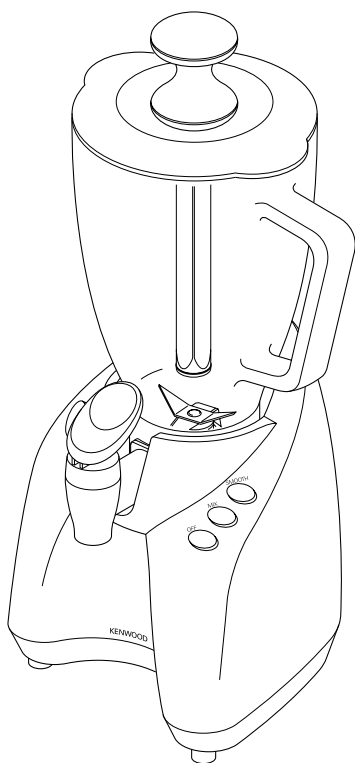




Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

55561/2

KENWOOD

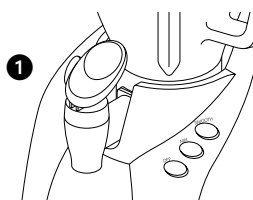
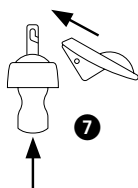
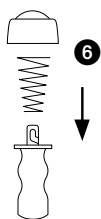
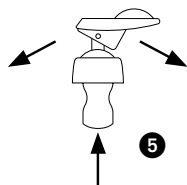
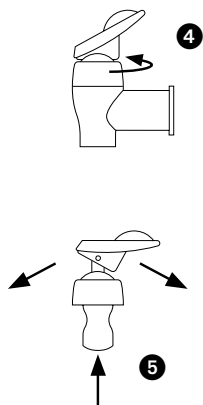
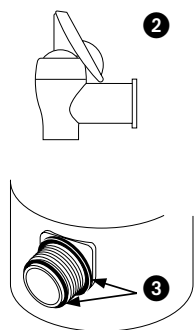
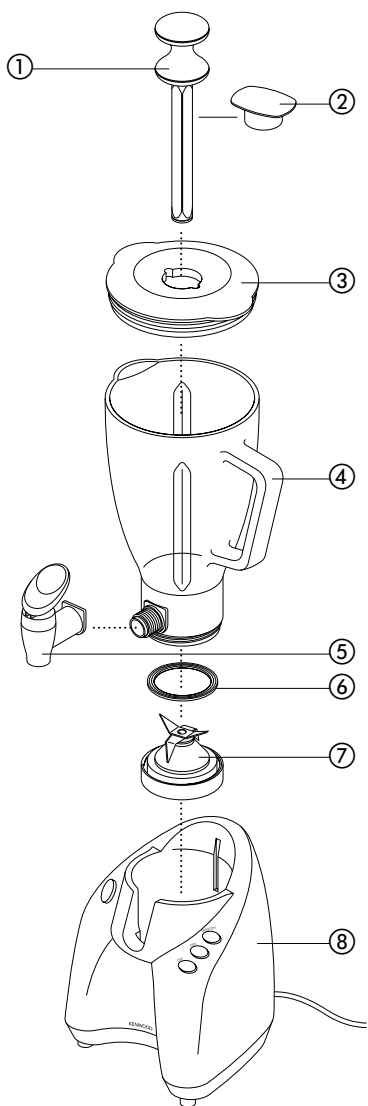


*Smoothie
PRO*

SB300 series

instructions and recipe ideas	2 - 7
gebruiksaanwijzing en recepten	8 - 14
mode d'emploi et idées de recettes	15 - 21
Anleitung und Rezeptvorschläge	22 - 28
istruzioni e idee per le ricette	29 - 35
instrucciones e ideas para recetas	36 - 42
anvisningar och recepttips	43 - 48
bruksanvisning og oppskrifter	49 - 54
käyttöohjeet ja valmistusohjeita	54 - 60
οδηγίες και ιδέες για συνταγές	61 - 69
instruções e ideias para receitas	70 - 76
vejledning og ideer til opskrifter	77 - 82
Инструкция по эксплуатации, рецепты	83 - 90
Návod k použití a receptář	91 - 96
Használati utasítás és recept-ötletek	97 - 103
Instrukcja obsługi i przepisy	104 - 111
Kullanım Yönergeleri ve soğuk içecek tarifleri	112 - 119

تعليمات وافكار عن طرق الاعداد ٥٢١ - ٢١



You can use your Smoothie Blender for making delicious and nutritious cold drinks. It's easy to use and the smoothie drink can be dispensed directly into a cup or glass. We've also included a stirring device to assist with the blending.

A selection of recipes can be found at the back of the instructions, but the handy markings on the goblet 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.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting and removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils, other than the stirrer out of the goblet when it's on the power unit.
- Don't touch sharp blades.
- Don't let children or infirm people use the machine unsupervised.
- Never blend hot liquids.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Don't let children play with the machine.
- When removing the Smoothie Blender from the power unit, wait until the blades have completely stopped.
- Only use the appliance for its intended domestic use.
- Only operate the Smoothie Blender with the lid in place.
- Never use the stirrer unless the lid is fitted to the goblet.

- **The moulded skirt on the bottom of the goblet is fitted during manufacture to comply with safety standards and no attempt should be made to remove it.**

- The unit may also be used for making soups. Allow hot liquids to cool before blending - if you haven't fitted the lid securely before blending, you could get splashed.

carrot and coriander soup

25g butter
1 large onion, chopped
1-2 cloves garlic, crushed
800g carrot cut into 2cm cubes
cold chicken stock
15ml ground coriander
salt and pepper

Melt the butter in a pan, add the onion and garlic and fry until soft. Place the carrot into the goblet, add the onion and garlic. Add sufficient stock to reach the 2 litre level marked on the goblet. Fit the lid and filler cap. Blend on "SMOOTH" for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.

Transfer the mixture to a saucepan, add the coriander and seasoning and simmer the soup for 30 to 35 minutes or until cooked. Adjust the seasoning as necessary and add extra liquid if required.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the machine.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all the packaging .
- 2 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 3 Push excess cord into the back of the appliance.

key

- ① stirrer
- ② cap
- ③ lid
- ④ goblet
- ⑤ tap assembly
- ⑥ sealing ring
- ⑦ blade assembly
- ⑧ power unit

to use your smoothie blender

- 1 Fit the sealing ring over the blade assembly.
- 2 Screw the goblet onto the blade unit.
- 3 Screw the tap assembly onto the goblet, then place on the power unit.
 - Check that the dispensing tap lever is in the off position ①.
- 4 Place the liquid ingredients into the goblet.
 - This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the goblet to the level marked LIQUIDS for either 3 or 6 servings.
- 5 Add ice or frozen ingredients to the goblet.
 - This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked FROZEN INGREDIENTS for the corresponding number of servings.
- 6 Push the lid onto the goblet.
- 7 Either push the cap into the lid, or place the stirrer in the hole.
 - The stirrer can be used when blending thick mixtures or when large quantities of frozen items are used.
- 8 Press the "MIX" button for up to 30 seconds, this is to start the mixing process, then press the "SMOOTH" button. Allow the ingredients to blend until smooth.
 - Use the stirrer by moving it in an anti clockwise direction.

- 9 Place a glass under the tap, press the "MIX" button and press down on the dispensing tap lever.
 - Thinner drinks may dispense without having to switch on the power unit.
 - Use the stirrer to assist when dispensing thick smoothie drinks.
 - To help dispense the last amount of a thick smoothie drink, add a few tablespoons of liquid to increase the flow.
- 10 When the glass is full, release the lever and switch off.

hints

- To make a thinner smoothie drink add more liquid.
- To make a thicker smoothie drink add more frozen ingredients.
- Before fitting the lid, push the solid ingredients into the liquid using the stirrer.
- Use the "PULSE" button to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink. Take care as this automatically selects the higher speed and may cause the drink to be thrown up the sides and onto the lid of the goblet.
- 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's best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

important

- Never blend dry ingredients (eg spices, nuts) or run the Smoothie Blender empty.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Some liquids increase in volume and froth during blending eg milk, so do not overfill and ensure the lid is correctly fitted.

- To ensure long life of your Smoothie Blender, never run it continuously for longer than 60 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- Always wash immediately after use. Don't let food dry onto the goblet assembly as this will make cleaning difficult.
- Don't wash any part in the dishwasher.
- Regularly dismantle the tap and clean the parts thoroughly.

blender unit

Before dismantling the blender, half fill the goblet with warm water. Fit the lid and cap then place on the power unit. Switch to "MIX" and whilst running, open the tap and allow the water to drain into a container to clean the valve. This can be repeated until the water runs clear. If further cleaning is necessary dismantle the unit first.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

blade unit

- 1 Remove and wash the sealing ring.
- 2 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade assembly in water.
- 3 Leave to dry upside down away from children.

lid, cap, stirrer

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

cleaning the tap

Remove the tap assembly from the goblet, then soak the tap in hot soapy water with the valve open ②. Wash thoroughly then rinse and dry. Wash and dry the goblet then refit the tap ensuring that the seals are correctly positioned on the goblet ③.

dismantling the tap

- 1 Unscrew the cap ④.
- 2 Push up on the plug ⑤ and remove the lever.
- 3 Remove the plug and spring ⑥.
- 4 Wash all the components, then dry thoroughly.
- 5 Reassemble the unit by reversing the above procedure ⑦.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:

- using your Smoothie Blender
 - servicing or repairs
- Contact the shop where you bought your Smoothie Blender.

recipes

strawberry lemon surprise

3 x 150g pots strawberry yoghurt
600ml lemonade
500g frozen strawberries
Makes 5 large glasses

Place the yoghurt and lemonade into the goblet. Add the frozen strawberries. Switch to "MIX" for 10 seconds then to "SMOOTH" for 10 seconds. Serve immediately.

thick banana milkshake

3 large bananas (cut into chunks)
600mls semi skimmed milk
7 small scoops vanilla ice-cream
(approximate weight 350g)
Makes 5 large glasses

Place the bananas and milk into the goblet. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 10 seconds then to "SMOOTH" for 10 seconds. Serve immediately.

pineapple and coconut refresher

1 can (425g) pineapple pieces in juice
300ml pineapple juice
150ml coconut milk
7 small scoops vanilla ice cream
(approximate weight 350g)
Makes 5 large glasses

Place the contents of the can of pineapple in juice into the goblet together with the additional pineapple juice and coconut milk. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 10 seconds then to "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

raspberry cream

4 x 150g pots raspberry yoghurt
300ml orange juice
175g frozen raspberries
175g (approximately 2 scoops)
frozen yoghurt dessert, vanilla flavour
Makes 5 large glasses

Place the fresh yoghurt and orange juice into the goblet. Add the frozen raspberries and frozen yoghurt. Switch to "MIX" for 10 seconds then to "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

choco mint shake

475ml semi skimmed milk
few drops peppermint essence to taste
5 small scoops chocolate ice cream
(approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the milk and essence into the goblet. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 10 seconds then to "SMOOTH" for 10 seconds. Serve immediately.

ice cool fruity

4 peeled kiwi fruit, quartered
350g fresh strawberries
425ml orange juice
10 ice cubes
Makes 5 glasses

Place the fruit and orange juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to "MIX" for 20 seconds, then "SMOOTH" for 20 seconds. Serve immediately

ginger smoothie

350ml milk
7 - 8 pieces of stem ginger or to taste

35 ml juice from stem ginger
5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g)

Makes 2 to 3 glasses

Place the milk, stem ginger and juice into the goblet. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 15 seconds, then "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

pineapple and apricot smoothie

250ml pineapple juice
250ml Greek yoghurt
250g fresh pineapple, cut into pieces
4 fresh apricots, stones removed and flesh cut up
12 ice cubes
Makes 4 to 5 large glasses

Place the pineapple juice, yoghurt, pineapple and apricot into the goblet. Add the ice cubes. Switch to "MIX" for 20 seconds, then "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

breakfast in a glass

175ml skimmed milk
125ml low fat yoghurt
1 large banana cut into chunks
1 large apple, cored and cut up
10ml wheatgerm
15ml runny honey
5 ice cubes
Makes 2-3 large glasses

Place the milk, yoghurt, banana, apple, wheatgerm and honey into the goblet. Add the ice cubes. Switch to "MIX" for 30 seconds, then "SMOOTH" for 20 seconds. Serve immediately.

coffee smoothie

250ml Espresso coffee
175ml milk
30-45ml Baileys liqueur (optional)
sugar to taste
5 small scoops vanilla ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the coffee, milk, liqueur and sugar (if used) into the goblet. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 10 seconds, then "SMOOTH" for 10 seconds. Serve immediately.

banoffee smoothie

2 large bananas, cut up
250ml milk
5 small scoops toffee ice cream (approximate weight 250g)
Makes 2-3 large glasses

Place the banana and milk in the goblet. Add the ice cream. Switch to "MIX" for 10 seconds and then "SMOOTH" for 20 seconds. Serve immediately.

fruit smasher

2-3 nectarines, stones removed and flesh cut up
125g fresh raspberries
125g fresh strawberries
125ml lemonade
125ml apple juice
7 ice cubes
Makes 4 glasses

Place all the fruit and juice into the goblet. Add the ice cubes. Switch to "MIX" for 10 seconds and then "SMOOTH" for 20 seconds. Serve immediately.

raspberry refresher

950ml cranberry juice
300g frozen raspberries
4 small scoops raspberry sorbet
(approximate weight 275g)
Makes 6 large glasses

Place the cranberry juice into the goblet, then add the frozen raspberries and sorbet. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 15 seconds. Serve immediately.

tropical ginger

475ml ginger beer
350g mixture frozen pineapple,
melon and mango
Makes 2-3 large glasses

Place the ginger beer into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

fruits of the forest zinger

850ml lemonade
2 large meringue shells, broken up
550g frozen black forest fruits
Makes 6 large glasses

Place the lemonade and meringue into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 30 seconds. Serve immediately.

oriental splendour

1 can lychees, drained weight 250g
(juice not required)
600ml orange juice
125g crème fraîche
12 ice cubes
Makes 4-5 large glasses

Place the drained fruit, orange juice and crème fraîche into the goblet, then add the ice cubes. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 15 seconds. Serve immediately.

cool as cucumber

550ml apple juice
half cucumber, cut up
2-3 kiwi fruit, cut up
5 mint leaves
12 ice cubes
Makes 5 large glasses

Place the apple juice, cucumber, kiwi and mint leaves into the goblet, then add the ice cubes. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 15 seconds. Serve immediately.

berry blast

725ml cranberry juice
250g condensed milk
600g frozen mixed berries
Makes 5 large glasses

Place the cranberry juice and condensed milk into the goblet, then add the frozen fruit. Switch to "MIX" for 15 seconds then "SMOOTH" for 15 seconds. Serve immediately.

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

Met uw smoothie blender kunt u heerlijke, voedzame koude dranken maken. Hij is gemakkelijk te bedienen en de smoothie drank kan direct in een kop of glas worden geschonken. Er zit ook een roerder bij om gemakkelijker te kunnen mengen.

