
- Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen nyissa ki a kiöntő fedelét és rögzítse nyitott helyzetben ③. Az italt közvetlenül az edényből is fogyaszthatja.

tanácsok és ötletek

- Ha az edény teljesen tele van (500 ml), körülbelül két adagra elég.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.
- Győződjön meg arról, hogy a turmix elég híg ahhoz, hogy a kiöntőn keresztül lehessen fogyasztani. Ha túl sűrű az ital, adjon hozzá több folyadékot.
- Amikor a turmix elérte a kívánt sűrűséget, a gyorskapcsoló "P" gomb megnyomásával teljesen simára keverheti az összetevőket. A gyorskapcsoló "P" gombbal rövid időre ki- és bekapcsolhatja a készüléket, ezáltal szabályozhatja az ital sűrűségét.
- Egyes italok turmixolás után sem lesznek teljesen simák az olyan összetevők miatt, amelyek magokat tartalmaznak, vagy rostosak.
- Egyes italok állás során leülepedhetnek, ezért célszerű azonnal fogyasztani őket. A leülepedett italokat fogyasztás előtt újból fel kell keverni.

fontos

- Soha ne turmixoljon száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse a turmixgépet üresen.

- Ne használja a turmixgépet tárolóedényként, úgy, hogy a tápegységen hagyja.
- Keverés közben néhány folyadéknak megnő a térfogata és habos lesz, mint pl. a tej, ezért ne töltse túl az edényt és győződjön meg arról, hogy a késégység megfelelően van rögzítve.
- 30 másodpercnél tovább soha ne használja folyamatosan a turmixgépet, így biztosíthatja annak hosszú élettartamát.
- Soha ne turmixoljon olyan ételt, amely fagyasztás közben szilárd anyaggá állt össze, törje apróbb darabokra mielőtt az edénybe teszi.
- Soha ne turmixoljon az edényen jelzett maximális űrtartalomnál nagyobb mennyiséget.
- Amikor a kiöntőfedél az edényen van, mindig függőleges helyzetben tartsa.

a készülék tisztítása

- A gépet tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból és szerelje szét.
- A tápegységet, a vezetéket és a csatlakozót soha ne érje nedvesség.
- Használat után mindig azonnal mossa el. Ne hagyja, hogy az étel beleszáradjon az edénybe, mert nehezebb lesz elmosni.
- A gép egyetlen alkatrészét se tisztítsa mosogatógépben.

tápegység

- Törölje meg nedves ruhával, majd szárítsa meg.

késégység

- 1 Ne érjen hozzá az éles késekhez – súrolja le forró mosószeres vízzel, majd öblítse le alaposan folyó víz alatt. Ne merítse vízbe a késégységet.
- 2 Gyermekektől távol eső helyen, fejjel lefelé szárítsa.

edény és kiöntőfedél

Mossa el kézzel, öblítse le tiszta vízben, majd szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, 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.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



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. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekese kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

receptek

Reggeli turmixok

breakfast 2GO (vidd és idd)

1 adag (300 ml)

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

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

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

vörös grapefruit nektár zabbal

1 adag (250 ml)

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

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

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

mogyorós banános “indítókoktél”

1 adag (250 ml)

- 75 ml félszíros tej
- 115 g alacsony zsírtartalmú mogyoró joghurt
- 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
- 3 db, 1 cm széles szeletekre vágott aszalt sárgabarack

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

2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „1” fokozatra, majd 25 másodpercre „2” fokozatra.

Gyümölcsös Smoothies

jeges epres ital

1 adag (250 ml)

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

1 Tegye a jégkockákat és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá az epret és a dinnyét.

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

mangós, ananászos turmix maracujával

1 adag (300 ml)

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

- 1 Öntse a narancslét az edénybe, majd adja hozzá a mangót, az ananászt és a maracuját.
- 2 20 másodpercre kapcsolja a gépet „2” fokozatra.

őszibarackos papaya nektár

1 adag (250 ml)

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

- 1 Öntse a grapefruit levet az edénybe, majd adja hozzá az őszibarackot és a papayát.
- 2 15 másodpercre kapcsolja a gépet „2” fokozatra.

erdeigyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

100 ml vörös áfonyalé
25 ml almalé
75 g málna
40 g feketeribizli

- 1 Öntse a vörös áfonyalevet és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá a málnát és a feketeribizlit.
- 2 20 másodpercre kapcsolja a gépet „2” fokozatra.

jeges gyümölcsös turmix

1 adag (300 ml)

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

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

nyári gyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

50 g fagyasztott nyári gyümölcs
keverék
200 ml félzsíros tej

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

Zöldséges turmixok

mentás hűsítő

1 adag (250 ml)

2 jégkocka
150 ml természetes teljes tejből
készült joghurt
90 g (1/4) 2 cm széles darabokra
vágott hámozott, magozott uborka
4 mentalevél

- 1 Tegye a jégkockákat, a joghurtot, az uborkát és a mentaleveleket az edénybe.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „1” fokozatra, majd 25 másodpercre „2” fokozatra.

avokádó turmix

1 adag (300 ml)

200 ml fehérszőlő lé

10 ml citromlé

50 g ($\frac{1}{2}$) 6 darabra vágott, magozott, hámozott, érett avokádó.

60g ($\frac{1}{2}$) 2 cm széles darabokra vágott, magozott, hámozott körte.

Ízlés szerint néhány csepp

Tabasco szósz

- 1 Öntse az edénybe a szőlőlevet és a citromlevet, majd adja hozzá az avokádót és a körtét
- 2 20 másodpercre kapcsolja a gépet „2” fokozatra.

céklás turmix

1 adag(250 ml)

50 ml frissen facsart narancslé

100 ml almalé

15 g reszelt sárgarépa.

5 g friss, hámozott, reszelt gyömbér

50 g 2 cm-es darabokra vágott főtt béticékla.

- 1 Öntse a narancslevet és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá a sárgarépát, a gyömbért és a céklát.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „1” fokozatra, majd 25 másodpercre „2” fokozatra.

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.
- Wyłączaj urządzenie i odłączaj od prądu:
 - przed przystąpieniem do montażu i demontażu części miksera
 - po użyciu
 - przed myciem.
- Chroń przed zamoczeniem podstawę zasilającą, przewód sieciowy oraz wtyczkę.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego urządzenia. Oddaj do sprawdzenia lub naprawy: patrz 'serwis i punkty obsługi klienta'.
- Nigdy nie korzystaj z nasadek innej firmy.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Zanim zdejmiesz kielich z podstawy zasilającej, zaczekaj, aż noże się całkowicie zatrzymają.
- Urządzenie można także wykorzystywać do robienia zup, ale miksować w nim należy wyłącznie składniki zimne.

- Nigdy nie miksuj gorących składników ani nie pij gorących napojów z kubka-termosu.
- Jeśli zamierzasz napić się przez pokrywkę, upewnij się, że napój jest odpowiedniej konsystencji. Najlepszy wynik uzyskasz po pewnym czasie, zwłaszcza jeśli chodzi o miksowanie twardych lub niedojrzałych składników, ponieważ mogą one zostać nie do końca zmiksowane.
- Zachowuj ostrożność za każdym razem, kiedy dotykasz noży, oraz unikaj kontaktu z ostrzami podczas mycia.
- W blenderze stosuj wyłącznie zespół ostrzy załączony w zestawie.
- Zawsze używaj blendera na bezpiecznych, suchych powierzchniach.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palników kuchenki gazowej bądź płyt kuchenki elektrycznej. Nie pozwól, aby dotykał jakiegokolwiek rozgrzanego urządzenia.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie blendera może spowodować urazy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- 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 wypadku 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.