Achter in de gebruiksaanwijzing staan enige recepten, maar dankzij de handige merkstrepen op de kom kunt u ook zelfgekozen ingrediënten mengen. Combinaties van fruit en yoghurt (zowel vers als bevroren), ijs, ijsblokjes, sap en melk kunnen worden gebruikt.

veiligheid

- Schakel de blender uit en trek de stekker uit het stopcontact:
 - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijderd;
 - na gebruik;
 - vóór reiniging.
- Laat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Steek niet uw handen of gereedschap, met uitzondering van de roerder, in de kom, als deze op het motorblok is aangebracht.
- Raak de scherpe bladen niet aan.
- Laat kinderen en zieke personen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Meng nooit warme vloeistoffen.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat mankementen nakijken of repareren: zie paragraaf 'klantenservice'.
- Gebruik nooit een niet-goedgekeurd hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Haal de smoothie blender pas van het motorblok, nadat de bladen geheel tot stilstand zijn gekomen.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde huishoudelijke doel.

- Gebruik de smoothie blender alleen met het deksel erop.
- Gebruik de roerder alleen, als het deksel op de kom zit.
- **De gegoten rand onderaan de beker werd tijdens de fabricage aangebracht, in naleving van de veiligheidsnormen. Deze rand mag niet verwijderd worden.**
- De machine kan ook worden gebruikt om soep te maken. Laat warme vloeistoffen eerst afkoelen, voordat u ze gaat mengen. Als u het deksel niet goed vastzet, kunt u het ondergespetterd worden.

wortel- en koriandersoep

25 gr boter
1 grote ui, fijngehakt
1-2 knoflookteentjes, geplet
800 gr wortelen, in blokjes van 2 cm
koude kippenbouillon
15 ml gemalen koriander
zout en peper

Smelt de boter in een pan, voeg er de ui en de knoflook aan toe en laat fruiten totdat de ui en de knoflook zacht zijn. Doe de wortelen in de maatbeker, voeg er de ui en de knoflook aan toe. Giet er de bouillon bij, tot aan 2 liter op de maatbeker. Plaats het deksel en de vuldop goed op de machine. 5 Seconden lang op "SMOOTH" mengen voor een grove soep, langer voor een gladdere soep.

Giet de vloeistof in een pan, voeg er de koriander en zout en peper aan toe en laat de soep 30 tot 35 minuten lang pruttelen, totdat de wortel gaar is. Naar smaak zout en peper of extra bouillon aan de soep toevoegen.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de waarde vermeld op de onderzijde van het apparaat.
- Dit apparaat voldoet aan EG-richtlijn 89/336/EEG.

voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt

- 1 Verwijder alle verpakking.
- 2 Was de onderdelen; zie 'reiniging'.
- 3 Duw het ongebruikte snoer achterin het toestel.

sleutelwoorden

- ① roerder
- ② dop
- ③ deksel
- ④ kom
- ⑤ kraan
- ⑥ afdichtring
- ⑦ bladeneenheid
- ⑧ motorblok

hoe de smoothie blender moet worden gebruikt

- 1 Leg de afdichtring op de bladeneenheid.
- 2 Schroef de kom op de bladeneenheid.
- 3 Schroef de kraan op de kom en zet het geheel dan op het motorblok.
- Controleer of de kraanhendel in de uit-stand staat **1**.
- 4 Breng de vloeibare ingrediënten in de kom.
- Inclusief fruit (niet diepgevroren), verse yoghurt, melk en vruchtensappen. Deze kunnen in de maatbeker worden gedaan, tot aan het niveau LIQUIDS voor 3 of 6 personen.
- 5 Doe nu ijs of bevroren ingrediënten in de kom.

- Het kan hierbij gaan om bevroren fruit, bevroren yoghurt, ijs en ijsblokjes. Deze ingrediënten kunnen worden toegevoegd tot het niveau waar FROZEN INGREDIENTS voor het corresponderende aantal porties staat.
- 6 Plaats het deksel op de beker.
 - 7 Duw de dop op het deksel of plaats de roerder in het gat.
 - De roerder kan worden gebruikt bij het mengen van dikke mengsels of wanneer grote hoeveelheden bevroren ingrediënten worden gebruikt.
 - 8 Druk 30 seconden lang op de "MIX"-knop, zodat het mengproces begint. Druk daarna op de "SMOOTH"-knop. Meng alle ingrediënten, totdat er een egale vloeistof ontstaat.
 - Beweeg bij het gebruik van de roerder deze tegen de wijzers van de klok in.
 - 9 Zet een glas onder de kraan, druk op de "MIX"-knop en druk op de uitgiethendel.
 - Dunnere dranken kunnen worden afgetapt zonder dat de motor hoeft te worden aangezet.
 - Tap dikke smoothie dranken af met behulp van de roerder.
 - Om de laatste hoeveelheid van een dikke smoothie drank gemakkelijker te kunnen aftappen en daarbij de stroomsnelheid te verhogen kunnen een paar eetlepels vloeistof worden toegevoegd.
 - 10 Wanneer het glas vol is, laat u de hendel los en zet u de machine uit.

tips

- Een smoothie drank kan dunner worden gemaakt door meer vloeistof toe te voegen.
- Een smoothie drank kan dikker worden gemaakt door meer bevroren ingrediënten toe te voegen.
- Druk met de roerder de vaste ingrediënten in de vloeistof, voordat u het deksel op de kom doet.

- Druk op de “PULSE”-knop om de machine stootsgewijs te laten functioneren, zodat u de textuur van uw drankje kunt regelen. Wees voorzichtig, omdat hiermee automatisch de hogere snelheid wordt gekozen, waardoor de vloeistof langs de zijkanalen tot aan het deksel van de beker omhoog wordt geduwd.
- Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad vanwege zaden of de vezelige aard van ingrediënten.
- Omdat de ingrediënten van sommige dranken zich van elkaar kunnen afscheiden als u de drank een tijdje laat staan, kunt u de drank het best direct nuttigen. Dranken waarvan de ingrediënten zich van elkaar hebben afgescheiden, moet u mengen voordat u ze drinkt.

belangrijk

- Meng nooit droge ingrediënten (bijv. specerijen, noten) en laat de smoothie blender nooit draaien als hij leeg is.
- Gebruik de blender niet om iets in te bewaren. Houd de blender vóór en na gebruik leeg.
- Omdat sommige vloeistoffen tijdens mengen uitzetten en gaan schuimen (bijv. melk), moet u de kom niet te vol maken en moet u controleren of het deksel goed erop zit.
- Om te zorgen dat de smoothie blender lang meegaat, moet u hem nooit langer dan 60 seconden achter elkaar aan laten staan.
- Meng nooit voedsel dat door bevriezing een solide massa is geworden. Breek het in stukjes, voordat u het in de kom doet.

reiniging

- Voordat het apparaat wordt gereinigd, moet het altijd worden uitgezet, moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken en moet het apparaat uit elkaar worden gehaald.
- Laat het motorblok, het snoer en de stekker nooit nat worden.
- Leeg de kom, voordat u hem van de bladeneenheid losschroeft.
- Was het apparaat altijd direct na gebruik. Laat geen voedsel op het oppervlak van de kom opdrogen, omdat het dan moeilijk is de kom schoon te maken.
- Was geen enkel onderdeel in de afwasmachine.
- Haal de kraan geregeld uit elkaar en reinig de onderdelen grondig.

menggedeelte

Voordat u de mixer uit elkaar haalt, vult u de beker tot halverwege met warm water. Zet het deksel en de dop op de maatbeker. Zet de machine op “MIX”, en terwijl de machine draait, opent u de kraan en laat u het water in een bak uitstromen, zodat u het ventiel kunt schoonmaken. Dit kunt u herhalen totdat het water er schoon uit stroomt. Als u de machine nog beter wilt schoonmaken, dient u hem uit elkaar te halen.

motorblok

- Met een vochtige doek afvegen en dan drogen.

bladeneenheid

- 1 Verwijder en was de afdichtring.
- 2 Raak de scherpe bladen niet aan – borstel ze met warm zeepwater schoon en spoel ze dan grondig onder de kraan. Dompel de bladeneenheid niet onder in water.
- 3 Laat de bladeneenheid ondersteboven drogen waar kinderen er niet bij kunnen.

deksel, dop en roerder

Met de hand wassen, met schoon water afspoelen en dan drogen.

reiniging van de kraan

Verwijder de kraan van de kom en week hem met open afsluiter in warm zeepwater ②. Grondig wassen en dan spoelen en drogen. Was en droog de kom. Breng dan de kraan weer erop aan; zorg daarbij dat de afdichtingen zich in de juiste stand op de kom bevinden ③.

demontage van de kraan

- 1 Schroef de beschermkap los ④.
- 2 Duw de dop ⑤ omhoog en verwijder de hendel.
- 3 Verwijder de dop en de veer ⑥.
- 4 Was alle onderdelen en droog ze daarna goed af.
- 5 Zet de machine weer in elkaar door de bovenstaande procedure ⑦ in omgekeerde richting uit te voeren.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer is beschadigd, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een bevoegde KENWOOD-monteur worden vervangen.

Indien u hulp nodig heeft bij:

- het gebruik van uw smoothie blender
 - onderhoud of reparaties
- neem dan contact op met de zaak waar u de smoothie blender heeft gekocht.

recepten

verrassing met aardbeien en citroen

3 potten van 150 g met aardbeienyoghurt
600 ml citroenlimonade
500 g bevroren aardbeien
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de yoghurt en citroenlimonade in de kom. Voeg de bevroren aardbeien eraan toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 10 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

dikke bananenmilkshake

3 grote bananen (in stukken gesneden)
600 ml halfvolle melk
7 schepjes vanilleijs
(ca. 350 g)
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de bananen en melk in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 10 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

verfrissing met ananas en kokos

1 blik (425 g) met stukjes ananas op sap
300 ml ananassap
150 ml kokosmelk
7 schepjes vanilleijs
(ca. 350 g)
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de inhoud van het blik met ananas op sap in de kom samen met het extra ananassap en de kokosmelk. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 30 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

frambozencrème

4 potten van 150 g met frambozenyoghurt
300 ml sinaasappelsap
175 g bevroren frambozen
175 g (ongeveer 2 scheppen)
bevroren yoghurt met vanillesmaak
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de verse yoghurt en het sinaasappelsap in de kom. Voeg de bevroren frambozen en bevroren yoghurt toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 30 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

milkshake met chocolade en pepermunt

475 ml halfvolle melk
naar smaak een paar druppels pepermuntaroma
5 schepjes chocoladeijs (ca. 250 g)
Voldoende voor 2-3 grote glazen

Breng de melk en aroma in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 10 seconden lang op "MIX" en daarna 10 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

ijskoud vruchtengerecht

4 geschildte kiwi's, in vier parten
350 g verse aardbeien
425 ml sinaasappelsap
10 ijsblokjes
Voldoende voor 5 glazen

Breng het fruit en sinaasappelsap in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 20 seconden lang op "MIX" en daarna 20 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

gembersmoothie

350 ml melk
7 – 8 stukken gember, of naar smaak
35 ml gemberwortelsap
5 schepjes vanilleijs (ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 glazen.

Breng de melk, de gemberwortel en het sap in de kom. Voeg het ijs toe. Zet de machine 15 seconden lang op "MIX" en daarna 30 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

ananas/abrikozen-smoothie

250 ml ananassap
250 ml Griekse yoghurt
250 g verse ananas, in stukjes gesneden
4 verse abrikozen waaruit de pitten zijn verwijderd en waarvan het vruchtvlees in stukjes is gesneden
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4-5 grote glazen.

Breng het ananassap, de yoghurt, de ananas en de abrikozen in de kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de machine 20 seconden lang op "MIX" en daarna 30 seconden lang op "SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

ontbijt in een glas

175 ml taptemelk
125 ml magere yoghurt
1 grote banaan, in stukken
gesneden
1 grote appel, van het klokkenhuis
ontdaan en in stukken gesneden
10 ml tarwekiemen
15 ml vloeibare honing
5 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 2-3 grote
glazen.

Breng de melk, yoghurt, banaan,
appel, tarwekiemen en honing in de
kom. Voeg de ijsblokjes toe. Zet de
machine 30 seconden lang op "MIX"
en daarna 20 seconden lang op
"SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

koffiesmoothie

250 ml espressokoffie
175 ml melk
30-45 ml Baileys likeur (facultatief)
suiker naar smaak
5 schepjes vanilleijs
(ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 grote
glazen.

Breng de koffie, melk, likeur en
suiker (indien gebruikt) in de kom.
Voeg het ijs toe. Zet de machine 10
seconden lang op "MIX" en daarna
10 seconden lang op "SMOOTH".
Onmiddellijk opdienen.

banoffie-smoothie

2 grote bananen, in stukken
gesneden
250 ml melk
5 schepjes toffeeijs (ca. 250 g)
Dit is voldoende voor 2-3 grote
glazen.

Breng de banaan en melk in de
kom. Voeg het ijs toe. Zet de
machine 10 seconden lang op "MIX"
en daarna 20 seconden lang op
"SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

fantastisch fruitgerecht

2-3 nectarines waaruit de pitten zijn
verwijderd en waarvan het
vruchtvlees in stukjes is gesneden
125 g verse frambozen
125 g verse aardbeien
125 ml citroenlimonade
125 ml appelsap
7 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4 glazen.

Breng al het fruit en sap in de kom.
Voeg de ijsblokjes toe. Zet de
machine 10 seconden lang op "MIX"
en daarna 20 seconden lang op
"SMOOTH". Onmiddellijk opdienen.

verfrissing met frambozen

950 ml Preiselbeeresap
300 g bevroren frambozen
4 schepjes frambozensorbet
(ca. 275 g)
Dit is voldoende voor 6 grote glazen.
Breng het Preiselbeeresap in de kom
en voeg de bevroren frambozen en
sorbet eraan toe. Zet de machine 15
seconden lang op "MIX" en daarna
15 seconden lang op "SMOOTH".
Onmiddellijk opdienen.

tropische gember

475 ml gemberbier
350 g mengsel van bevroren ananas,
meloen en mango
Dit is voldoende voor 2-3 grote
glazen.

Breng het gemberbier in de kom en
voeg het bevroren fruit eraan toe.
Zet de machine 15 seconden lang
op "MIX" en daarna 30 seconden
lang op "SMOOTH". Onmiddellijk
opdienen.

krachtige bosvruchtendrank

850 ml citroenlimonade
2 grote stukken schuimgebak
550 g bevroren zwarte bosvruchten
Dit is voldoende voor 6 grote glazen.

Breng de citroenlimonade en
gebroken schuimpjes in de kom en
voeg het bevroren fruit eraan toe.
Zet de machine 15 seconden lang
op "MIX" en daarna 30 seconden
lang op "SMOOTH". Onmiddellijk
opdienen.

oosterse glorie

1 blikje lychees, uitlekgewicht 250 g
(sap is niet nodig)
600 ml sinaasappelsap
125 g crème fraîche
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 4-5 grote
glazen.

Breng het uitgelekte fruit, het
sinaasappelsap en de crème fraîche
in de kom en voeg dan de ijsblokjes
eraan toe. Zet de machine 15
seconden lang op "MIX" en daarna
15 seconden lang op "SMOOTH".
Onmiddellijk opdienen.

zo koel als een komkommer

550 ml appelsap
een halve komkommer, in plakjes
gesneden
2-3 kiwi's, in stukjes gesneden
5 muntblaadjes
12 ijsblokjes
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng de appelsap, komkommer,
kiwi en muntblaadjes in de kom en
voeg dan de ijsblokjes eraan toe.
Zet de machine 15 seconden lang
op "MIX" en daarna 15 seconden
lang op "SMOOTH". Onmiddellijk
opdienen.

bessenversnapering

725 ml Preiselbeeresap
250 g gecondenseerde melk
600 g bevroren, gemengde bessen
Dit is voldoende voor 5 grote glazen.

Breng het Preiselbeeresap en de
gecondenseerde melk in de kom en
voeg het bevroren fruit eraan toe.
Zet de machine 15 seconden lang
op "MIX" en daarna 30 seconden
lang op "SMOOTH". Onmiddellijk
opdienen.

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

Vous pouvez utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Il est facile à utiliser et le cocktail (smoothie) peut être versé directement dans une tasse ou un verre. Nous avons également incorporé un dispositif d'agitateur pour aider au mélange des ingrédients.

Vous trouverez une sélection de recettes à la fin du mode d'emploi mais des marquages pratiques sur le bol vous permettent de mélanger les ingrédients de votre choix.

Vous pouvez associer des fruits et du yaourt (qu'il soit frais ou glacé), de la glace, des glaçons, des jus de fruit et du lait.

sécurité

- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de mettre en place et de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant tout nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lorsque le bol se trouve sur le bloc moteur, ne mettez pas vos mains et d'ustensiles autres que l'agitateur à l'intérieur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes infirmes utiliser l'appareil sans surveillance.
- Ne mélangez jamais de liquides chauds.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : se reporter à la section 'entretien'.
- N'utilisez jamais d'accessoires non agréés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

- Lorsque vous retirerez le mélangeur pour cocktails (smoothie) du bloc moteur, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- Utilisez le dispositif uniquement pour son usage domestique prévu.
- Utilisez le mélangeur pour cocktails (smoothie) uniquement avec le couvercle.
- N'utilisez jamais l'agitateur si le couvercle n'est pas à sa place sur le bol.
- **La jupe moulée sur le fond du gobelet est mise en place en cours de fabrication afin de satisfaire aux normes de sécurité et il ne doit en aucun cas être tenté de la retirer.**
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes. Laissez les liquides chauds refroidir avant de mixer. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant de mixer pour éviter les éclaboussures.

soupe de carottes et à la coriandre

25 g de beurre
1 gros oignon haché
1-2 gousses d'ail écrasée(s)
800 g de carottes coupées en cubes de 2 cm
cube de bouillon de poulet froid
15 ml de coriandre moulue
sel et poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail, et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Incorporez les carottes dans le bol et ajouter l'oignon et l'ail. Versez le bouillon de poulet de façon à atteindre le repère de 2 litres figurant sur le bol. Mettez le couvercle et le bouchon. Mixez en activant la fonction « SMOOTH » pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse, ou laissez agir un peu plus longtemps pour obtenir une soupe plus liquide.

Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre, le sel et le poivre, puis laissez mijoter pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Assaisonnez à votre convenance et ajoutez du liquide si nécessaire.

avant le branchement

- Assurez-vous que l'alimentation électrique est la même que celle qui est indiquée sous l'appareil.
- L'appareil est conforme à la directive de la Communauté Economique Européenne 89/336/EEC.

avant la première utilisation

- 1 Enlevez tout emballage.
- 2 Lavez tous les éléments : reportez-vous à la section 'nettoyage'.
- 3 Rabattre la longueur de cordon à l'arrière de l'appareil.

légende

- ① agitateur
- ② bouchon
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ ensemble du robinet
- ⑥ anneau d'étanchéité
- ⑦ ensemble porte-lames
- ⑧ bloc moteur

Pour utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie)

- 1 Placez l'anneau d'étanchéité sur l'ensemble porte-lames.
- 2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames.
- 3 Vissez l'ensemble du robinet sur le bol puis placez-le sur le bloc moteur.
- Vérifiez que le levier du robinet verseur est en position fermée ①.
- 4 Mettez les ingrédients liquides dans le bol.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au repère « LIQUIDS » pour 3 ou 6 personnes.

- 5 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
- Cela comprend les fruits surgelés, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau marqué FROZEN INGREDIENTS pour le nombre de personne correspondant.
- 6 Enfoncez le couvercle sur le haut du bol.
- 7 Placez le bouchon sur le couvercle, ou bien placez l'agitateur dans l'orifice.
- Vous pouvez utiliser l'agitateur lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou lorsque vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients surgelés.
- 8 Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 30 secondes maximum, pour démarrer le cycle de mélange, puis appuyez sur le bouton « SMOOTH ». Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.
- Utilisez l'agitateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Placez un verre sous le robinet, appuyez sur le bouton « MIX » puis sur le levier du robinet verseur.
- Il est possible de servir des boissons moins épaisses sans mettre le bloc moteur en marche.
- Aidez-vous de l'agitateur pour verser des cocktails (smoothie) épais.
- Pour vous aider à verser le reste d'un cocktail (smoothie) épais, ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide pour un meilleur débit.
- 10 Lorsque le verre est plein, éteignez l'appareil et relâchez le levier.

conseils

- Pour faire un cocktail (smoothie) moins épais, ajoutez plus de liquide.
- Pour faire un cocktail (smoothie) plus épais, ajoutez plus d'ingrédients surgelés.

- Avant de placer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.
- Activez la touche « PULSE » pour utiliser l'appareil dans un mode marche/arrêt intermittent afin de contrôler la texture de votre boisson. Veuillez noter que ce mode sélectionne automatiquement la vitesse maximum et que le liquide risque d'être projeté sur les parois du bol ainsi que sur le couvercle.
- Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement lisses à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.
- Certaines boissons peuvent se déshomogénéiser lorsqu'elles reposent, il est donc préférable de les boire immédiatement. Les boissons non homogènes doivent être mélangées avant d'être bues.

important

- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (par ex. des épices, des noix/noisettes) et ne faites pas fonctionner le mélangeur pour cocktails (smoothie) à vide.
- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides augmentent en volume et forment de la mousse au cours du mélange, le lait par exemple, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est bien en place.
- Afin d'assurer une longue vie à votre mélangeur pour cocktails (smoothie), ne le faites jamais fonctionner de façon continue pendant plus de 60 secondes.
- Ne mélangez jamais d'aliments ayant constitué une masse solide au cours de la congélation, brisez-les en morceaux avant de les mettre dans le bol.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Videz le bol avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- Lavez toujours l'appareil immédiatement après utilisation. Ne laissez pas d'aliments sécher sur l'ensemble du bol car cela rendrait le nettoyage difficile.
- Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.
- Démontez régulièrement le robinet et nettoyez soigneusement ses accessoires.

Unité du mélangeur

Avant de démonter le mélangeur, remplissez à moitié le bol d'eau tiède. Positionnez le couvercle et le bouchon, puis placez-les sur le bloc moteur. Réglez sur le mode « MIX » et pendant le fonctionnement, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'écouler dans un récipient pour nettoyer la soupape. Effectuez de nouveau cette opération jusqu'à ce que l'eau soit propre. Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, démontez d'abord l'appareil.

bloc moteur

- Essuyez-le avec un chiffon humide puis séchez-le.

unité porte-lames

- 1 Retirez l'anneau d'étanchéité et lavez-le.
- 2 Ne touchez pas les lames tranchantes – nettoyez-les en les brossant avec de l'eau savonneuse chaude puis rincez-les abondamment sous l'eau du robinet. N'immergez pas l'ensemble porte-lames dans l'eau.
- 3 Laissez-le sécher à l'envers hors de la portée des enfants.

couvercle, bouchon et agitateur

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

nettoyage du robinet

Retirez l'ensemble du robinet du bol puis plongez le robinet dans de l'eau savonneuse chaude, la soupape ouverte ❷. Nettoyez soigneusement puis rincez-le et séchez-le.

Lavez et séchez le bol puis remettez le robinet en place en vous assurant que les joints sont bien positionnés sur le bol ❸.

démontage du robinet

- 1 Dévissez le bouchon ❹.
- 2 Retirez le bouchon en le poussant par-dessous ❺ et enlevez le levier.
- 3 Retirez le bouchon et le ressort ❻.
- 4 Lavez tous les éléments, puis séchez soigneusement.
- 5 Assemblez de nouveau l'appareil en suivant la même procédure dans le sens inverse ❼.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- l'utilisation de votre mélangeur pour cocktails (smoothie)
- l'entretien ou des réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre mélangeur pour cocktails (smoothie).

recettes

surprise fraise - citron

3 yaourts à la fraise de 150g
600ml citronnade
500g fraises surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et la citronnade dans le bol. Ajoutez les fraises surgelées. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake épais à la banane

3 grosses bananes (coupées en gros dés)
600ml lait demi-écrémé
7 petites boules de glace à la vanille (350g environ)
Pour 5 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

1 boîte (425g) de morceaux d'ananas au jus de fruit
300ml jus d'ananas
150 ml de lait de coco
7 petites boules de glace à la vanille (environ 350g)
Pour 5 grands verres

Versez le contenu de la boîte d'ananas au jus de fruit dans le bol avec le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

4 yaourts à la framboise de 150g
300ml jus d'orange
175g framboises surgelées
175g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 5 grands verres

Versez le yaourt et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les framboises surgelées et la crème glacée au yaourt. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

475ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
5 petites boules de glace au chocolat (environ 250g)
Préparation pour 2 à 3 grands verres
Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur fruitée

4 kiwis pelés et en quartiers
350g fraises fraîches
425ml jus d'orange
10 glaçons
Préparation pour 5 verres
Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 20 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au gingembre

350ml lait
7 - 8 morceaux de gingembre confit, ou à volonté
35 ml jus de gingembre confit
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2 ou 3 verres
Versez le lait, le gingembre confit et le jus dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

cocktail à l'ananas et à l'abricot

250ml jus d'ananas
250ml yaourt grec
250g ananas frais en morceaux
4 abricots frais dénoyautés et découpés en morceaux
12 glaçons
Pour 4 ou 5 grands verres
Versez le jus d'ananas, le yaourt, l'ananas et l'abricot dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 20 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

petit-déjeuner dans un verre

175ml lait écrémé
125ml yaourt allégé
1 grosse banane coupée en gros dés
1 grosse pomme, enlever le trognon et la couper en morceaux
10ml germes de blé
15ml miel liquide
5 glaçons
Pour 2-3 grands verres

Versez le lait, le yaourt, la banane, la pomme, les germes de blé et le miel dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 30 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au café

250ml expresso
175ml lait
30-45ml Baileys (en option)
sucre à volonté
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2-3 grands verres

Versez le café, le lait, le Baileys et le sucre (le cas échéant) dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

cocktail banoffee

2 grosses bananes, coupées en morceaux
250ml lait
5 petites boules de glace au caramel (environ 250 g)
Pour 2-3 grands verres
Versez la banane et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail aux fruits

2-3 nectarines, épépinées et découpées en morceaux
125g framboises fraîches
125g fraises fraîches
125ml citronnade
125ml jus de pomme
7 glaçons
Pour 4 verres
Mettez tous les fruits et le jus dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à la framboise

950ml jus de canneberge
300g framboises surgelées
4 petites boules de sorbet à la framboise (environ 275 g)
Pour 6 grands verres
Versez le jus de canneberge dans le bol puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

gingembre tropical

475ml boisson gazeuse au
gingembre (type Canada Dry)
350g mélange d'ananas, de melon
et de mangues surgelés
Pour 2-3 grands verres

Versez la boisson gazeuse au
gingembre dans le bol puis ajoutez
les fruits surgelés. Appuyez sur le
bouton « MIX » pendant 15
secondes, puis sur « SMOOTH »
pendant 30 secondes. Servez
immédiatement.

cocktail au fruits des bois

700ml citronnade
2 grands fonds de meringue, cassés
en morceaux
450g fruits des bois surgelés
Pour 5 grands verres

Versez la citronnade et la meringue
dans le bol, puis ajoutez les fruits
surgelés. Appuyez sur le bouton «
MIX » pendant 15 secondes, puis
sur « SMOOTH » pendant 30
secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

1 boîte de 250g (poids égoutté) de
litchis (sans le jus)
600ml jus d'orange
125g crème fraîche
12 glaçons
Pour 4-5 grands verres

Versez les fruits égouttés, le jus
d'orange et la crème fraîche dans le
bol puis ajoutez les glaçons.
Appuyez sur le bouton « MIX »
pendant 15 secondes, puis sur «
SMOOTH » pendant 15 secondes.
Servez immédiatement.

fraîcheur au concombre

550ml jus de pomme
un demi concombre en morceaux
2-3 kiwis, en morceaux
5 feuilles de menthe
12 glaçons
Pour 5 grands verres

Versez le jus de pomme, le
concombre, les kiwis et les feuilles
de menthe dans le bol, puis ajoutez
les glaçons. Appuyez sur le bouton «
MIX » pendant 15 secondes, puis
sur « SMOOTH » pendant 15
secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

725ml jus de canneberge
250g lait concentré
600g baies variées surgelées
Pour 5 grands verres

Versez le jus de canneberge et le lait
concentré dans le bol puis ajoutez
les fruits surgelés. Appuyez sur le
bouton « MIX » pendant 15
secondes, puis sur « SMOOTH »
pendant 15 secondes. Servez
immédiatement.

Bevor Sie die Bedienungsanleitung lesen, bitte Deckblatt mit Illustrationen herausklappen

Mit Ihrem Smoothie Mixer können Sie leckere und nahrhafte kalte Drinks bereiten. Er ist leicht zu bedienen, und der smoothie Drink kann direkt in eine Tasse oder Glas verteilt werden. Ein zum Mixer gehörender Rührer hilft beim Mixen.

Am Ende dieser Bedienungsanleitung finden Sie eine Auswahl von Rezeptvorschlägen; aber mit den Markierungen am Mixbecher können Sie auch Zutaten Ihrer Wahl verarbeiten. Sie können beliebige Früchte und Yoghurt (frisch oder tiefgefroren), Eiskrem, Eiswürfel, Saft und Milch verwenden.