Możesz używać blendera do robienia pysznych i pożywnych zimnych napojów. Dzięki pokrywie dozującej możesz z łatwością przekształcić go w kubek-termos.

Na końcu instrukcji obsługi zamieszczone są wybrane przepisy, a wygodne oznaczenia na kielichu pozwalają na mieszanie dowolnych składników. Można stosować kombinacje owoców i jogurtów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), lodów, kostek lodu, soków i mleka.

przed pierwszym użyciem

- Umyj części: patrz 'konserwacja i czyszczenie'

oznaczenia

- ① zespół noży
- ② pokrywa dozująca x 2
- ③ kubek-termos x 2
- ④ podstawa zasilająca
- ⑤ regulator prędkości

Eksploatacja blendera

- 1 Do kielicha włóż lód lub zamrożone składniki ❶.
- Mogą to być mrożone owoce, zamrożony jogurt, lody bądź lód. Poziom tych składników **nie powinien przekraczać** poziomu, oznaczonego jako 'max frozen ingredients' (maksymalny poziom składników zamrożonych).
- 2 Wlej do kielicha składniki w płynie.
- Mogą to być owoce (nie mrożone), świeży jogurt, mleko lub soki owocowe. Ich poziom nie powinien przekraczać poziomu, oznaczonego jako 'max capacity' (maksymalna objętość).
- 3 Trzymając zespół noży za dolną część, włóż je do kielicha i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się domkną ❶.
- 4 Wstrząśnij, aby składniki ułożyły się równomiernie.
- 5 Aby zamocować zmontowany kubek na podstawie zasilającej, obróć go spodem do góry i dopasuj wypusty na kubku do rowków w podstawie. Przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz charakterystyczny dźwięk ❷.
- 6 Wybierz odpowiednią prędkość.
- Jeśli stosujesz przepisy z dużą zawartością zamrożonych składników, na 5 sekund ustaw regulator prędkości na „1”, a później zmień ustawienie na „2”.
- Urządzenie powinno mieszać składniki aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
- 7 Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji ustaw regulator prędkości w pozycję „off”. Aby odłączyć kubek od podstawy zasilającej, przekręć go w kierunku niezgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- 8 Podnieś i wyciągnij kubek, następnie zdemontuj zespół noży.
- 9 Nałóż pokrywkę i przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się domknie.

- Jeśli zamierzasz się napić, pstryknięciem po prostu otwórz zabezpieczenie na pokrywie, ustawiając go w pozycji ❸. Możesz napić się prosto z kubka.

wskazówki

- Przy wypełnieniu kubka do maksymalnego poziomu (500 ml) uzyskuje się około dwóch porcji.
 - Jeśli nie zamierzasz od razu napić się koktajlu, wstaw go do lodówki.
 - Jeśli zamierzasz pić przez pokrywę dozującą, upewnij się, że napój jest dosyć rzadki. Żeby napój był rzadszy, dolewaj więcej płynów.
 - Po uzyskaniu przez napój odpowiedniej konsystencji możesz skorzystać z režimu pulsacji „P”, aby zapewnić napojowi jednorodną konsystencję. Korzystaj z opcji pulsacji „P” tak, aby podstawa działała w reżimie 'start / stop' – w ten sposób będziesz mógł kontrolować gęstość swojego napoju.
 - Po miksowaniu niektóre koktajle mogą nie być jednorodne ze względu na zawartość w nich ziaren lub włókien.
 - Niektóre niespożyte od razu koktajle mogą się rozwarstwić, a zatem najlepiej spożywać je od razu po przygotowaniu. Rozwarstwione napoje należy wymieszać przed spożyciem.
- ## uwaga
- Nigdy nie miksuj suchych składników (np. przypraw lub orzechów). Nie uruchamiaj pustego blendera.
 - Nigdy nie używaj blendera do przechowywania różnych rzeczy, kiedy znajduje się on na podstawie zasilającej.

- Niektóre napoje (na przykład mleko) w trakcie miksowania mogą zwiększać objętość i pęcznieć się. A zatem nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu i za każdym razem upewnij się, że zespół noży jest odpowiednio zamontowany.
- Aby blender służył ci jak najdłużej, nigdy nie uruchamiaj go jednorazowo na więcej niż 30 sekund.
- Nigdy nie miksuj składników, które w czasie zamrażania przybrały kształt twardej bryły. Skrusz je, zanim dodasz składniki do kubka.
- Nigdy nie miksuj większych ilości składników od podanych na kubku maksymalnych poziomów.
- Kiedy jest nałożona pokrywka dozująca, zawsze trzymaj kubek-termos w pozycji pionowej.

konserwacja i czyszczenie

- Przed myciem zawsze wyłączaj urządzenie, odłączaj go od prądu oraz demontuj części.
- Chroń przed zamoczeniem podstawę zasilającą, przewód sieciowy oraz wtyczkę.
- Myj urządzenie za każdym razem po użyciu. Nie dopuszczaj do zasychania resztek jedzenia na kubku, ponieważ utrudni to proces mycia.
- Nie zmywaj żadnych części w zmywarce.

Podstawa zasilająca

- Przetrzyj wilgotną ściereczką, następnie osusz.

Zespół noży

- 1 Nie dotykaj ostrych noży – oczyszczaj je z brudu szczotką w gorącej wodzie z mydłem, następnie opłucz dokładnie pod bieżącą wodą. Nie zanurzaj podstawy zasilającej w wodzie.
- 2 Susz części do góry nogami z dala od dzieci.

Kubek i pokrywka dozująca

Myj ręcznie, splukuj czystą wodą i osuszaj.

serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia, przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony 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.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia z powodu jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, w celu uzyskania znaczącej oszczędności energii i zasobów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi, z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.



przepisy

Koktajle śniadaniowe

śniadanie 2GO

1 porcja (300 ml)

2 kostki lodu
60 ml odtłuszczonego mleka
50 g niskotłuszczowego jogurtu
50 g banana, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
75 g jabłka, pokrojonego w 2-centymetrowe kawałki
5 ml kiełków pszenicy
5 ml rzadkiego oczyszczonego miodu

- 1 Umieść kostki lodu, mleko i jogurt w kubku. Następnie dodaj banan, jabłko oraz kiełki pszenicy. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 20 – prędkość „2”. Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

„Owsiany” czerwony grejfrut

1 porcja (250 ml)

150 ml soku z czerwonych grejfrutów
50 ml naturalnego pełnotłustego jogurtu
50 g banana, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
1 łyżka płatków owsianych
1 łyżka rzadkiego oczyszczonego miodu

- 1 Wlej sok z grejfrutów i jogurt do kubka. Dodaj banan i owsiankę. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
- 2 Włącz mikser na 15 sekund przy ustawieniu prędkości na „2”. Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

Orzechowy banan

1 porcja (250 ml)

- 75 ml półtłustego mleka
- 115 g orzechowego jogurtu z niską zawartością tłuszczu
- 50 g banana, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 3 gotowe do spożycia suszone morele, pokrojone w 1-centymetrowe kawałki

- 1 Wlej mleko i jogurt do kubka. Następnie dodaj banan i morele. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 25 – prędkość „2”.