Sicherheit

- Abschalten und den Netzstecker ziehen:
 - vor Anbringen und Abnehmen von Teilen
 - nach Gebrauch
 - vor dem Reinigen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht naß werden lassen.
- Hände und Geräte, ausgenommen den Rührer, aus dem Mixbecher auf der Motoreinheit fernhalten.
- Die scharfen Messerklingen nicht berühren.
- Kinder und gebrechliche Personen dürfen die Maschine nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Nie heiße Flüssigkeiten verarbeiten.
- Nie eine beschädigte Maschine weiter verwenden, sondern überprüfen oder reparieren lassen : siehe 'Kundendienst'.
- Nie Zusatzteile verwenden, die nicht für den Smoothie Mixer vorgesehen sind.
- Die Maschine nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Kinder nicht mit der Maschine spielen lassen.

- Bevor Sie den Smoothie Mixer von der Motoreinheit abnehmen, warten, bis der Messerkopf vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt geeignet.
- Den Smoothie Mixer nur mit aufgesetztem Deckel verwenden.
- Den Rührer nur verwenden, wenn der Deckel auf den Mixbecher aufgesetzt ist.
- **Der Profilrand unten am Becher erfüllt bestimmte Sicherheitsstandards und wird bei der Herstellung angebracht. Versuchen Sie keinesfalls, den Rand zu entfernen.**
- Das Gerät kann auch für Suppen verwendet werden. Heiße Flüssigkeiten vor dem Zerkleinern abkühlen lassen. Wichtig: Um ein Herausspritzen der Flüssigkeit zu vermeiden, den Deckel vor dem Einschalten des Geräts ordnungsgemäß aufsetzen.

Möhren- und Koriandersuppe

25g Butter
1 große Zwiebel, gewürfelt
1-2 Knoblauchzehen, zerdrückt
800g Möhren, in 2cm große Würfel geschnitten
Kalte Hühnerbrühe
15ml gemahlener Koriander
Salz und Pfeffer

Die Butter in einer Pfanne schmelzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und glasig anbraten. Die gewürfelten Möhren in den Mixbecher geben, die angebratene Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben. Mit Hühnerbrühe bis zur 2-Liter-Marke des Mixbechers auffüllen. Deckel und Einfüllkappe aufsetzen. Für eine grobe Suppe das Gerät 5 Sekunden auf Stufe "SMOOTH" laufen lassen, für eine feinere Suppe das Gerät entsprechend länger laufen lassen.

Die Mischung in einen Topf geben, Koriander und Gewürze hinzugeben und die Suppe 30 bis 35 Minuten garen. Abschmecken und falls gewünscht mit Hühnerbrühe verdünnen.

Vor dem Einschalten

- Überprüfen, ob die auf der Unterseite der Maschine angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die EU-Direktive 89/336/EEC.

Vor der ersten Verwendung

- 1 Alles Verpackungsmaterial entfernen.
- 2 Die Teile spülen: siehe 'Reinigen'.
- 3 Nicht benötigtes Kabel in die Rückseite des Geräts drücken.

Legende

- ① Rührer
- ② Verschußkappe
- ③ Deckel
- ④ Mixbecher
- ⑤ Zapfhahn
- ⑥ Dichtring
- ⑦ Messerkopf
- ⑧ Motoreinheit

Verwendung des Smoothie Mixers

- 1 Den Dichtring auf den Messerkopf auflegen.
- 2 Den Mixbecher auf den Messerkopf aufschrauben.
- 3 Den Zapfhahn in den Mixbecher einschrauben und den Mixbecher auf die Motoreinheit aufsetzen.
- Der Zapfhebel muß in Stellung Zu ① stehen.
- 4 Die flüssigen Zutaten in den Mixbecher geben.
- Flüssige Zutaten sind z. B. frisches Obst (nicht gefroren), frischer Joghurt, Milch und Fruchtsäfte. Diese Zutaten können für 3 oder 6 Portionen bis zur Markierung LIQUIDS in den Mixbecher eingefüllt werden.

- 5 Eis oder tiefgefrorene Zutaten in den Mixbecher zugeben.
- Dazu gehören tiefgefrorene Früchte, gefrorener Joghurt, Eiskrem und Eis. Diese Zutaten können für die entsprechende Anzahl Portionen bis zur Markierung FROZEN INGREDIENTS zugegeben werden.
- 6 Deckel auf den Mixbecher drücken.
- 7 Entweder die Verschlusskappe auf den Deckel setzen oder den Rührer in die Öffnung einsetzen.
- Der Rührer kann verwendet werden für dickflüssige Mischungen oder bei Verwendung großer Mengen gefrorener Zutaten.
- 8 Halten Sie die Taste "MIX" max. 30 Sekunden niedergedrückt, um die Zutaten zu vermischen. Anschließend die Taste "SMOOTH" drücken. Zutaten pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Den Rührer durch Linksdrehen (gegen den Uhrzeigersinn) drehen.
- 9 Ein Glas unter den Zapfhahn stellen, die Taste "MIX" drücken und den Hebel des Zapfhahns betätigen.
- Düninflüssigere Drinks lassen sich gewöhnlich ohne Einschalten der Motoreinheit zapfen.
- Beim Zapfen dickflüssiger smoothie Drinks mit dem Rührer nachhelfen.
- Der letzte Rest eines dickflüssigen smoothie Drinks läßt sich leichter zapfen, wenn Sie ein paar Eßlöffel Flüssigkeit zugeben.
- 10 Wenn das Glas voll ist, Hebel loslassen und Gerät ausschalten.

Tips

- Durch Zugabe von mehr Flüssigkeit wird der smoothie Drink düninflüssiger.
- Ein smoothie Drink wird dickflüssiger, wenn Sie mehr gefrorene Zutaten zugeben.
- Mit dem Rührer die festen Zutaten in die Flüssigkeit drücken, bevor Sie den Deckel aufsetzen.

- Die Taste "PULSE" dient dazu, das Gerät in kurzen Abständen ein- und auszuschalten, was es Ihnen ermöglicht, die Konsistenz Ihres Getränks zu kontrollieren. Vorsicht: Bei Betätigung der Taste "PULSE" arbeitet das Gerät mit einer höheren Geschwindigkeit und die Flüssigkeit kann an den Seiten des Mixbechers hoch- und auf den Deckel spritzen.
- Samen und faserige Bestandteile der Zutaten machen manche Drinks nicht ganz glatt.
- Manche Drinks können sich bei längerem Stehen absetzen – sie sollten daher am besten sofort getrunken werden. Drinks, die sich abgesetzt haben, vor dem Genuß aufrühren.

Wichtig

- Nie trockene Zutaten (Gewürze, Nüsse usw.) verarbeiten oder den Smoothie Mixer leer laufen lassen.
- Den Mixer nicht als Vorratsbehälter verwenden. Vor und nach Gebrauch immer leeren.
- Manche Flüssigkeiten, z.B. Milch, vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum – daher den Mixbecher nicht zu voll füllen und darauf achten, daß der Deckel richtig aufgesetzt ist.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Smoothie Mixers das Gerät nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Nie Nahrungsmittel verarbeiten, die zu einer soliden Masse gefroren sind. Solche Zutaten immer vor dem Einfüllen in den Mixbecher zerkeinern.

Reinigen

- Vor dem Reinigen immer abschalten, Netzstecker ziehen und zerlegen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nie naß werden lassen.
- Den Mixbecher ausleeren, bevor Sie ihn vom Messerkopf abschrauben.
- Unmittelbar nach Gebrauch die Einzelteile spülen. Nahrungsmittel, die am Mixbecher antrocknen, machen das Reinigen schwer.
- Die Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.
- Den Zapfhahn regelmäßig zerlegen und gründlich reinigen.

Mixereinheit

Vor dem Auseinandernehmen des Geräts den Mixbecher zur Hälfte mit warmem Wasser füllen. Deckel und Verschlusskappe aufsetzen auf die Motoreinheit aufsetzen. Die Taste "MIX" betätigen und bei laufendem Gerät den Zapfhahn öffnen und das Wasser in einen Behälter laufen lassen. Auf diese Weise wird das Ventil gereinigt. Diesen Vorgang, falls erforderlich, so oft wiederholen, bis nur noch klares Wasser abfließt. Für die weitere Reinigung das Gerät zunächst auseinandernehmen.

Motoreinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Messerkopf

- 1 Dichtring abnehmen und spülen.
- 2 Die scharfen Messerklingen nicht berühren – in heißem Seifenwasser abbürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. Den Messerkopf nicht in Wasser tauchen.
- 3 Für Kinder unerreichbar auf dem Kopf stehend trocken lassen.

Deckel, Verschlusskappe, Rührer

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

Reinigen des Zapfhahns

Den Zapfhahn vom Mixbecher abschrauben und bei offenem Zapfventil ② in heißem Seifenwasser einweichen.

Spülen, gründlich abspülen und abtrocknen.

Den Mixbecher spülen und abtrocknen, dann den Zapfhahn wieder einschrauben; dabei darauf achten, daß die Dichtungen richtig am Mixbecher anliegen ③.

Zapfhahn zerlegen

- 1 Verschlusskappe ④ losschrauben.
- 2 Den Stecker ⑤ nach oben drücken und den Hebel entfernen.
- 3 Stecker und Feder entfernen ⑥.
- 4 Alle Teile abwaschen und gründlich abtrocknen.
- 5 Zum Zusammenbauen des Geräts die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durchführen ⑦.

Kundendienst

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nur von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Werkstatt ausgetauscht werden.

Wenn Sie Hilfe benötigen:

- bei der Verwendung Ihres Smoothie Mixers
- bei Service oder Reparatur
- wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie Ihren Smoothie Mixer gekauft haben.

Rezepte

Erdbeer-Zitronen-Surprise

3 Becher Erdbeeryoghurt á 150 g
600 ml Zitronenlimonade
500 g tiefgefrorene Erdbeeren
Ergibt 5 große Gläser

Yoghurt und Limonade in den Mixbecher geben, die gefrorenen Erdbeeren zugeben. 10 Sekunden auf Stufe "MIX" laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe "SMOOTH". Sofort servieren.

Dicker

Bananenmilchshake

3 große Bananen (in Stücke geschnitten)
600 ml teilentrahmte Milch
7 kleine Kugeln (etwa 350 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 5 große Gläser

Bananen und Milch in den Mixbecher geben, die Eiskrem zugeben. 10 Sekunden auf Stufe "MIX" laufen lassen, dann weitere 10 Sekunden auf Stufe "SMOOTH". Sofort servieren.

Ananas und Kokosnuß-Refresher

1 Dose (425 g) Ananasstücke in Saft
300 ml Ananassaft
150ml Kokosnussmilch
7 kleine Kugeln (etwa 350 g) Vanille-Eiskrem
Ergibt 5 große Gläser

Den Inhalt der Dose Ananas in Saft, zusammen mit dem zusätzlichen Ananassaft und der Kokosmilch in den Mixbecher geben. Die Eiskrem zugeben. 10 Sekunden auf Stufe "MIX" laufen lassen, dann weitere 30 Sekunden auf Stufe "SMOOTH". Sofort servieren.

Himbeercreme

4 Becher Himbeeryoghurt á 150 g
300 ml Orangensaft
175 g tiefgefrorene Himbeeren
175 g (etwa 2 Kugeln) tiefgefrorenes
Yoghurt-Dessert, Vanille-Geschmack
Ergibt 5 große Gläser

Frischen Yoghurt und Orangensaft in
den Mixbecher geben, tiefgefrorene
Himbeeren und tiefgefrorenen
Yoghurt zugeben. 10 Sekunden auf
Stufe "MIX" laufen lassen, dann
weitere 30 Sekunden auf Stufe
"SMOOTH". Sofort servieren.

Schoko-Minz-Shake

475 ml teilentrahmte Milch
einige Tropfen Pfefferminzessenz
nach Geschmack
5 kleine Kugeln (etwa 250 g)
Schokolade-Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser

Milch und Essenz in den Mixbecher
geben, Eiskrem zugeben. 10
Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 10 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

ice cool fruity

4 geschälte Kiwi, geviertelt
350 g frische Erdbeeren
425 ml Orangensaft
10 Eiswürfel
Ergibt 5 Gläser

Früchte und Orangensaft in den
Mixbecher geben, Eiswürfel
zugeben. 20 Sekunden auf Stufe
"MIX" laufen lassen, dann weitere 20
Sekunden auf Stufe "SMOOTH".
Sofort servieren.

Ingwer-Smoothie

350 ml Milch
7 - 8 Stücke Ingwerwurzel oder nach
Geschmack
35 ml Ingwersaft
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Vanille-
Eiskrem
Ergibt 2 bis 3 Gläser

Milch, Ingwerwurzel und Ingwersaft
in den Mixbecher geben, Eiskrem
zugeben. 15 Sekunden auf Stufe
"MIX" laufen lassen, dann weitere 30
Sekunden auf Stufe "SMOOTH".
Sofort servieren.

Ananas-Aprikosen- Smoothie

250 ml Ananassaft
250 ml griechischen Yoghurt
250 g frische Ananas, in Stücke
geschnitten
4 frische Aprikosen, entsteint und in
Stücke geschnitten
12 Eiswürfel
Ergibt 4 bis 5 große Gläser

Ananassaft, Yoghurt, Ananas und
Aprikosen in den Mixbecher geben,
Eiswürfel zufügen. 20 Sekunden auf
Stufe "MIX" laufen lassen, dann
weitere 30 Sekunden auf Stufe
"SMOOTH". Sofort servieren.

Frühstück im Glas

175 ml entrahmte Milch
125 ml fettarmer Yoghurt
1 große Banane, in Stücke
geschnitten
1 großer Apfel, entkernt und in
Stücke geschnitten
10 ml Weizenkeime
15 ml flüssiger Honig
5 Eiswürfel
Ergibt 2-3 große Gläser
Milch, Yoghurt, Banane, Apfel,
Weizenkeime und Honig in den
Mixbecher geben, Eiswürfen
zufügen. 30 Sekunden auf Stufe
"MIX" laufen lassen, dann weitere 20
Sekunden auf Stufe "SMOOTH".
Sofort servieren.