Koktajle owocowe

Mrożone truskawkowe podniecenie

1 porcja (250 ml)

- 2 kostki lodu
- 70 ml soku jabłkowego
- 60 g połówek truskawek bez skórki
- 80 g melonu, bez pestek, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 5 ml rzadkiego oczyszczonego miodu

- 1 Włóż kostki lodu i wlej sok jabłkowy do kubka. Następnie dodaj truskawki i melon.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 20 – prędkość „2”. Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

Koktajl z mango, ananasa i marakui

1 porcja (300 ml)

- 150 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 85 g dojrzałego mango, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 65 g ananasa, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 1/2 marakui

- 1 Wlej do kubka sok pomarańczowy. Następnie dodaj mango, ananas i marakuję.
- 2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na „2”.

Nektar z papai i brzoskwini

1 porcja (250 ml)

- 100 ml soku grejpfrutowego
- 100 g plasterków brzoskwini z puszek w soku własnym / odsączyć
- 70 g papai bez pestek, pokrojonej w 2-centymetrowe plasterki

- 1 Dodaj sok grejpfrutowy, brzoskwinię i papaję do kubka.
- 2 Włącz mikser na 15 sekund przy ustawieniu prędkości na „2”.

Koktajl jagodowo-malinowo-żurawinowy

1 porcja (250 ml)

- 100 ml soku żurawinowego
- 25 ml soku jabłkowego
- 75 g malin
- 40 g jagód

- 1 Wlej soki jabłkowy i żurawinowy do kubka. Dodaj maliny i jagody.
- 2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na „2”.

Mrożny owocowy miks

1 porcja (300 ml)

- 2 kostki lodu
- 100 ml soku pomarańczowego
- 50 g 1/2 i owocu kiwi, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 75 g połówek truskawek bez skórki

- 1 Włóż kostki lodu i wlej sok pomarańczowy do kubka. Następnie dodaj kiwi i truskawki.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 20 – prędkość „2”.

Koktajl z owoców letnich

1 porcja (250 ml)

- 50 g zamrożonej mieszanki z owoców letnich
- 200 ml półtłustego mleka

- 1 Włóż owoce i mleko do kubka.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 25 – prędkość „2”.

Koktajle z warzyw

Miętowy napój orzeźwiający

1 porcja (250 ml)

- 2 kostki lodu
- 150 ml naturalnego pełnotłustego jogurtu
- 90 g 1/4 obranego ogórka bez ziarenek, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
- 4 listki mięty

- 1 Umieść kostki lodu, jogurt, ogórek i listki mięty w kubku.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 25 – prędkość „2”.

Koktajl z awokado

1 porcja (300 ml)

- 200 ml soku z białych winogron
- 10 ml soku z cytryny
- 50g 1/2 małych awokado, bez skórki, wydrążonych, pokrojonych na 6 kawałków.
- 60g 1/2 dojrzałych gruszek bez skórki, z wydrążonym środkiem, pokrojonych w 2-centymetrowe plasterki
- Według uznania – kilka kropel Tabasco

- 1 Wlej do kubka sok z winogron i cytryny, włóż awokado i gruszki.
- 2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na „2”.

Napój z buraczków

1 porcja (250 ml)

- 50 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
- 100 ml soku jabłkowego
- 15 g startej marchewki.
- 5 g świeżego korzenia imbiru, obranego i startego.
- 50 g ugotowanych świeżych buraczków, pokrojonych w 2-centymetrowe plasterki.

- 1 Wlej do kubka sok z pomarańczy oraz jabłkowy. Następnie dodaj marchewkę, imbir i buraczki.
- 2 Na 5 sekund wybierz prędkość „1”, na kolejne 25 – prędkość „2”.

ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το βύσμα ή το καλώδιο υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την Kenwood ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της Kenwood προκειμένου να αποφευχθεί ενδεχόμενος κίνδυνος.
- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος:
 - πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών
 - μετά τη χρήση
 - προτού καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το φισ.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: βλ. ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Περιμένετε πάντα έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν να στρέφονται εντελώς προτού αφαιρέσετε την κανάτα από τη μονάδα κινητήρα.

- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να παρασκευάζετε σούπες, αλλά πρέπει να αναμειγνύετε μόνον κρύα υλικά.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ καυτά υλικά και μην πίνετε καυτά ροφήματα από το κύπελλο ταξιδιού.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το Μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικής κουζίνας ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη θερμαινόμενη συσκευή.
- Η κακή χρήση του Μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

- 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.

πρωτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- 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.

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

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

πριν από την πρώτη χρήση

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

επεξήγηση συμβόλων

- ① διάταξη λεπίδων
- ② ειδικό καπάκι x 2
- ③ κύπελλο ταξιδιού x 2
- ④ μονάδα κινητήρα
- ⑤ κουμπί ελέγχου ταχύτητας

πώς χρησιμοποιείται το μπλέντερ

- 1 Προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά στην κανάτα ❶.
- Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι κατεψυγμένα φρούτα, παγωμένο γιαούρτι, παγωτό ή πάγος. Φροντίστε να μην ξεπερνούν την ένδειξη «max frozen ingredients» (μέγιστη ποσότητα κατεψυγμένων υλικών).
- 2 Προσθέστε τα ρευστά υλικά στην κανάτα.

- Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι φρούτα (όχι κατεψυγμένα), φρέσκο γιαούρτι, γάλα ή φρουτοχυμοί. Προσθέστε τα στην κανάτα μέχρι την ένδειξη «max capacity» (μέγιστη ποσότητα).
 - 3 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από την κάτω πλευρά της, τοποθετήστε την μέσα στην κανάτα με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω και στρέψτε την προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση της **1**.
 - 4 Ανακινήστε για σκορπιστούν τα υλικά.
 - 5 Για να τοποθετήσετε τη συναρμολογημένη κανάτα στη μονάδα κινητήρα, αναποδογυρίστε την και ευθυγραμμίστε τις γλωττίδες της με τις αυλακώσεις στη μονάδα κινητήρα, και στη συνέχεια, στρέψτε την προς τα δεξιά μέχρις ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος «κλικ» **2**.
 - 6 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε.
 - Όταν εκτελείτε συνταγές που περιέχουν κατεψυγμένα υλικά, να στρέψετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμιξης και, στη συνέχεια, να το στρέψετε στη ρύθμιση «2».
 - Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
 - 7 Όταν το μείγμα αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση «off» (απενεργοποίηση). Στρέψτε την κανάτα προς τα αριστερά για να την αφαιρέσετε από τη μονάδα του κινητήρα.
 - 8 Αναποδογυρίστε την κανάτα και ξεβιδώστε τη διάταξη λεπίδων.
 - 9 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
 - Για να πιείτε το ρόφημα απλώς ανοίξτε το κάλυμμα του καπακιού και στερεώστε το στη θέση του **3**. Μπορείτε να καταναλώσετε το ρόφημα απευθείας από το κύπελλο.
- υποδείξεις και συμβουλές:**
- Να θυμάστε ότι όταν η κανάτα είναι πλήρως γεμάτη (500 ml), το περιεχόμενό της ισοδυναμεί περίπου με δύο μερίδες.
 - Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το τνοουθι σας, βάλτε το στο ψυγείο.
 - Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά, προσθέστε περισσότερα υγρά.
 - Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία 'P' για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 'P' για να θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα η οποία θα σταματά και θα ξεκινά επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή του ροφήματός σας.
 - Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
 - Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- σημαντικό**
- Μην αναμειγνύετε ποτέ στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηροί καρπούς) και μη θέτετε το Μπλέντερ σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
 - Μην χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο όταν είναι συνδεδεμένο με τη μονάδα του κινητήρα.
 - Ο όγκος ορισμένων υγρών αυξάνεται κατά τη διάρκεια της ανάμιξης και δημιουργείται αφρός π.χ. το γάλα, γι' αυτό μη γεμίζετε υπερβολικά την κανάτα και βεβαιωθείτε πως η διάταξη

- λεπίδων έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το Μπλέντερ, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητες μεγαλύτερες από αυτές που αναγράφονται στην κανάτα.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε το κύπελλο ταξιδιού να στέκεται σε όρθια θέση.

φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε πάντα τη συσκευή εκτός λειτουργίας, να την αποσυνδέετε και να την αποσυναρμολογείτε προτού την καθαρίσετε.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το φιν.
- Πάντα να πλένετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση. Μην αφήνετε τα υλικά να ξεραθούν μέσα στην κανάτα γιατί ο καθαρισμός της θα γίνει δυσκολότερος.
- Μην πλένετε κανένα μέρος στο πλυντήριο πιάτων.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώστε.

διάταξη λεπίδων

- 1 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίζετε τις με βουρτσάκι χρησιμοποιώντας ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, ξεπλύνετε τις με τρεχούμενο νερό. Μη βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων στο νερό.
- 2 Αφήστε την να στεγνώσει αναποδογυρισμένη, μακριά από παιδιά.

κανάτα και ειδικό καπάκι

Πλύνετε τα στο χέρι, ξεπλύνετε με καθαρό νερό και αφήστε τα να στεγνώσουν.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια 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.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



**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. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Smoothie για το πρωινό

πρωινό 2GO

1 μερίδα (300 ml)

- 2 παγάκια
- 60 ml αποβουτυρωμένο γάλα
- 50 γρ. γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
- 50 γρ. μπανάνα κομμένη σε φέτες 2 εκ.
- 75 γρ. μήλο κομμένο σε κομμάτια 2 εκ.
- 5 ml φύτρες σιταριού
- 5 ml ρευστό μέλι

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια, το γάλα και το γιαούρτι μέσα στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα, το μήλο και τις φύτρες σιταριού. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 20 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

κόκκινο γκρέιπφρουτ με βρώμη

1 μερίδα (250 ml)

- 150 ml χυμός κόκκινου γκρέιπφρουτ
- 50 ml φυσικό πλήρες γιαούρτι
- 50 γρ. μπανάνα κομμένη σε φέτες 2 εκ.
- 1 κουτ. γλυκού πόριτζ
- 1 κουτ. γλυκού ρευστό μέλι

- 1 Προσθέστε το χυμό γκρέιπφρουτ στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τη μπανάνα και το πόριτζ. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «2» για 15 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

δυναμωτικό ρόφημα με μπανάνα και ξηρούς καρπούς

1 μερίδα (250 ml)

75 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα
115 γρ. γιαούρτι χαμηλών
λιπαρών με γεύση φουντουκιού
50 γρ. μπανάνα κομμένη σε φέτες
2 εκ.
3 έτοιμα προς κατανάλωση
ξεραμένα βερίκοκα, κομμένα σε
κομματάκια 1 εκ.

- 1 Προσθέστε το γάλα και το γιαούρτι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τη μπανάνα και τα βερίκοκα. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμιξη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 25 δευτερόλεπτα.

Φρουτένια smoothie

παγωμένο ρόφημα strawberry sensation

1 μερίδα (250 ml)

2 παγάκια
70 ml χυμός μήλου
60 γρ. φράουλες, χωρίς κοτσάνια και κομμένες στη μέση
80 γρ. μηλοπέπνο, χωρίς κουκούτσια και κομμένο σε κομμάτια 2 εκ.
5 ml ρευστό μέλι

- 1 Προσθέστε τα παγάκια και τον χυμό μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τις φράουλες και το μηλοπέπνο.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 20 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

smoothie με χυμό από μάνγκο, ανανά και φρούτα του πάθους

1 μερίδα (300 ml)

150 ml φρεσκοστυμμένος χυμός πορτοκαλιού
85 γρ. ώριμο μάνγκο κομμένο σε κομμάτια 2 εκ.
65 γρ. ανανάς κομμένος σε κομμάτια 2 εκ.
½ φρούτο του πάθους

- 1 Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το μάνγκο, τον ανανά και το μισό φρούτο του πάθους.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «2» για 20 δευτερόλεπτα.

νέκταρ παπάγιας και ροδάκινου

1 μερίδα (250 ml)

100 ml χυμός γκρέιπφρουτ
100 γρ. ροδάκινο κομπόστα κομμένο και στραγγισμένο
70 γρ. παπάγια, χωρίς κουκούτσια και κομμένη σε κομμάτια 2 εκ.

- 1 Προσθέστε το χυμό γκρέιπφρουτ, το ροδάκινο και την παπάγια στην κανάτα.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «2» για 15 δευτερόλεπτα.

smoothie μούρων

1 μερίδα (250 ml)

100 ml χυμός από κράνα
25 ml χυμός μήλου
75 γρ. σμέουρα
40 γρ. βατόμουρα

- 1 Προσθέστε το χυμό από κράνα και μήλο στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τα μούρα.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «2» για 20 δευτερόλεπτα.

παγωμένη φρουτένια απόλαυση

1 μερίδα (300 ml)

- 2 παγάκια
- 100 ml χυμός πορτοκαλιού
- 50 γρ. / ½ ακτινίδιο κομμένο σε κομμάτια 2 εκ.
- 75 γρ. φράουλες, χωρίς κοτσάνια και κομμένες στη μέση

- 1 Προσθέστε τα παγάκια και τον χυμό πορτοκαλιού στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το ακτινίδιο και τις φράουλες.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 20 δευτερόλεπτα.

καλοκαιρινό φρουτένιο smoothie

1 μερίδα (250 ml)

- 50 γρ. παγωμένα ανάμεικτα φρούτα
- 200 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα

- 1 Προσθέστε τα φρούτα και το γάλα στην κανάτα.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 25 δευτερόλεπτα.

Smoothie λαχανικών

παγωμένο ρόφημα με γιαούρτι και μέντα

1 μερίδα (250 ml)

- 2 παγάκια
- 150 ml φυσικό πλήρες γιαούρτι
- 90 γρ. / ¼ αγγούρι ξεφλουδισμένο, χωρίς σπόρια και κομμένο σε φέτες 2 εκ.
- 4 φύλλα μέντας

- 1 Τοποθετήστε τα παγάκια, το γιαούρτι, το αγγούρι και τη μέντα μέσα στην κανάτα.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 25 δευτερόλεπτα.

smoothie αβοκάντο

1 μερίδα (300 ml)

- 200 ml χυμός λευκών σταφυλιών
- 10 ml χυμός λεμονιού
- 50γρ. / ½ μικρό αβοκάντο, χωρίς το κουκούτσι, ξεφλουδισμένο και κομμένο σε 6 κομμάτια.
- 60 γρ / ½ ώριμο αχλάδι, ξεφλουδισμένο, χωρίς κουκούτσια και κομμένο σε κομμάτια 2 εκ.
- λίγες σταγόνες ταμπάσκο, προαιρετικά

- 1 Προσθέστε το χυμό σταφυλιών και λεμονιού, το αβοκάντο και το αχλάδι στην κανάτα
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «2» για 20 δευτερόλεπτα.

απόλαυση με παντζάρι

1 μερίδα (250 ml)

50 ml φρεσκοστυμμένος χυμός
πορτοκαλιού

100 ml χυμός μήλου

15 γρ. καρότο, τριμμένο.

5 γρ. φρέσκια πιπερόριζα,
ξεφλουδισμένη και τριμμένη.

50 γρ. βρασμένα μικρά παντζάρια,
κομμένα σε κομμάτια 2 εκ.

- 1 Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού και μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το καρότο, την πιπερόριζα και το παντζάρι.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «1» για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «2» για 25 δευτερόλεπτα.

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.
- Toto zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete:
 - pred zakladaním a snímaním jeho súčastí,
 - po jeho použití,
 - pred jeho čistením.
- Nikdy nedovoľte, aby hnacia jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. Dajte si ho skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.
- Nikdy nepoužívajte nepovolené nastavenia.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Vždy počkajte, kým sa čepele úplne nezastavia a až potom vyberajte hrnček z hnacej jednotky.
- Túto jednotku možno používať aj na prípravu polievok. Tekutiny v takom prípade treba pred mixovaním nechať schlaďiť na izbovú teplotu.
- Nikdy nemixujte horúce zložky a nepite žiadne horúce tekutiny z cestovného hrnčeka.

- Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.
- Pri každej manipulácii s rezacou jednotkou postupujte opatrne a pri jej čistení sa snažte nedotýkať rezných hrán čepelí.
- S týmto zariadením používajte len dodanú rezáciu jednotku.
- Toto zariadenie používajte vždy len na bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy ho nedávajte na plynový či elektrický horák, neumiestňujte ho blízko plynového či elektrického horáku, ako ani tam, kde by mohlo prísť do kontaktu s nejakým horúcim zariadením.
- Nesprávne používanie tohto mixéra môže spôsobiť zranenie.
- Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
- 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. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, 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.
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

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

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

pred prvým použitím

- Umyte jednotlivé súčasti. Prečítajte si časť ošetrovanie a čistenie.

legenda

- ① rezacia jednotka
- ② veko s otváracím uzáverom x 2
- ③ cestovný hrnček x 2
- ④ hnacia jednotka
- ⑤ ovládač rýchlosti

návod na používanie mixéra

- 1 Do hrnčeka vložte ľad alebo mrazené zložky ①.
- To zahŕňa mrazené ovocie, mrazené jogurty a zmrzlinu. Tieto zložky možno pridávať **až po** značku Maximum pre mrazené zložky (max frozen ingredients).
- 2 Do hrnčeka pridajte tekuté zložky.
- To zahŕňa ovocie (nemrazené), čerstvé jogurty, mlieko a ovocné džúsy. Tieto možno pridávať do hrnčeka po značku Maximálna kapacita (max capacity).
- 3 Rezaciu jednotku chyťte za jej spodnú stranu, spustíte ju do hrnčeka čepeľami smerom nadol a otáčajte ju v smere hodinových ručičiek, aby ste ju zaistili ①.
- 4 Potraste hrnčekom, aby sa zložky premiešali.
- 5 Takto zložený hrnček založte na hnaciu jednotku. Otočte ho hore dnom a nastavte tak, aby výčnelky na ňom lícovali s drážkami na hnacej jednotke, a potom ho otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým neodzní jasné cvaknutie ②.
- 6 Zvoľte požadovanú rýchlosť.
- Pri mixovaní nápojov zahrňujúcich mrazené zložky zvoľte najprv na 5 sekúnd menšiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) a až potom vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).
- Zložky mixujte dovtedy, kým nebudú dobre rozmixované.

- 7 Po dosiahnutí žiadanej konzistencie nápoja ovládač rýchlosti vypnite (pozícia off). Otočte hrnčekom v protismere hodinových ručičiek, aby ste ho uvoľnili z hnacej jednotky.
- 8 Otočte hrnček hore dnom a odskrutkujte rezáciu jednotku.
- 9 Zložte naň veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku a zaklapnite ho do svojej pozície ③. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tohto hrnčeka.

radý a tipy

- Keď je hrnček naplnený po maximálnu kapacitu (500 ml), predstavuje to približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonsumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Keď pripravovaný nápoj dosiahne žiadajú konzistenciu, možno ešte použiť pulznú funkciu, aby sa všetky zložky premiešali ešte dôkladnejšie. Hnacia jednotka ide len vtedy, kým je tlačidlo tejto funkcie (P) stlačené, čo pomáha kreovať textúru nápojov.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najmno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.
- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonsumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.

dôležité upozornenia

- Nikdy nemixujte suché zložky (napríklad koreniny, orechy a podobne) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Hrnček nepoužívajte ako odkladaciu nádobu, keď je na hnacej jednotke tohto mixéra.
- Niektoré tekutiny, ako je napríklad mlieko, zvyšujú pri mixovaní svoj objem a penia sa, takže hrnček nepreplňujte a vždy sa uistite, že rezacia jednotka je inštalovaná správne.
- Tento mixér nikdy nepúšťajte na dlhšie než 30 sekúnd bez zastavenia, aby ste neznížili jeho životnosť.
- Nikdy nemixujte zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takú hmotu najprv rozdrobte a až potom ju pridajte do hrnčeka.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než sú maximálne kapacity označené na hrnčeku.
- Keď je na cestovnom hrnčeku založené veko, hrnček musí byť vždy postavený na výšku.

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite, odpojte z elektrickej siete a rozoberte.
- Nikdy nedovoľte, aby hnacia jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Toto zariadenie vždy umyte hneď po jeho použití, aby zvyšky potravín neprischli na hrnček, čo jeho umývanie sťažuje.
- Žiadne súčasti tohto zariadenia neumývajte v umývačke riadu.

hnacia jednotka

- Utrite ju vlhkou handričkou a potom ju osušte.

rezacia jednotka

- 1 Nedotýkajte sa ostrých čepelí – očistite ich kefkou a horúcou mydlovou vodou a potom ich dobre opláchnite tečúcou vodou. Neponárajte ju do vody.
- 2 Obráťte ju naopak a nechajte ju takto vyschnúť mimo dosahu detí.

hrnček a veko s otváracím uzáverom

Umyte ich ručne, opláchnite čistou vodou a napokon osušte.



servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadaním pomoci najprv 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 odnesť 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.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.

DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNU 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. Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.

recepty

Mixované šťavy na raňajky

ovocno-mliečny mix 2GO

1 porcia (300 ml)

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

- 1 Do hrnčeka vlejte mlieko a jogurt a pridajte ľad. Potom doň pridajte banán, jablko a pšeničné klíčky. Hrnčekom dobre potraсте.
- 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 20 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2). Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

gřepovo-ovsený mix

1 porcia (250 ml)

- 150 ml džúsu z červeného grepu
 - 50 ml plnotučného bieleho jogurtu
 - 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
 - 1 PL ovsenej kaše
 - 1 PL riedkeho jasného medu
- 1 Do hrnčeka vlejte grepový džús a jogurt. Potom doň pridajte banán a ovsenú kašu. Hrnčekom dobre potraсте.
 - 2 Mixér zapnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2) na 15 sekúnd. Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

banánovo-mliečna vzpruha

1 porcia (250 ml)

- 75 ml polotučného mlieka
 - 115 g nízkoúčného jogurtu s lieskovými orieškami
 - 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
 - 3 sušené marhule nakrájané na kúsky veľkosti 1 cm
- 1 Do hrnčeka vlejte mlieko a jogurt. Potom doň pridajte banán a sušené marhule. Hrnčekom dobre potraсте.
 - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 25 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).