Kaffee-Smoothie

250 ml Espresso
175 ml Milch
30-45 ml Baileys Liqueur (optional)
Zucker nach Geschmack
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Vanille-
Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser
Kaffee, Milch, Liqueur und evtl.
Zucker in den Mixbecher geben,
Eiskrem zufügen. 10 Sekunden auf
Stufe "MIX" laufen lassen, dann
weitere 10 Sekunden auf Stufe
"SMOOTH". Sofort servieren.

banoffee smoothie

2 große Bananen, in Stücke
geschnitten
250 ml Milch
5 kleine Kugeln (etwa 250 g) Toffee-
Eiskrem
Ergibt 2-3 große Gläser
Banane und Milch in den Mixbecher
geben, Eiskrem hinzufügen. 10
Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 20 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

fruit smasher

2-3 Nektarinen, ohne Stein, in
Stücke geschnitten
125 g frische Himbeeren
125 g frische Erdbeeren
125 ml Zitronenlimonade
125 ml Apfelsaft
7 Eiswürfel
Ergibt 4 Gläser
Früchte und Saft in den Mixbecher
geben, Eiswürfel hinzufügen. 10
Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 20 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

Himbeer-Refresher

950 ml Cranberry-Saft
300 g tiefgefrorene Himbeeren
4 kleine Kugeln (etwa 275 g)
Himbeersorbet
Ergibt 6 große Gläser
Den Cranberry-Saft in den
Mixbecher gießen, die tiefgefrorenen
Himbeeren und das Sorbet zugeben.
15 Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 15 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

tropical ginger

475 ml Ingwerbier
350 g tiefgefrorene Ananas, Melone
und Mango, gemischt
Ergibt 2-3 große Gläser
Das Ingwerbier in den Mixbecher
gießen, die tiefgefrorenen Früchte
hinzufügen. 15 Sekunden auf Stufe
"MIX" laufen lassen, dann weitere 30
Sekunden auf Stufe "SMOOTH".
Sofort servieren.

fruits of the forest zinger

850 ml Zitronenlimonade
2 große Baiserhälften, grob
zerkleinert
550 g tiefgefrorene Waldbeeren
Ergibt 6 große Gläser

Limonade und Meringue in den
Mixbecher geben, die tiefgefrorenen
Früchte hinzufügen. 15 Sekunden
auf Stufe "MIX" laufen lassen, dann
weitere 30 Sekunden auf Stufe
"SMOOTH". Sofort servieren.

oriental splendour

1 Dose Lychees, abgetropft 250 g
(Saft ist nicht erforderlich)
600 ml Orangensaft
125 g Crème fraiche
12 Eiswürfel
Ergibt 4 - 5 große Gläser

Abgetropfte Früchte, Orangensaft
und Crème fraiche in den Mixbecher
geben, Eiswürfel hinzufügen. 15
Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 15 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

cool as cucumber

550 ml Apfelsaft
½ Gurke, in Stücke geschnitten
2-3 Kiwis, in Stücke geschnitten
5 Minzblätter
12 Eiswürfel
Ergibt 5 große Gläser

Apfelsaft, Gurke, Kiwi und
Minzblätter in den Mixbecher geben,
Eiswürfel hinzufügen. 15 Sekunden
auf Stufe "MIX" laufen lassen, dann
weitere 15 Sekunden auf Stufe
"SMOOTH". Sofort servieren.

berry blast

725 ml Cranberry-Saft
250 g Kondensmilch
600 g tiefgefrorene gemischte
Beeren
Ergibt 5 große Gläser

Cranberry-Saft und Kondensmilch in
den Mixbecher geben, die
tiefgefrorenen Früchte hinzufügen.
15 Sekunden auf Stufe "MIX" laufen
lassen, dann weitere 15 Sekunden
auf Stufe "SMOOTH". Sofort
servieren.

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

Potrete usare il vostro frullatore Smoothie per preparare fresche bevande deliziose e nutrienti. L'apparecchio è facilissimo da usare ed è possibile versare direttamente i frullati in un bicchiere o in una tazza. Il frullatore include anche uno speciale dispositivo miscelatore per amalgamare bene tutti gli ingredienti fra loro.

Alla fine di queste istruzioni troverete un ricettario, ma grazie ai comodi contrassegni sulla caraffa potrete frullare insieme qualunque ingrediente, a vostro piacimento. È possibile preparare frullati di frutta e yogurt (utilizzando ingredienti sia freschi che surgelati), gelato, cubetti di ghiaccio, succhi di frutta e latte.

sicurezza

- Spegnerne l'apparecchio e disinserire la spina dalla presa elettrica:
 - prima di montare od estrarre i componenti
 - dopo l'uso
 - prima della pulizia
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la presa si bagnino.
- Fatta eccezione per il dispositivo miscelatore, non mettere mai le mani o qualunque utensile all'interno della caraffa, dopo che la si è collocata sul corpo motore.
- Non toccare le lame affilate.
- Non lasciare che bambini o persone inferme usino questo apparecchio senza adeguata supervisione.
- Non frullare mai liquidi caldi.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: vedere alla sezione 'assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato con questo apparecchio.
- Non lasciare mai acceso l'apparecchio incustodito.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.

- Nel staccare il frullatore Smoothie dal corpo motore, attendere fino a quando le lame si siano completamente fermate.
- Usare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato concepito.
- Accendere il frullatore Smoothie solo dopo aver chiuso il coperchio.
- Non usare mai il dispositivo miscelatore se prima non si è messo il coperchio sulla caraffa del frullatore.
- **Il bordo sagomato presente sul fondo del recipiente è stato inserito durante la fabbricazione in conformità agli standard di sicurezza e non deve essere rimosso.**
- L'apparecchio può essere anche usato per preparare zuppe. Prima di azionare il frullatore lasciate raffreddare il liquido – chiudere bene il coperchio prima di azionare il frullatore, altrimenti il liquido potrebbe schizzarvi.

zuppa di carote e coriandolo

25g di burro
1 grossa cipolla tritata
1-2 spicchi d'aglio schiacciati
800g di carote tagliate a cubetti di 2cm
brodo di pollo freddo
15ml coriandolo macinato
sale e pepe

Sciogliere il burro in una padella, aggiungere la cipolla e l'aglio e soffriggere fino a quando si ammorbidiscono. Mettere le carote nella caraffa e aggiungere la cipolla e l'aglio. Versare una quantità di brodo sufficiente a raggiungere il contrassegno sulla caraffa relativo ai 2 litri. Chiudere bene il coperchio e il cappuccio del serbatoio. Frullare nella posizione "SMOOTH" per 5 secondi per ottenere una zuppa di consistenza più grossolana o per un tempo più lungo per un risultato più omogeneo.

Trasferire la miscela in una casseruola, aggiungere il coriandolo, salare, pepare e fare bollire gentilmente per 30-35 minuti o fino a cottura ultimata. Se necessario, aggiustare di sale e aggiungere dell'altro liquido.

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 alla Direttiva Comunitaria 89/336/EEC.

prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Togliere tutto il materiale d'imballaggio.
- 2 Lavare i componenti dell'apparecchio (vedere sezione 'pulizia').
- 3 Conservare il cavo in eccesso nel retro dell'apparecchio.

legenda

- ① dispositivo miscelatore
- ② tappo
- ③ coperchio
- ④ caraffa
- ⑤ gruppo del beccuccio
- ⑥ anello di tenuta
- ⑦ gruppo delle lame
- ⑧ corpo motore

come usare il vostro frullatore Smoothie

- 1 Mettere l'anello di tenuta sul gruppo delle lame.
- 2 Avvitare la caraffa sull'unità delle lame.
- 3 Avvitare il gruppo del beccuccio sulla caraffa, quindi collocarlo sul corpo motore.
- Controllare che la levetta del beccuccio sia nella posizione disattivata ❶.

- 4 Versare gli ingredienti liquidi nella caraffa.
- Questo include frutta (non congelata), yogurt fresco, latte e succhi di frutta. Questi ingredienti possono essere versati nella caraffa fino al livello contrassegnato LIQUIDS per ottenere 3 o 6 porzioni.
- 5 Aggiungere nella caraffa il ghiaccio o gli ingredienti surgelati.
- Questo include frutta, yogurt surgelato, gelato o ghiaccio. Questi ingredienti possono venire aggiunti **fino al** livello contrassegnato con FROZEN INGREDIENTS, per il numero corrispondente di porzioni.
- 6 Inserire il coperchio nella caraffa.
- 7 Inserire il cappuccio nel coperchio, oppure inserire il dispositivo miscelatore nell'apertura.
- Potrete usare il miscelatore quando si frullano miscele dense, oppure quando si usano grandi dosi di ingredienti surgelati.
- 8 Per iniziare la miscelazione premere il tasto "MIX" per fino a 30 secondi quindi premere il tasto "SMOOTH". Frullare gli ingredienti fino a raggiungere una consistenza omogenea.
- Usare il dispositivo miscelatore muovendolo in senso antiorario.
- 9 Mettere un bicchiere sotto il beccuccio, premere il tasto "MIX" e fare pressione sulla levetta del beccuccio.
- Per versare le bevande poco dense, non occorre accendere il corpo motore dell'apparecchio.
- Usare il dispositivo miscelatore per versare con più facilità i frullati più densi.
- Per versare il fondo dei frullati molto densi, aggiungere qualche cucchiaino di liquido per renderli più fluidi.
- 10 Quando il bicchiere è pieno, rilasciare la levetta e spegnere l'apparecchio.

consigli

- Per un frullato meno denso, aggiungere più liquido.
- Per un frullato più denso, aggiungere più ingredienti surgelati.
- Prima di mettere il coperchio, spingere gli ingredienti solidi nel liquido, usando il dispositivo miscelatore.
- Per regolare la consistenza della vostra bevanda utilizzare il tasto "PULSE", che aziona l'apparecchio a intermittenza. Fare attenzione, questa modalità seleziona automaticamente la velocità massima e può provocare il lancio del liquido sulle pareti e sul coperchio della caraffa.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, alcune bevande potrebbero non risultare totalmente uniformi per via della presenza di semi o della consistenza fibrosa degli ingredienti.
- Alcune bevande potrebbero separarsi se lasciate senza mescolarle, quindi è meglio berle subito. Mescolare le bevande separate prima di berle.

importante

- Non frullare mai ingredienti secchi (come spezie o frutta secca) né azionare il frullatore Smoothie a vuoto.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservare gli alimenti. Tenerlo sempre vuoto, prima e dopo l'uso.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e generano schiuma quando li si frulla, come il latte. Per questo motivo, non riempire eccessivamente la caraffa e controllare che il coperchio venga inserito in modo corretto.
- A garanzia della durata del vostro frullatore Smoothie nel tempo, non azionarlo mai continuamente per più di 60 secondi.
- Non frullare mai alimenti surgelati che hanno formato una massa solida. Frantumarli prima di versarli nella caraffa.

pulizia

- Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e togliere la spina dalla presa elettrica.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il filo o la spina elettrica si bagnino.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- Lavare sempre immediatamente dopo l'uso. Non lasciare che gli alimenti si secchino nella caraffa, poiché questo renderà molto difficoltoso pulirla.
- Non lavare nessuno dei componenti in lavastoviglie.
- Smontare regolarmente il beccuccio e lavare a fondo i suoi componenti.

frullatore

Prima di smontare il frullatore, riempire la caraffa a metà con acqua tiepida. Mettere il coperchio e il cappuccio, quindi inserire sul corpo motore. Selezionare la posizione "MIX" e, con l'apparecchio in funzione, aprire il beccuccio e raccogliere l'acqua in un contenitore, per pulire la valvola. Ripetere questa operazione fino a quando l'acqua che fuoriesce risulta pulita. Se è necessario pulire il frullatore ulteriormente, smontare prima l'unità.

corpo motore

- Passare con un panno umido ed asciugare.

gruppo delle lame

- 1 Togliere e lavare l'anello di tenuta.
- 2 Non toccare le lame affilate: pulirle spazzolandole con acqua saponata calda, poi sciacquarle a fondo sotto il getto del rubinetto. Non immergere in acqua il gruppo delle lame.
- 3 Lasciare asciugare in posizione capovolta, fuori della portata dei bambini.

coperchio, cappuccio, dispositivo miscelatore

Lavare a mano, sciacquare con acqua pulita e infine asciugare.

per pulire il beccuccio

Togliere il gruppo del beccuccio dalla caraffa, poi immergere il beccuccio in acqua saponata calda, con la valvola in posizione aperta ❷.

Lavare a fondo e poi sciacquare e asciugare.

Lavare ed asciugare la caraffa, quindi rimettere il cappuccio, avendo cura di collocare correttamente le tenute sulla caraffa ❸.

per smontare il beccuccio

- 1 Svitare il cappuccio ❹.
- 2 Fare leva sul tappo ❺ e togliere la levetta.
- 3 Togliere il tappo e la molla ❻.
- 4 Lavare tutti i componenti, quindi asciugare con cura.
- 5 Rimontare l'unità invertendo la suddetta procedura ❼.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni. Ciò eviterà possibili situazioni di pericolo.

Se si ha bisogno di assistenza riguardo:

- uso del frullatore Smoothie
 - assistenza tecnica o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

ricettario

frullato di fragola al gusto limone

3 vasetti da 150g di yogurt alla fragola

600ml di limonata

500g di fragole surgelate

Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa lo yogurt e la limonata. Aggiungere le fragole surgelate. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi "SMOOTH" per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frappé denso alla banana

3 banane grandi (tagliate a pezzi)

600ml di latte parzialmente scremato

7 palline di gelato alla vaniglia

(peso: 350g circa)

Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa le banane e il latte. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi "SMOOTH" per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frullato di ananas e cocco gusto fresco

1 barattolo (425g) di ananas a pezzetti con succo di frutta

300ml di succo di ananas

150ml di latte di cocco

7 palline di gelato alla vaniglia

(peso: 350g circa)

Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il contenuto dell'ananas a pezzetti con succo di frutta, insieme al succo di ananas e al latte di cocco. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 30 secondi. Servire immediatamente.

crema di lamponi

4 vasetti di 150g di yogurt ai lamponi
300ml di succo d'arancia
175g di lamponi surgelati
175g (2 palline circa) di dessert allo yogurt surgelato, gusto vaniglia
Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa lo yogurt fresco e il succo d'arancia. Aggiungere i lamponi surgelati e lo yogurt surgelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi "SMOOTH" per altri 30 secondi. Servire immediatamente.

frappé di cioccolato alla menta

475ml di latte parzialmente scremato
qualche goccia di essenza di menta piperita, secondo i gusti
5 palline di gelato al cioccolato (peso: 250g circa)
Per 2-3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il latte e l'essenza di menta. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi "SMOOTH" per altri 10 secondi. Servire immediatamente.

frutta frrrrrschissima!