Mixované ovocné šťavy

jahodovo-melónová senzácia

1 porcia (250 ml)

- 2 kocky ľadu
 - 70 ml jablkového džúsu
 - 60 g rozpoltených jahôd bez stopiek
 - 80 g zrelého melónu Cantaloupe nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
 - 5 ml riedkeho jasného medu
- 1 Do hrnčeka vlejte jablkový džús a pridajte ľad. Potom doň pridajte jahody a melón.
 - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 20 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2). Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

exotická ovocná šťava

1 porcia (300 ml)

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

- 1 Do hrnčeka vlejte pomarančovú šťavu. Potom doň pridajte ostatné zložky.
- 2 Mixér zapnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2) na 20 sekúnd.

nektár z papáje a broskyne

1 porcia (250 ml)

100 ml grepového džúsu
100 g zaváraných broskýň
70 g zrelej papáje nakrájanej na
kúsky veľkosti 2 cm

- 1 Do hrnčeka vlejte grepový džús a pridajte broskyne a papáju.
- 2 Mixér zapnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2) na 15 sekúnd.

ovocná šťava z bobuľového ovocia

1 porcia (250 ml)

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

- 1 Do hrnčeka vlejte brusnicový a jablkový džús. Potom doň pridajte ostatné zložky.
- 2 Mixér zapnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2) na 20 sekúnd.

jahodovo-kivová ovocná šťava

1 porcia (300 ml)

2 kocky ľadu
100 ml pomarančového džúsu
50 g kivi nakrájanej na kúsky
veľkosti 2 cm
75 g rozpoltených jahôd bez
stopiek

- 1 Do hrnčeka vlejte pomarančový džús a pridajte ľad. Potom doň pridajte jahody a kivi.
- 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 20 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).

letná ovocno-mliečna šťava

1 porcia (250 ml)

50 g zmesi mrazeného letného
ovocia
200 ml polotučného mlieka

- 1 Do hrnčeka vlejte mlieko a pridajte ovocie.
- 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 25 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).

mixované zeleninové šťavy

uhorkovo-jogurtový mix na schladenie

1 porcia (250 ml)

- 2 kocky ľadu
- 150 ml bieleho plnotučného jogurtu
- 90 g okrájanej uhorky zbavenej semienok nakrájanej na kolieska hrúbky 2 cm
- 4 listy mäty

- 1 Do hrnčeka vložte všetky zložky.
- 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 25 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).

avokádovo-hrušková šťava

1 porcia (300 ml)

- 200 ml džúsu z bieleho hrozna
- 10 ml citrónovej šťavy
- 50 g avokáda zbaveného šupky a kôstky nakrájaného na 6 kúskov
- 60 g dužiny zo zrelej hrušky nakrájanej na kúsky veľkosti 2 cm
- niekoľko kvapiek Tabasca (individuálna voľba)

- 1 Do hrnčeka vlejte hroznový džús a citrónovú šťavu a pridajte ostatné zložky.
- 2 Mixér zapnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2) na 20 sekúnd.

cviklovo-mrkvová šťava

1 porcia (250 ml)

- 50 ml čerstvo vytlačenej pomarančovej šťavy
- 100 ml jablkového džúsu
- 15 g nastrúhanej mrkvy
- 5 g oškrabaného a nastrúhaného zázvoru
- 50 g varenej mladej cvikly nakrájanej na kúsky veľkosti 2 cm

- 1 Do hrnčeka vlejte pomarančovú šťavu a jablkový džús. Potom doň pridajte cviklu, mrkvu a zázvor.
- 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 1) na 5 sekúnd a potom ho na 25 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti 2).

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.
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
 - перед установкою або зніманням деталей
 - після використання
 - перед чищенням.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивиться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти чашу з блоку електродвигуна, дочекайтеся повної зупинки ножового блоку.
- Можна використовувати для приготування супів. Перед змішуванням рідини, остудіть її до кімнатної температури.

- Не пийте гарячі рідини з похідної чаші.
- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- 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.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

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

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

перед першим використанням

- Вимийте всі деталі, див. розділ 'Догляд та чищення'.

Показчик

- ① ножовий блок
- ② кришка-діспенсер x 2
- ③ похідна чаша x 2
- ④ блок електродвигуна
- ⑤ регулятор швидкості

як користуватися блендером

- 1 Додайте лід або заморожені інгредієнти до чаші ①.
- Це можуть бути заморожені фрукти, холодний йогурт, морозиво або лід. Заморожені продукти можна додавати **до рівня**, який позначено 'max frozen ingredients' на чаші.
- 2 Додайте рідкі інгредієнти до чаші.
- Це можуть бути незаморожені фрукти, свіжий йогурт, молоко та фруктові соки. Рідкі інгредієнти можна додавати до рівня, який позначено 'max capacity'.
- 3 Утримуючи нижню частину блоку лез, опустіть його на кухоль, леза вниз - повернути за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати ①.
- 4 Струсіть чашу, щоб розподілити інгредієнти.
- 5 Встановіть чашу з ножовим блоком на блок електродвигуна, переверніть чашу, співставте уступи на чаші з пазами на блоці та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання ②.
- 6 Оберіть бажану швидкість.
- При змішуванні заморожених інгредієнтів спочатку встановіть швидкість '1' на 5 секунд, а потім оберіть швидкість '2'.
- Продовжуйте процес змішування, доки не отримаєте однорідну суміш.

7 Як тільки ви отримаєте бажану консистенцію, пересуньте регулятор швидкості у положення off (вимкнути). Поверніть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її з блоку електродвигуна.

8 Переверніть чашу та витягніть ножі.

9 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.

- Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок та заблокуйте його в положенні ③. Ви можете пити безпосередньо з чаші.

Корисні поради

- Зверніть увагу, що, коли чаша заповнена до максимуму (500 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Коли напій сягне бажаної консистенції, ви можете скористатись кнопкою імпульсного режиму 'P', щоб ретельно перемішати усі інгредієнти. Використовуйте кнопку 'P', щоб керувати блоком електродвигуна у режимі «пуск-стоп» для отримання потрібної консистенції напою.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.
- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.

увага

- Ніколи не використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спецій, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.
- Не використовуйте блендер, встановлений на блок електродвигуна, для зберігання продуктів.
- Деякі рідини збільшуються в об'ємі та утворюють піну під час перемішування, тому не переповнюйте блендер і переконайтеся, що кришку було встановлено правильно.
- Щоб подовжити термін дії блендера, не користуйтеся ним не довше 60 секунд за один сеанс.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Ніколи не перевищуйте позначку максимально припустимого завантаження, яка розташована на чаші.
- Завжди тримайте чашу з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

Догляд та чищення

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

блок електродвигуна

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.

Ножовий блок

- 1 Не торкаючись гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. Не опускайте ножовий блок у воду.