4 kiwi sbucciati e tagliati in 4
350g di fragole fresche
425ml di succo d'arancia
10 cubetti di ghiaccio
Per 5 bicchieri

Versare nella caraffa la frutta e il succo d'arancia. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 20 secondi, quindi passare a "SMOOTH" per 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato allo zenzero

350ml di latte
7 - 8 pezzi di radice di zenzero oppure secondo i gusti
35 ml di succo spremuto dallo zenzero
5 palline di gelato alla vaniglia (peso: 250g circa)
Per 2 - 3 bicchieri

Versare nella caraffa il latte, lo zenzero e il succo di zenzero. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi, quindi passare a "SMOOTH" per 30 secondi. Servire immediatamente.

frullato di ananas e albicocche

250ml di succo di ananas
250ml di yogurt alla greca
250g di ananas fresco, a pezzetti
4 albicocche fresche, tagliate a pezzetti e senza noccioli
12 cubetti di ghiaccio
Per 4 - 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di ananas, lo yogurt, l'ananas e le albicocche. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 20 secondi, quindi passare a "SMOOTH" per 30 secondi. Servire immediatamente.

colazione in bicchiere

175ml di latte scremato
125ml di yogurt magro
1 banana grande tagliata a pezzi
1 mela grande, senza torsolo e tagliata a pezzi
10ml di germe di grano
15ml di miele non molto denso
5 cubetti di ghiaccio
Per 2-3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa latte, yogurt, banana, mela, germe di grano e miele. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 30 secondi, quindi passare a "SMOOTH" per 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato al caffè

250ml di caffè espresso
175ml di latte
30-45ml di liquore Baileys (facoltativo)
zucchero secondo i gusti
5 palline di gelato alla vaniglia (peso: 250g circa)
Per 2-3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa caffè, latte, liquore e zucchero (se usato). Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi, quindi passare a "SMOOTH" per 10 secondi. Servire immediatamente.

frullato al gusto di caramella

2 banane grandi, tagliate a pezzi
250ml di latte
5 palline di gelato al gusto caramella (peso: 250g circa)
Per 2-3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa le banane e il latte. Aggiungere il gelato. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi passare a "SMOOTH" per 20 secondi. Servire immediatamente.

tutto-frutta

2-3 pesche, a pezzetti e senza noccioli
125g di lamponi freschi
125g di fragole fresche
125ml di limonata
125ml di succo di mela
7 cubetti di ghiaccio
Per 4 bicchieri

Versare nella caraffa tutta la frutta e il succo di frutta. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 10 secondi e quindi passare a "SMOOTH" per 20 secondi. Servire immediatamente.

frullato rinfrescante al lampone

950ml di succo di mirtillo
300g di lamponi surgelati
4 palline di sorbetto al lampone (peso: 275g circa)
Per 6 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mirtillo, poi aggiungere i lamponi surgelati e il sorbetto. Aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 15 secondi. Servire immediatamente.

frullato tropicale allo zenzero

475ml di bevanda allo zenzero
350g di miscela tropicale con ananas, melone e mango surgelati
Per 2-3 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la bevanda allo zenzero, poi aggiungere la frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 30 secondi. Servire immediatamente.

frullato ai frutti di bosco

850ml di limonata
2 meringhe grandi, spezzettate
550g di frutti di bosco surgelati
Per 6 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la limonata e le meringhe, poi aggiungere a frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 30 secondi. Servire immediatamente.

sapori d'Oriente

1 barattolo di litchi (peso sgocciolato: 250g)
(non serve il succo)
600ml di succo d'arancia
125g di crème fraiche
12 cubetti di ghiaccio
Per 4-5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa la frutta sgocciolata, il succo d'arancia e la crème fraiche, poi aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 15 secondi. Servire immediatamente.

frullato fresco al cetriolo

550ml di succo di mela
mezzo cetriolo a pezzetti
2-3 kiwi, a pezzetti
5 foglioline di menta
12 cubetti di ghiaccio
Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mela, il cetriolo, i kiwi e le foglioline di menta, poi aggiungere i cubetti di ghiaccio. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 15 secondi. Servire immediatamente.

bomba ai frutti di bosco

725ml di succo di mirtilli
250g di latte condensato
600g di frutti di bosco misti, surgelati
Per 5 bicchieri grandi

Versare nella caraffa il succo di mirtilli e il latte condensato, poi aggiungere la frutta surgelata. Azionare il frullatore premendo il tasto "MIX" per 15 secondi quindi passare a "SMOOTH" per 15 secondi. Servire immediatamente.

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

Puede utilizar su mezcladora Smoothie para hacer bebidas frías deliciosas y nutritivas. Es fácil de utilizar y la bebida smoothie puede servirse directamente en un vaso o taza. También hemos incluido un agitador para facilitar el mezclado. Podrá encontrar varias recetas en la parte posterior de las instrucciones, aunque las prácticas marcas de la copa 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.

seguridad

- Apague y desenchufe:
 - 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. ● Mantenga las manos y los utensilios, aparte del agitador, fuera de la copa cuando esté montada en la unidad de potencia.
- No toque las cuchillas cortantes.
- No deben utilizar el aparato los niños o ancianos sin supervisión.
- Nunca mezcle líquidos calientes.
- Nunca utilice un aparato dañado. Que lo revisen o arreglen: vea "servicio".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando se esté utilizando.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Al extraer la mezcladora Smoothie de la unidad de potencia, espere hasta que las cuchillas se hayan parado por completo.
- Utilice este aparato exclusivamente para el uso doméstico al que se destina.
- Sólo haga funcionar la mezcladora Smoothie con la tapadera en su sitio.

- Nunca utilice el agitador al menos que la tapadera esté fijada a la copa.
- **El bisel moldeado de la parte inferior de la jarra de molido se acopla durante la fabricación para cumplir con las normas de seguridad y no se debe intentar quitarlo.**
- Esta unidad también se puede utilizar para hacer sopa. Deje enfriar los líquidos calientes antes de mezclarlos (si no ha cerrado bien la tapadera antes de realizar el mezclado, le podrían salpicar).

sopa de zanahoria y cilantro

25 g de mantequilla
1 cebolla grande picada
1-2 dientes de ajo molido
800 g de zanahorias cortadas en dados de 2 cm
caldo de pollo frío
15 ml de cilantro molido
sal y pimienta

Funda la mantequilla en una sartén, agregue la cebolla y el ajo y fría los ingredientes hasta que estén blandos. Ponga las zanahorias en la copa y añada la cebolla y el ajo. Agregue la cantidad suficiente de caldo para llegar al nivel de 2 litros marcado en la copa. Ponga la tapadera y el tapón de llenado. Mézclelo en «SMOOTH» durante 5 minutos para que quede una textura granulosa o durante más tiempo para que quede más fina.

Vierta la mezcla en una cazuela, añada el cilantro y los condimentos y cueza la sopa a fuego lento durante 30 ó 35 minutos o hasta que esté lista. Ajuste los condimentos según sea necesario y agregue más líquido si es preciso.

antes de enchufar

- Asegúrese de que el suministro de electricidad es el mismo que el que se indica en la parte inferior del aparato.

- Este aparato cumple con la Directiva de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE.

antes de utilizar por primera vez

- 1 Retire todo el embalaje .
- 2 Lave las partes: véase 'limpieza'.
- 3 Coloque el cable sobrante en la parte trasera del aparato.

leyenda

- ① agitador
- ② tapón
- ③ tapadera
- ④ copa
- ⑤ montaje del grifo
- ⑥ anillo sellador
- ⑦ montaje de las cuchillas
- ⑧ unidad de potencia

para utilizar su mezcladora smoothie

- 1 Coloque el anillo sellador por encima del ensamblaje de las cuchillas.
- 2 Enrosque la copa en la unidad de las cuchillas.
- 3 Enrosque el ensamblaje del grifo en la copa, a continuación coloque encima de la unidad de potencia.
 - Compruebe que la palanca del grifo está en la posición OFF (cerrado) ①.
- 4 Coloque los ingredientes líquidos en la copa.
 - Esto incluye fruta (sin congelar), yogur fresco, leche y zumos de frutas. Se pueden poner en la copa hasta el nivel que marca LÍQUIDOS para hacer 3 ó 6 raciones.
- 5 Añada hielo o ingredientes congelados a la copa.
 - Esto incluye fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo. Éstos pueden añadirse hasta la marca FROZEN INGREDIENTS (ingredientes congelados) para el número de raciones correspondientes.
- 6 Ponga la tapadera en la copa ejerciendo presión.

- 7 Introduzca el tapón en la tapadera ejerciendo presión o ponga el agitador en el agujero.
 - Puede utilizarse el agitador para mezclas espesas o cuando se utilizan grandes cantidades de congelados.
- 8 Pulse el botón «MIX» durante un máximo de 30 segundos para iniciar el proceso de mezclado; después, pulse el botón «SMOOTH». Deje mezclar los ingredientes hasta que queden sin grumos.
 - Utilice el agitador moviéndolo en sentido antihorario.
- 9 Coloque un vaso debajo del grifo, pulse el botón «MIX» y empuje hacia abajo la palanca del grifo.
 - Las bebidas menos espesas podrán servirse sin tener que encender la unidad de potencia.
 - Utilice el agitador cuando sirva bebidas espesas.
 - Para ayudar a servir la última parte de una bebida smoothie espesa, añada algunas cucharadas de líquido para aumentar el flujo.
- 10 Cuando el vaso esté lleno, apague y suelte la palanca.

consejos

- Para hacer una bebida smoothie menos espesa añada más líquido.
- Para hacer una bebida smoothie más espesa añada más ingredientes congelados.
- Antes de colocar la tapadera, empuje los ingredientes sólidos en el líquido utilizando el agitador.
- Use el botón «PULSE» para accionar la unidad de potencia de forma intermitente para controlar la textura de la bebida. Tenga cuidado ya que así se selecciona automáticamente la velocidad más alta y podría hacer que la bebida subiera por los laterales y entrara en contacto con la tapadera de la copa.

- 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 Smoothie cuando esté vacía.
- No utilice la mezcladora como recipiente para conservación. Manténgala vacía antes y después del uso.
- Algunos líquidos aumentan de volumen y producen espuma durante el mezclado, p. ej., leche, así que no sobrecargue el aparato y asegúrese de que la tapadera esté correctamente colocada.
- Para asegurar una larga vida para su mezcladora Smoothie, nunca la tenga en marcha de forma continua durante más de 60 segundos.
- Nunca mezcle comida que haya formado una masa sólida durante la congelación, trocéela antes de introducirla en la copa.

limpieza

- Siempre apague, desenchufe y desmonte antes de limpiar.
- No permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de las cuchillas.
- Lave siempre el aparato después del uso. No deje que la comida se seque en el ensamblaje de la copa ya que dificultará la limpieza.
- No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

- Desmonte el grifo con regularidad y limpie bien las piezas.

unidad de la mezcladora

Antes de desmontar la mezcladora, llene la copa hasta la mitad con agua tibia. Coloque la tapadera y el tapón; después, sitúela en la unidad de potencia. Pulse «MIX» y durante el funcionamiento, abra el grifo y deje verter el agua en un recipiente para limpiar la válvula. Esto puede repetirse hasta que salga agua limpia. Si es necesario seguir limpiándola, desmonte primero la unidad.

unidad de potencia

- Límpiela con un paño húmedo y a continuación séquela.

unidad de las cuchillas

- 1 Quite el anillo sellador y lávelo.
- 2 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.
- 3 Déjelas secar boca abajo fuera del alcance de los niños.

tapadera, tapón, agitador

Límpielos a mano, aclárelos con agua limpia y, a continuación, séquelos.

limpieza del grifo

Quite el montaje del grifo de la copa, a continuación ponga el grifo a remojo en agua caliente con jabón con la válvula en posición abierta ❷. Lávelo bien y, a continuación, aclárelo y séquelo. Lave y seque la copa y, a continuación, vuelva a colocar el grifo, asegurándose que los sellos estén correctamente posicionados en la copa ❸.

desmantelación del grifo

- 1 Desenrosque el tapón ④.
- 2 Empuje el tapón hacia arriba ⑤ y retire la palanca.
- 3 Quite el tapón y el muelle ⑥.
- 4 Lave todas la piezas y, a continuación, séquelas bien.
- 5 Vuelva a montar la unidad siguiendo las instrucciones anteriores en el orden inverso ⑦.

servicio y atención al cliente

- Si el cable de alimentación eléctrica está dañado, por razones de seguridad debe ser sustituido por KENWOOD o un técnico autorizado de KENWOOD.

Si necesita ayuda con respecto:

- al uso de su Mezcladora Smoothie
 - servicio o reparación
- Contacte con la tienda donde compró su Mezcladora Smoothie.

recetas

sorpresa de limón y fresa

3 x 150 g de yogures de fresa
600 ml de limonada
500 g de fresas congeladas
Hacen 5 vasos grandes

Ponga el yogur y la limonada en la copa. Añada las fresas congeladas. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 10 segundos. Sírvalo de inmediato.

batido espeso de plátano

3 plátanos grandes (cortados en trozos)
600 ml de leche semi-desnatada
7 cucharas pequeñas de helado de vainilla (350 g aproximadamente)
Hacen 5 vasos grandes

Ponga los plátanos y la leche en la copa. Añada el helado. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 10 segundos. Sírvalo de inmediato.

refresco de piña y coco

1 lata (425 g) de piña en su jugo
300 ml de zumo de piña
150 ml de leche de coco
7 cucharas pequeñas de helado de vainilla (350 g aproximadamente)
Hacen 5 vasos grandes

Ponga el contenido de la lata de piña en su jugo en la copa junto con el zumo de piña y la leche de coco. Añada el helado. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 30 segundos. Sírvalo de inmediato.

crema de frambuesa

4 x 150 g yogures de frambuesa
300 ml de zumo de naranja
175 g de frambuesas congeladas
175 g (aproximadamente 2
cucharas) de yogur congelado, de
vainilla

Hacen 5 vasos grandes

Ponga el yogur fresco y el zumo de
naranja en la copa. Añada las
frambuesas congeladas y el yogur
congelado. Pulse «MIX» durante 10
segundos y después «SMOOTH»
durante 30 segundos. Sírvalo de
inmediato.

batido de chocolate con menta

475 ml de leche semi-desnatada
unas gotitas de esencia de
hierbabuena, al gusto
5 cucharas pequeñas de helado de
chocolate (250 g aproximadamente)
Para 2-3 vasos grandes

Ponga la leche y la esencia en la
copa. Añada el helado. Pulse «MIX»
durante 10 segundos y después
«SMOOTH» durante 10 segundos.
Sírvalo de inmediato.

copa de fruta congelada

4 kiwis pelados, en cuartos
350 g de fresas frescas
425 ml de zumo de naranja
10 cubitos de hielo
Para 5 vasos

Ponga la fruta y el zumo de naranja
en la copa. Añada los cubitos de
hielo. Pulse «MIX» durante 20
segundos y después «SMOOTH»
durante 20 segundos. Sírvalo de
inmediato.

smoothie de jengibre

350 ml de leche
7-8 trozos de jengibre en rama o al
gusto
35 ml de zumo de raíz de jengibre
5 cucharas pequeñas de helado de
vainilla (250 g aproximadamente)
Hacen entre 2 y 3 vasos

Ponga la leche, el jengibre de raíz y
el zumo en la copa. Añada el
helado. Pulse «MIX» durante 15
segundos y después «SMOOTH»
durante 30 segundos. Sírvalo de
inmediato.

smoothie de piña y albaricoque

250 ml de zumo de piña
250 ml de yogur griego
250 g de piña fresca, cortada en
trocitos
4 albaricoques frescos, sin hueso
y la carne cortada
12 cubitos de hielo
Hacen entre 4 y 5 vasos grandes

Ponga el zumo de piña, el yogur, la
piña y el albaricoque en la copa.
Añada los cubitos de hielo. Pulse
«MIX» durante 20 segundos y
después «SMOOTH» durante 30
segundos. Sírvalo de inmediato.

desayuno en un vaso

175 ml de leche semi-desnatada
125 ml de yogur desnatado
1 plátano grande cortado en trozos
1 manzana grande sin corazón y
cortada en trozos
10 ml de germen de trigo
15 ml de miel líquida
5 cubitos de hielo
Hacen 2-3 vasos grandes

Ponga la leche, el yogur, el plátano, la
manzana, el germen de trigo y la miel
en la copa. Añada los cubitos de hielo.
Pulse «MIX» durante 30 segundos;
después «SMOOTH» durante 20
segundos. Sírvalo de inmediato.