- 2 Переверніть ніж догори дном та залиште просихати в недоступному для дітей місці.

чаша та кришка-діспенсер

Промийте вручну, сполосніть та просушіть.



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.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітника на колесах.

Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою вашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту 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.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.

рецепти

Смузі на сніданок

сніданок 2GO

1 порція (300 мл)

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

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

Грейпфрутово-вівсяний коктейль

1 порція (250 мл)

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

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

горіхово-банановий коктейль

1 порція (250 мл)

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

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

Фруктові смузі

льодова полуниця sensation

1 порція (250 мл)

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

- 1 Покладіть у чашу лід, налейте яблучний сік. Додайте полуницю та диню.
- 2 Увімкніть швидкість '1' на 5 секунд, а потім швидкість '2' ще на 20 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

манго, ананас, сік пасіфлори smoothie

1 порція (300 мл)

150 мл свіжо-вичавленого
помаранчевого соку
85 г стиглого манго, порізаного
шматочками по 2 см
65 г ананасу, порізаного
шматочками по 2 см
½ пасіфлори

- 1 Налийте у чашу помаранчевий сік. Додайте манго, ананас та пасіфлору.
- 2 Увімкніть швидкість '2' на 20 секунд.

нектар з папаї та персика

1 порція (250 мл)

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

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

ягідний смузі

1 порція (250 мл)

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

- 1 Покладіть у чашу журавлину, налейте яблучний сік. Додайте ягоди.
- 2 Увімкніть швидкість '2' на 20 секунд.

Холодні фрукти із льодом

1 порція (300 мл)

2 кубики льоду
100 мл помаранчевого соку
50 г ½ ківі, порізаного на
шматочки товщиною 2 см
75 г полуниці, почистіть та
поріжте навпіл

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

Смузі з літніми фруктами

1 порція (250 мл)

50 г замороженої суміші літніх
фруктів
200 мл молока зниженої
жирності

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

Овочеві смузі

холодний м'ятний лассі

1 порція (250 мл)

2 кубики льоду
150 мл натурального цільного
йогурту
90 гр ¼ очищеного огірка,
без насіння та порізаного на
шматочки по 2 см
4 листочка м'яти

- 1 Покладіть лід та огірок у чашу, налейте йогурт та додайте м'яту.
- 2 Увімкніть швидкість '1' на 5 секунд, а потім швидкість '2' ще на 25 секунд.

авокадний смузі

1 порція (300 мл)

200 мл білого виноградного соку

10 мл лимонного соку

50г ½ маленьке авокадо, без кісточки,

почищене та порізане на 6 частин.

60г ½ стиглі груші, почищені, з видаленою серцевиною, порізані на шматочки по 2 см. кілька крапель Табаско, за бажанням

- 1 Налийте виноград і сік лимона, покладіть авокадо і груші в кухоль.
- 2 Увімкніть швидкість '2' на 20 секунд.

буряковий коктейль

1 порція (250 мл)

50 мл свіжо-вичавленого помаранчевого соку

100 мл яблучного соку

15 гр тертої моркви.

5 гр свіжого корію імбиру, очищеного та натертого.

50 гр зварених свіжих міні-буряків, порізаних на шматочки по 2 см.

- 1 Налийте у чашу помаранчевий та яблучний сік. Потім додати моркву, імбир і буряк.
- 2 Увімкніть швидкість '1' на 5 секунд, а потім швидкість '2' ще на 25 секунд.

مشروب الباياء والخوخ

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٠٠ مل عصير غريب فروت

١٠٠ غ خوخ معلب منقوع في عصير الفاكهة

٧٠ غ باييا مع إزالة البذور والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم

١ أضيفي عصير الغريب فروت والخوخ والباييا إلى الدورق (الإبريق).

٢ شغلي الجهاز على الوضع ٢ لمدة ١٥ ثانية.

مشروب التوت المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٠٠ مل عصير توت

٢٥ مل عصير تفاح

٧٥ غ توت استوائي

٤٠ غ توت أسود

١ أضيفي التوت وعصير التفاح إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي التوت.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب الفواكه الباردة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

مكعبان ثلج

١٠٠ مل عصير برتقال

٥٠ غ (نصف ثمرة كيوي) مقطعة إلى قطع

بطول ٢ سم

٧٥ غ فراولة مقطعة ومقطعة إلى نصفين

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير البرتقال إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الكيوي والفراولة.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب فواكه الصيف

المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

٥٠ غ خليط من فواكه الصيف المجمدة

٢٠٠ مل حليب قليل الدسم

١ أضيفي الفواكه والحليب إلى الدورق (الإبريق).

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم الوضع ٢ لمدة ٢٥ ثانية.

مشروبات الخضراوات

المصحوبة برغوة

مشروب الخيار بالنعناع المنعش

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

مكعبان ثلج

١٥٠ مل زبادي طبيعي كامل الدسم

٩٠ غ (ربع ثمرة خيار) مقشرة ومنزوعة

البذور ومقطعة إلى شرائح بطول ٢ سم

٤ ورقات نعناع

١ أضيفي مكعبي الثلج والزبادي والخيار والنعناع إلى الدورق (الإبريق).

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم الوضع ٢ لمدة ٢٥ ثانية.

مشروب الأفوكادو المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

٢٠٠ مل عصير عنب أبيض

١٠ مل عصير ليمون

٥٠ غ نصف ثمرة أفوكادو صغيرة منزوعة

النوى ومقشرة ومقطعة إلى ٦ قطع

٦٠ غ (نصف ثمرة كمثرى ناضجة) منزوعة

البذور ومقطعة إلى قطع بطول ٢ سم

بضع قطرات من تاباسكو، اختياري

١ أضيفي العنب وعصير الليمون والأفوكادو والكمثرى إلى الدورق (الإبريق)

٢ شغلي الجهاز على الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب البنجر

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

٥٠ مل عصير برتقال طازج

١٠٠ مل عصير تفاح

١٥ غ جزر مبشور

٥ غ جذور زنجبيل طازجة مقشرة ومبشورة

٥٠ غ بنجر طازج مطهي مقطع إلى قطع بطول

٢ سم

١ أضيفي عصير البرتقال والتفاح إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الجزر والزنجبيل والبنجر.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم الوضع ٢ لمدة ٢٥ ثانية.

وصفات التحضير

مشروبات الإفطار المصحوبة برغوة

مشروب الإفطار السريع

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

مكعبان ثلج

٦٠ مل حليب منزوع الدسم

٥٠ غ زبادي قليل الدهون

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٧٥ غ تفاح مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٥ مل زيت جنين القمح

٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج والحليب والزبادي إلى

الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الموز والتفاح

وزيت جنين القمح.

هزي المكونات جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم

الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية. تحققّي من حلاوة

المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

مشروب الغريب فروت

بالشوفان

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

١٥٠ مل عصير غريب فروت الأحمر الداكن

٥٠ مل زبادي طبيعي كامل الدسم

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

١ ملعقة كبيرة عصيدة الشوفان

١ ملعقة كبيرة عسل نحل نقي

١ أضيفي عصير الغريب فروت الأحمر

والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي

الموز وعصيدة الشوفان. هزي المكونات

جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ٢ لمدة ١٥ ثانية.

تحققي من حلاوة المذاق وأضيفي عسل

النحل حسب الحاجة.