smoothie de café

250 ml de café Espresso
175 ml de leche
30-45 ml de licor de Baileys
(opcional)
azúcar al gusto
5 cucharas pequeñas de helado de vainilla (250 g aproximadamente)
Hacen 2-3 vasos grandes
Ponga el café, la leche, el licor y el azúcar (si se usa) en la copa. Añada el helado. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 10 segundos. Sírvalo de inmediato.

smoothie de plátano y café

2 plátanos grandes cortados en trozos
250 ml de leche
5 cucharas pequeñas de helado de toffee (250 g aproximadamente)
Hacen 2-3 vasos grandes
Ponga el plátano y la leche en la copa. Añada el helado. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 20 segundos. Sírvalo de inmediato.

delicias de fruta

2-3 nectarinas, sin hueso y la carne cortada
125 g de frambuesas frescas
125 g de fresas frescas
125 ml de limonada
125 ml de zumo de manzana
7 cubitos de hielo
Hacen 4 vasos
Ponga toda la fruta y el zumo en la copa. Añada los cubitos de hielo. Pulse «MIX» durante 10 segundos y después «SMOOTH» durante 20 segundos. Sírvalo de inmediato.

refresco de frambuesa

950 ml de zumo de arándanos
300 g de frambuesas congeladas
4 cucharas pequeñas de sorbete de frambuesa (275 g aproximadamente)
Hacen 6 vasos grandes
Ponga el zumo de arándanos en la copa, a continuación añada las frambuesas congeladas y el sorbete. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 15 segundos. Sírvalo de inmediato.

jengibre tropical

475 ml de gaseosa de jengibre
350 g de una mezcla de piña, melón y mango congelados
Hacen 2-3 vasos grandes
Ponga la gaseosa de jengibre en la copa, a continuación añada la fruta congelada. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 30 segundos. Sírvalo de inmediato.

frutas del bosque

850 ml de limonada
2 bolas grandes de merengue partidas
550 g de frutas del bosque congeladas
Hacen 6 vasos grandes
Ponga la limonada y el merengue en la copa, a continuación añada la fruta congelada. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 30 segundos. Sírvalo de inmediato.

esplendor oriental

1 lata de lychees, peso en escurrido
250 g (no se necesita el zumo)
600 ml de zumo de naranja
125 g de nata fresca
12 cubitos de hielo

Hacen entre 4 y 5 vasos grandes

Ponga la fruta escurrida, el zumo de naranja y la nata fresca en la copa, a continuación, añada los cubitos de hielo. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 15 segundos. Sírvalo de inmediato.

refresco de pepino

550 ml de zumo de manzana
medio pepino, cortado
2-3 kiwis, cortados
5 hojas de menta
12 cubitos de hielo

Hacen 5 vasos grandes

Ponga el zumo de manzana, el pepino, los kiwis y las hojas de menta en la copa, a continuación añada los cubitos de hielo. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 15 segundos. Sírvalo de inmediato.

explosión de frutos

725 ml de zumo de arándanos
250 g de leche condensada
600 g de frutos mezclados y congelados

Hacen 5 vasos grandes

Ponga el zumo de arándanos y la leche condensada en la copa, a continuación añada la fruta congelada. Pulse «MIX» durante 15 segundos y después «SMOOTH» durante 15 segundos. Sírvalo de inmediato.

Vik ut främre omslaget innan du börjar läsa, så att du kan följa med på bilderna.

Du kan använda din smoothie-mixer för att göra goda och nyttiga kalla drycker. Den är enkel att använda, och smoothie-drycken kan hällas upp direkt i en kopp eller ett glas. Det följer också med en omrörare som gör mixningen ännu enklare. Du hittar ett urval recept på baksidan av bruksanvisningen, men med de praktiska markeringarna på bägaren kan du själv blanda ingredienser som du själv väljer. Kombinationer av frukt och yoghurt (både färsk och fryst), glass, isbitar, juice och mjölk kan användas.

säkerheten

- Stäng av maskinen och dra ut sladden:
 - innan du monterar och monterar bort delar
 - efter användningen
 - före rengöring.
- Låt aldrig kraftenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- Ha inte händerna eller andra verktyg än omröraren i bägaren medan den är står på kraftenheten.
- Vidrör inte de vassa bladen.
- Låt inte barn eller handikappade använda maskinen utan övervakning.
- Mixa aldrig varma vätskor.
- Använd aldrig en skadad maskin. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Lämna aldrig maskinen oövervakad.
- Låt inte barn leka med maskinen.
- Vänta tills bladen har stannat helt innan du tar bort smoothie-mixern från enheten.
- Använd bara maskinen för det den är avsedd för i hushållet.
- Använd bara smoothie-mixern när locket sitter på.
- Använd aldrig omröraren om inte locket sitter på bägaren.

- **Den formgjutna kanten på bägarens botten har satts dit vid tillverkningen för att apparaten ska uppfylla säkerhetsstandarderna. Försök inte ta bort den.**

- Enheten kan också användas för att göra soppa. Låt varma vätskor svalna innan du mixar dem. Annars kan du få varma stänk på dig om locket inte sitter på ordentligt.

morot- och koriandersoppa

25 g smör
1 stor lök, hackad
1-2 vitlöksklyftor, krossade
800 g morot skuren i 2 cm tärningar
kall kycklingbuljong
15 ml malen koriander
salt och peppar

Smält smöret i en kastrull, tillsätt löken och vitlöken och fräs tills det är mjukt. Lägg morotstärningarna i kannan och tillsätt lök och vitlök. Tillsätt buljong upp till 2-litersmärket på kannan. Sätt på locket och påfyllningslocket. Mixa på "SMOOTH" i 5 sekunder, om du vill ha en grov soppa, eller längre om du vill ha den finare.

Överför blandningen till en kastrull, tillsätt koriander, salt och peppar och sjud soppan i 30-35 minuter tills den är färdig. Smaka av kryddningen och tillsätt extra vätska om så behövs.

innan du sätter i kontakten

- Se till att nätströmmen är samma som anges på maskinens undersida.
- Denna maskin uppfyller kraven i EU-direktivet 89/336/EEG.

innan du använder maskinen första gången

- 1 Ta bort all förpackning.
- 2 Diska alla delar: se "rengöring".
- 3 Tryck in överflödigt sladd i enhetens baksida.

delar

- ① omrörare
- ② mittlock
- ③ lock
- ④ bägare
- ⑤ kranenhet
- ⑥ tätningssring
- ⑦ bladenhet
- ⑧ kraftenhet

hur du använder din smoothie-mixer

- 1 Sätt tätningssringen på bladenheten.
- 2 Skruva på bägaren på bladenheten.
- 3 Skruva på kranenheten på bägaren och sätt den på kraftenheten.
- Kontrollera att upphållningsspaken står i avstängt läge ①.
- 4 Håll de flytande ingredienserna i bägaren.
- Hit hör frukt och bär (inte frysta), färsk yoghurt, mjölk och frukt och juice. De kan fyllas på i kannan upp till nivån markerad LIQUIDS för 3 eller 6 portioner.
- 5 Lägg is eller frysta ingredienser i bägaren.
- Med det menas fryst frukt, frysta bär, fryst yoghurt, glass eller is. Du kan fylla bägaren med dem upp till nivån markerad FROZEN INGREDIENTS för motsvarande antal portioner.
- 6 Tryck fast locket på kannan.
- 7 Sätt antingen på påfyllningslocket eller sätt omröraren i hålet.
- Omröraren kan användas vid mixning av tjockare blandningar eller när större mängder frysta ingredienser används.
- 8 Håll ner MIX-knappen i upp till 30 sekunder. Då startas mixningen. Tryck sedan på SMOOTH-knappen. Låt ingredienserna mixas till jämn konsistens.
- Rör om med omröraren genom att vrida den moturs.
- 9 Sätt ett glas under kranen, tryck på MIX-knappen och håll ner serveringsspaken.

- Tunnare drycker kan hållas upp utan att motorn behöver startas.
 - Använd omröraren för att hjälpa till när du håller upp tjocka drycker.
 - För att få ut det sista av en tjock dryck, kan du tillsätta några droppar vätska så att det rinner lättare.
- 10 Släpp upp spaken när glaset är fullt och stäng av.

tips

- För att få en tunnare smoothie-dryck tillsätter du mer vätska.
- För att få en tjockare smoothie-dryck tillsätter du mer frysta ingredienser.
- Tryck ner de fasta ingredienserna i vätskan med omröraren innan du sätter på locket.
- Använd PULSE-knappen för att köra motorn i momentanfunktionen om du vill ha exakt kontroll över konsistensen på drycken. Var försiktig, för i det läget väljs automatiskt den högre hastigheten, och då kan det hända att drycken slungas upp mot sidorna och upp mot kannans lock.
- Vissa drycker är inte helt jämna till konsistensen efter mixningen, på grund av att ingredienserna innehåller kärnor eller är trådiga.
- Vissa drycker kan separera sig om de får stå, och bör därför drickas omedelbart. Drycker som separerat sig ska röras om innan de dricks.

viktigt

- Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter) eller kör inte smoothie-mixern tom.
- Använd inte mixern som förvaringskärl. Förvara den tom före och efter användningen.
- Vissa vätskor, t.ex. mjölk, ökar i volym under mixningen, så fyll inte bägaren för högt och se till att locket sitter på ordentligt.
- För att din smoothie-mixer ska hålla längre bör du aldrig köra den längre än 60 sekunder.
- Mixa aldrig ingredienser som utgör en enda fryst klump. Bryt upp dem innan du lägger dem i bägaren.

rengöring

- Stäng alltid av enheten, dra ut sladden och plocka isär den innan du gör ren den.
- Låt aldrig kraftenheten, sladden eller kontakten bli våta.
- Töm bägaren innan du skruvar bort den från bladenheten.
- Diska omedelbart efter användningen. Låt inte livsmedel torka på bägarenheten. Då blir den svårare att diska.
- Maskindiska inte några delar.
- Plocka regelbundet isär kranen och gör ren delarna noga.

mixerenheten

Innan du plockar isär enheten fyller du kannan till hälften med varmt vatten. Sätt på locket och påfyllningslocket och sätt kannan på kraftdelen. Ställ i MIX-läge. Medan motorn går, öppnar du sedan kranen och låter vattnet rinna ner i en behållare, för att göra ren ventilen. Upprepa tills vattnet som kommer ut är rent. Om enheten behöver göras ren mer, måste den plockas isär.

kraftenheten

- Torka med en fuktig trasa och torka efter med en torr.

bladenheten

- 1 Ta ut och diska tätningsringen.
- 2 Vidrör intre de vassa bladen – borsta dem rena i varmt diskvatten och skölj noga under kranen. Doppa inte bladenheten i vatten.
- 3 Låt dem självtorka upp-och-ner utom räckhåll för barn.

lock, mittlock, omrörare

Diska för hand, skölj med rent vatten och torka.

rengöring av kranen

Ta loss kranenheten från bägaren och lägg den i blöt i varmt diskvatten med ventilen öppen ②. Diska noga, skölj och torka. Diska och torka bägaren och sätt tillbaka kranen. Se till att tätningarna kommer rätt på bägaren ③.

isärplockning av kranen

- 1 Skruva av påfyllningslocket ④.
- 2 Tryck proppen uppåt ⑤ och ta bort spaken.
- 3 Ta bort proppen och fjädern ⑥.
- 4 Diska alla delarna och torka dem noga.
- 5 Montera enheten som ovan men i motsatt ordning ⑦.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller en av KENWOOD godkänd reparatör.

Om du behöver hjälp med:

- med användningen av smoothie-mixern
- service eller reparationer kan du kontakta butiken där du köpte din smoothie-mixer.

recept

jordgubbs- och citronsurpris

3 x 150 g jordgubbsyoghurt
6 dl läskedryck med citronsmak
500 g frysta jordgubbar
Räcker till 5 stora glas
Häll yoghurten och läskedrycken i bägaren. Tillsätt de frysta jordgubbarna. Ställ in MIX-läge i 10 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 10 sekunder. Servera omedelbart.

tjock bananmilkshake

3 stora bananer (skurna i bitar)
6 dl mellanmjölk
7 små kulor vaniljglass
(vikt ca 350 g)
Räcker till 5 stora glas
Lägg bananerna i bägaren och häll i mjölken. Tillsätt glassen. Ställ in MIX-läge i 10 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 10 sekunder. Servera omedelbart.

fräsch ananas- och kokosnötsdryck

1 burk (425 g) ananasbitar i fruktlag
3 dl ananasjuice
150 ml kokosnötsmjölk
7 små kulor vaniljglass
(vikt ca 350 g)
Räcker till 5 stora glas
Häll innehållet i ananasburken med fruktlagen i bägaren tillsammans med ananasjuicen och kokosnötsmjölken. Tillsätt glassen. Ställ in MIX-läge i 10 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 30 sekunder. Servera omedelbart.

hallonröra

4 x 150 g hallonyoghurt
3 dl apelsinjuice
175 g frysta hallon
175 g (ca 2 kulor) fryst yoghurt med vaniljsmak
Räcker till 5 stora glas
Häll den färska yoghurten och apelsinjuicen i bägaren. Tillsätt de frysta hallonen och den frysta yoghurten. Ställ in MIX-läge i 10 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 30 sekunder. Servera omedelbart.

chokladshake med mintsmaak

4 1/4 dl mellanmjölk
några droppar pepparmintessens efter smak
5 små kulor chokladglass
(vikt ca 250g)
Räcker till 2-3 stora glas
Häll mjölken och essensen i bägaren. Tillsätt glassen. Ställ in MIX-läge i 10 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 10 sekunder. Servera omedelbart.

iskall fruktdryck

4 skalade kiwifrukt, skurna i fjärdedelar
350 g färska jordgubbar
4 1/4 dl apelsinjuice
10 isbitar
Räcker till 5 glas
Häll kiwin, jordgubbarna och apelsinjuicen i bägaren. Tillsätt isbitarna. Ställ in MIX-läge i 20 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 20 sekunder. Servera omedelbart.

smoothie med ingefärssmak

3½ dl mjölk
syltad ingefära, 7 - 8 bitar eller efter
smak
3.5 dl lag från den syltade ingefäran
5 små kulor vaniljglass (vikt ca 250 g)
Räcker till 2 till 3 stora glas
Häll mjölken, ingefäran och lagen i
bägaren. Tillsätt glassen. Ställ in
MIX-läge i 15 sekunder och sedan
SMOOTH-läge i 30 sekunder.
Servera omedelbart.

smoothie på ananas och aprikos

2½ dl ananasjuice
2½ dl grekisk yoghurt
250 g färsk ananas skuren i bitar
4 färska aprikoser, urkärnade
och skurna i bitar
12 isbitar
Räcker till 4 till 5 stora glas
Häll ananasjuicen, yoghurten,
ananasen och aprikoserna i bägaren.
Tillsätt isbitarna. Ställ in MIX-läge i
20 sekunder och sedan SMOOTH-
läge i 30 sekunder. Servera
omedelbart.