مشروب الموز بالمكسرات

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

٧٥ مل حليب قليل الدسم

١١٥ غ زبادي بندق قليل الدهون

٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

٣ ثمرات مشمش مجفف جاهزة للأكل

مقطعة إلى قطع بطول ١ سم

١ أضيفي الحليب والزبادي إلى الدورق

(الإبريق). ثم أضيفي الموز والمشمش. هزي

المكونات جيداً قبل الخلط.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم

الوضع ٢ لمدة ٢٥ ثانية.

مشروبات فواكه مصحوبة

برغوة

مشروب الفراولة بالثلج

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

مكعبان ثلج

٧٠ مل عصير تفاح

٦٠ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين

٨٠ غ شمام (كنتالوب) مع إزالة البذور

والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم

٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير التفاح إلى

الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الفراولة

والشمام (الكنتالوب).

٢ شغلي الجهاز على الوضع ١ لمدة ٥ ثوان ثم

الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية. تحققّي من حلاوة

المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

مشروب المانجو والأناناس

وبالباشن فروت المصحوب

برغوة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

١٥٠ مل عصير برتقال طازج

٨٥ غ مانجو ناضجة مقطعة إلى قطع بطول ٢

سم

٦٥ غ أناناس مقطع إلى قطع بطول ٢ سم

نصف ثمرة باشن فروت

١ أضيفي عصير البرتقال إلى الدورق

(الإبريق).

ثم أضيفي المانجو والأناناس وباشن فروت.

٢ شغلي الجهاز على الوضع ٢ لمدة ٢٠ ثانية.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة، راجعي 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.
- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



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.

التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

- بعض السوائل يزداد حجمها وينتج عنها رغوة أثناء عملية المزج مثال على ذلك، الحليب، لذلك لا تقومي بملء الدورق (الإبريق) فوق العلامات الموضحة وتأكد من تركيب وحدة الشفرات بشكل صحيح.
- لضمان إطالة عمر الخلاط، لا تشغيله لفترة زمنية مستمرة أطول من ٣٠ ثانية.
- يحذر خلط المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق (الإبريق).
- يحذر تجاوز ساعات الخلاط القصوى الموضحة على الدورق (الإبريق).
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الإبريق في وضع رأسي.

العناية والتنظيف

- أوقف الجهاز دائماً بفصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها دائماً فور الاستخدام.
- لا تسمحي بجفاف المشروب على مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات حيث يصعب ذلك من عملية التنظيف.
- لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.
- وحدة الطاقة
- امسحيها بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.
- وحدة الشفرات
- ١ لا تلمسي الشفرات الحادة - نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور.
- لا تغمري وحدة الشفرات في الماء.
- ٢ اتركيها لتجف في وضع مقلوب بعيداً عن متناول الأطفال.
- الدورق (الإبريق) وغطاء التوزيع العلوي غسيل يدوي ثم الشطف بماء نظيف والتجفيف.

- قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

دليل الرسم التوضيحي

- ① وحدة الشفرات
- ② غطاء التوزيع العلوي 2 x
- ③ الدورق (الإبريق) 2 x
- ④ وحدة الطاقة
- ⑤ مفتاح التحكم في السرعة

استخدام الخلاط

- ١ أضيفي الثلج أو المكونات المجمدة إلى الدورق (الإبريق) ①.

- تتضمن المكونات المجمدة الفواكه المجمدة والزبادي المجمد والآيس كريم أو الثلج. يمكن إضافة المكونات المجمدة حتى مستوى العلامة max frozen ingredients (الحد الأقصى للمكونات المجمدة) الموضح على الدورق (الإبريق).

- ٢ أضيفي المكونات السائلة إلى الدورق (الإبريق).

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

- ٣ امسكي وحدة الشفرات من الجانب السفلي وأدخليها في الدورق (الإبريق) بحيث تكون الشفرات لأسفل - لفي وحدة الشفرات في اتجاه عقارب الساعة لربطها مع الدورق (الإبريق) ①.

- ٤ هزي الدورق (الإبريق) لتوزيع المكونات.

- ٥ لتركيب مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات في وحدة الطاقة، اقلبي الدورق (الإبريق) مع محاذاة الحواف الموجودة على الدورق (الإبريق) مع التجاويف الموجودة في وحدة الطاقة ثم لفي المجموعة في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت طقطقة ②.

- ٦ حددي السرعة المطلوبة.

- عند خلط وصفات تحتوي على مكونات مجمدة، ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع ١ لمدة ٥ ثوان لبدء عملية الخلط ثم ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع ٢.

- اتركي المكونات قيد الخلط حتى تتكون الرغوة.

- ٧ عند الوصول إلى القوام المطلوب، ضعي

مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع off (إيقاف). لفي الدورق (الإبريق) في اتجاه عكس عقارب الساعة لتحريره عن وحدة الطاقة.

- ٨ اقلبي الدورق (الإبريق) على الجانب الآخر وفكي وحدة الشفرات.

- ٩ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفه في اتجاه عقارب الساعة.

- إذا أردت تناول المشروبات ببساطة ارفعي الغطاء الصغير الموجود في الغطاء العلوي وثبتيه في الموضع ③. يمكن استهلاك المشروب مباشرة من الدورق (الإبريق).

تلميحَات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الدورق (الإبريق) إلى السعة القصوى (٥٠٠ مل)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين.

- إذا كنت لا تنوين استهلاك المشروب المصنوع برغوة مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.

- تأكدتي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.

- بمجرد وصول المشروب المصنوع برغوة إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام الوضع النبضي P للتأكد خلط جميع المكونات تماماً. استخدم الوضع النبضي P لتشغيل وحدة الطاقة في هيئة دورة تشغيل وإيقاف قصيرة المدة للتحكم في قوام المشروب.

- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.

- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب قلب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.

هام

- يحذر خلط المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل الخلاط فارغاً.

- لا تستخدم الخلاط كحاوية للتخزين المؤقت أثناء التوصيل مع وحدة الطاقة.

- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- استخدمني فقط الخلاط مع وحدة الشفرات المزودة.
- استخدمني الخلاط دائماً على سطح آمن وجاف.
- يحذر وضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- 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.
- استخدمني 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.

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

توجد مجموعة مختارة من وصفات التحضير يمكنك الاطلاع عليها في نهاية قسم التعليمات كما تتيح لك العلامات الموجودة على الإبريق بخلط مكونات من اختيارك. يمكن استخدام تركيبات من الفواكه والزبادي (سواء كان طازجاً أو مجمداً) والآيس كريم ومكعبات الثلج والعصير والحليب.

- قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- تأكدي من تماثل مواصفات المصدر الكهربائي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للغلاية.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

لسلامتك

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- لأسباب متعلقة بالسلامة ولتجنب حدوث أية مخاطر، في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس، يجب استبداله بواسطة Kenwood أو مركز خدمة معتمد من قبل Kenwood.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
 - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
 - بعد الاستخدام
 - قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- أنتظري دائماً حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً قبل إزالة الدورق (الإبريق) عن وحدة الطاقة.
- قد تستخدم هذه الوحدة أيضاً لتحضير الحساء ولكن يجب فقط خلط المكونات وهي باردة.
- يحذر خلط أي مكونات ساخنة أو تناول أية مشروبات ساخنة مباشرة من الدورق (الإبريق).
- عن تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.