frukost i ett glas

1¼ dl lättmjölk
1¼ dl lättoghurt
1 stor banan skuren i bitar
1 stort äpple, urkärnat och skuret i
bitar
1.0 dl vetegroddar
1 5 dl flytande honung
5 isbitar
Räcker till 2-3 stora glas
Häll mjölken, yoghurten, bananen,
äpplet, vetegroddarna och honungen
i bägaren. Tillsätt isbitarna. Ställ in
MIX-läge i 30 sekunder och sedan
SMOOTH-läge i 20 sekunder.
Servera omedelbart.

kaffesmoothie

2½ dl espressokaffe
1¼ dl mjölk
3.0 - 4.5 dl Baileys-likör (kan
uteslutas)
socker efter smak
5 små kulor vaniljglass
(vikt ca 250g)
Räcker till 2-3 stora glas
Häll kaffet, mjölken, likören och
eventuellt socker i bägaren. Tillsätt
glassen. Ställ in MIX-läge i 10
sekunder och sedan SMOOTH-läge i
10 sekunder. Servera omedelbart.

banankola-smoothie

2 stora bananer, skurna i bitar
2½ dl mjölk
5 små kulor kolaglass (vikt ca 250g)
Räcker till 2-3 stora glas
Lägg bananerna i bägaren och häll i
mjölken. Tillsätt glassen. Ställ in MIX-
läge i 10 sekunder och sedan
SMOOTH-läge i 20 sekunder.
Servera omedelbart.

fruktfest

2-3 nektariner, urkärnade och med
fruktköttet skuret
125 g färsk hallon
125 g färsk jordgubbar
1¼ dl läskedryck med citronsmak
1¼ dl äppeljuice
7 isbitar
Räcker till 4 glas
Häll frukten, bären och juicen i
bägaren. Tillsätt isbitarna. Ställ in
MIX-läge i 10 sekunder och sedan
SMOOTH-läge i 20 sekunder.
Servera omedelbart.

fräsch hallondryck

9½ dl lingonjuice
300 g frysta hallon
4 små kulor hallonvattenglass
(vikt ca 275 g)
Räcker till 6 stora glas

Häll lingonjuicen i bägaren och tillsätt sedan de frysta hallonen och vattenglassen. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 15 sekunder. Servera omedelbart.

tropisk ingefära

4% dl läskedryck med ingefärssmak
350 g fryst blandning ananas, melon och mango
Räcker till 2-3 stora glas

Häll läskedrycken i bägaren och tillsätt sedan den frysta frukten. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 30 sekunder. Servera omedelbart.

skogsbärsskum

8½ dl läskedryck med citronsmak
2 stora marängar, brutna i bitar
550 g frysta skogsbär
Räcker till 6 stora glas

Häll läskedrycken och marängbitarna i bägaren och tillsätt sedan de frysta bären. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 30 sekunder. Servera omedelbart.

orientalisk lyxdryck

1 burk litchifrukt, vikt utan lag 250 g
(lagen används inte)
6 dl apelsinjuice
125 g crème fraîche
12 isbitar
Räcker till 4-5 stora glas

Häll den avrunna frukten, apelsinjuicen och crème fraîche i bägaren och tillsätt sedan isbitarna. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 15 sekunder. Servera omedelbart.

svalkande gurkdryck

5½ dl äppeljuice
halv gurka i bitar
2-3 kiwifrukt i bitar
5 myntablad
12 isbitar

Räcker till 5 stora glas

Häll äppeljuicen, gurkan, kiwifrukterna och myntbladen i bägaren och tillsätt sedan isbitarna. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 15 sekunder. Servera omedelbart.

bärexpllosion

7¼ dl lingonjuice
2½ dl kondenserad mjölk
600 g frysta blandade bär
Räcker till 5 stora glas

Häll lingonjuicen och den kondenserade mjölken i bägaren och tillsätt sedan de frysta bären. Ställ in MIX-läge i 15 sekunder och sedan SMOOTH-läge i 15 sekunder. Servera omedelbart.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Du kan bruke hurtigmikseren (Smoothie Blender) til å lage deilige og næringsrike kalde drikker. Den er enkel å bruke og drikken kan helles rett i kopp eller glass. Vi har også lagt ved en rørepinne som kan hjelpe med blandingen.

Du finner forslag til oppskrifter bak i bruksanvisningen, men de hendige merkene på mikserglasset gjør at du kan blande de ingrediensene du vil. Kombinasjoner med frukt og yoghurt (både frisk og frossen), iskrem, isterninger, saft og melk kan benyttes.

sikkerhetshensyn

- Slå av og trekk ut støpselet:
 - før du setter på og tar av deler
 - etter bruk
 - før rengjøring.
- Ikke la motordelen, ledningen eller støpselet bli vått.
- Hold hender og redskap, bortsett fra rørepinnen, ut av mikserglasset når det sitter på motordelen.
- Ikke rør skarpe kniver.
- Ikke la barn eller handikappede personer bruke mikseren uten tilsyn.
- Du må ikke blande varme væsker.
- Ikke bruk en skadet mikser. Få den sjekket eller reparert : se under 'service'.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- Ikke gå fra en mikser som er på.
- Ikke la barn leke med mikseren.
- Når du tar hurtigmikseren (Smoothie Blender) av motordelen skal du vente til knivene har stanset helt.
- Mikseren er kun beregnet til bruk i private husholdninger.
- Bruk bare hurtigmikseren (Smoothie Blender) når lokket sitter på plass.
- Ikke bruk rørepinnen hvis ikke lokket er festet på mikserglasset.
- **Den formstøpte kanten nederst på glasset er fabrikkmontert for å være i overensstemmelse med sikkerhetsstandarder og skal ikke fjernes.**

- Hurtigmikseren kan også brukes til å lage supper. La varm væske bli noe avkjølt før du blander den - hvis du ikke setter lokket ordentlig på før blandingen, kan innholdet sprute ut.

gulrot- og koriandersuppe

25 g smør
1 stor løk, hakket
1-2 hvitløkskløfter, knuste
800 g gulrøtter skåret i 2 cm terninger
kald kyllingbuljong
15 ml malt koriander
salt og pepper

Smelt smøret i en gryte, sett til løk og hvitløk, og stek til løken er myk. Ha gulrøttene i mikserglasset, sett til løk og hvitløk. Sett til nok buljong slik at blandingen når opp til 2-litersmerket på mikserglasset. Sett på lokket og påfyllingslokket. Bland på "SMOOTH" (jevn) i 5 sekunder hvis du vil ha en grov suppe, eller lenger hvis du vil ha den jevnere.

Ha blandingen over i en gryte, sett til koriander og krydder, og småkok suppen i 30 til 35 minutter, eller til den er ferdig. Smak til med krydder etter behov, og ha i mer væske dersom nødvendig.

før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av motordelen.
- Denne mikseren er i overensstemmelse med EØF-direktiv 89/336/EEC.

før du tar mikseren i bruk for første gang

- 1 Fjern all emballasjen.
- 2 Vask delene: se under 'rengjøring'.
- 3 Skyv overflødig ledning inn bak på hurtigmikseren.

delene

- ① rørepinne
- ② hette
- ③ lokk
- ④ glass
- ⑤ kranenhet
- ⑥ forsegling
- ⑦ knivenhet
- ⑧ motordel

bruk av hurtigmikseren (smoothie blender)

- 1 Sett forseglingen over knivenheten.
- 2 Skru mikserglasset på knivenheten.
- 3 Skru kranenheten på mikserglasset, og sett det så på motordelen.
- Sjekk at tappekranen er i av-posisjon ①.
- 4 Ha væskeingrediensene i mikserglasset.
- Dette inkluderer frukt (ikke frossen), frisk yoghurt, melk og fruktsaft. Dette kan has i glasset opp til merket med LIQUIDS (væsker), til enten 3 eller 6 porsjoner.
- 5 Ha is eller frosne ingredienser i glasset.
- Dette inkluderer frossen frukt, frossen yoghurt, is krem eller isbiter. Disse kan has i inntil nivået merket FROZEN INGREDIENTS (frosne ingredienser) til tilsvarende antall porsjoner.
- 6 Sett lokket på mikserglasset.
- 7 Skyv enten påfyllingslokket ned i lokket, eller sett rørepinnen i hullet.
- Rørepinnen kan brukes når du blander tykke blandinger, eller når du bruker store mengder frosne ingredienser.
- 8 Trykk på "MIX"-knappen i inntil 30 sekunder for å starte mikseprosessen. Trykk deretter på "SMOOTH"-knappen. Bland ingrediensene til blandingen er jevn.
- Bruk rørepinnen ved å bevege den mot klokken.
- 9 Sett et glass under kranen, trykk på "MIX"-knappen og trykk ned hendelen.

- Tynnere drikker kan tappes uten å måtte slå på motordelen.
 - Bruk rørepinnen til hjelp når du taper tykke, kalde drikker (smoothies).
 - For å få ut siste rest av en tykk drikke (smoothie) skal du sette til noen få spiseskjeer væske slik at det renner lettere.
- 10 Når glasset er fullt skal du slippe hendelen, og slå hurtigmikseren av.

tips

- Sett til mer væske hvis du vil ha en tynnere drikke (smoothie).
- Sett til mer frosne ingredienser hvis du vil ha en tykkere drikke (smoothie).
- Før lokket settes på skal du skyve de faste ingrediensene ned i væsken ved hjelp av rørepinnen.
- Bruk "PULSE"-knappen til å kjøre mikseren i en start/stoppfunksjon ("pulsfunksjon") slik at du kan kontrollere konsistensen på drikken. Vær forsiktig da dette automatisk velger den høyere hastigheten, og kan føre til at drikken kastes oppover sidene og lokket på mikserglasset.
- Etter blanding er det ikke sikkert at noen av drikkene er helt jevne, pga frø eller fibre i ingrediensene.
- Noen drikker kan skille seg hvis de står, så derfor er det best å drikke dem med én gang. Drikker som har skilt seg bør røres før de drikkes.

viktig

- Ikke kjør tørre ingredienser (f.eks. krydder, nøtter) i hurtigmikseren (Smoothie Blender), eller kjør den når den er tom.
- Ikke bruk hurtigmikseren til oppbevaring. Hold den tom før og etter bruk.
- Noen væsker øker i volum og skum når de blandes, f.eks. melk, så ikke ha i for mye og pass på at lokket sitter godt på.

- For at hurtigmikseren (Smoothie Blender) skal vare lenger skal den aldri kjøres kontinuerlig i mer enn 60 sekunder.
- Ikke bland mat som har dannet en fast masse ved frysing. Den må deles før den tas i mikserglasset.

rengjøring

- Slå alltid av hurtigmikseren, trekk ut støpselet og ta delene fra hverandre før rengjøring.
- Ikke la motordelen, ledningen eller støpselet bli vått.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- Vask alltid delene straks etter bruk. Ikke la maten tørke fast på mikserglassenheten da dette gjør rengjøring vanskelig.
- Ikke vask noen av delene i oppvaskmaskin.
- Ta kranen fra hverandre med jevne mellomrom, og rengjør delene grundig.

mikseenhet

Før du tar hurtigmikseren fra hverandre skal du fylle mikserglasset halvfullt med varmt vann. Sett på lokket og påfyllingslokket, og sett mikseren på motordelen. Slå på "MIX", og mens mikseren går skal du åpne kranen slik at vannet renner ut i en beholder og rengjør ventilen. Dette kan gjentas til det renner ut rent vann. Hvis det er nødvendig med ytterligere rengjøring, skal du først ta mikseren fra hverandre.

motordelen

- Tørkes med fuktig klut, og tørkes.

knivenhet

- 1 Fjern og vask forseglingsringen.
- 2 Ikke rør de skarpe knivene - børst dem rene med varmt såpevann, og skyll dem deretter grundig under springen. Ikke legg knivenheten i vann.
- 3 La den tørke opp-ned utenfor barns rekkevidde.

lokk, hette, rørepinne

Vaskes for hånd, skylles med rent vann og tørkes.

rengjøre kranen

Ta kranenheten ut av mikserglasset, og la kranen ligge i bløt i varmt såpevann med ventilen åpen ②. Vask grundig, skyll og tørk. Vask og tørk mikserglasset, og sett deretter kranen tilbake mens du passer på at forseglingene sitter riktig på glasset ③.

ta kranen fra hverandre

- 1 Skru opp hetten ④.
- 2 Skyv opp på pluggen ⑤, og ta av hendelen.
- 3 Ta ut pluggen og fjæren ⑥.
- 4 Vask alle delene, og tørk dem grundig.
- 5 Sett enheten sammen igjen ved å gjøre ovennevnte prosedyre i omvendt rekkefølge ⑦.

service og kundetjeneste

- Hvis ledningen er skadet må den, av sikkerhetsmessige grunner, erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

Hvis du trenger hjelp til å:

- bruke hurtigmikseren (smoothie blender)
- utføre vedlikehold eller reparasjon ta kontakt med forhandleren der du kjøpte hurtigmikseren (smoothie blender).

oppskrifter

jordbær- og sitronoverraskelse

3 x 150 g beger jordbæryoghurt
600 ml lemonade
500 g frosne jordbær
Gir 5 store glass

Ha yoghurt og lemonade i mikserglasset. Sett til de frosne jordbærene. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

tykk bananmilkshake

3 store bananer (skåret i biter)
600 ml lettmelk
7 små kuler vaniljeis (ca. 350 g)
Gir 5 store glass

Ha bananene og melken i mikserglasset. Ha i iskremen. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

ananas- og kokosdrikk

1 boks (425 g) ananasbiter i saft
300 ml ananassaft
150 ml kokosmelk
7 små kuler vaniljeis (ca 350 g)
Gir 5 store glass

Ha innholdet i ananasboksen i mikserglasset sammen med ananassaften og kokosmelken. Ha i iskrem. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

bringebærkrem

4 x 150 g beger bringebæryoghurt
300 ml appelsinjuice
175 g frosne bringebær
175 g (ca 2 kuler)
frossen yoghurtdessert, vaniljesmak
Gir 5 store glass

Ha den friske yoghurten og appelsinjuicen i mikserglasset. Ha i de frosne bringebærene og den frosne yoghurten. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

sjokomynteshake

475 ml lettmelk
noen få dråper peppermyntheessens etter smak
5 små kuler sjokoladeis (ca. 250 g)
Gir 2-3 store glass

Ha melk og essens i mikserglasset. Ha i iskrem. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

iskald fruktdrikk

4 skrelte kiwifrukt, delt i fire
350 g friske jordbær
425 ml appelsinjuice
10 isterninger
Gir 5 glass

Ha frukt og appelsinjuice i mikserglasset. Ha i isterningene. Slå på "MIX" i 20 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres straks.

ingefær-shake

350 ml melk
7 - 8 biter fersk ingefær, eller etter smak
35 ml juice fra ingefærglasset
5 små kuler vaniljeis (ca. 250 g)
Gir 2 til 3 glass

Ha melken, ingefær og juice i mikserglasset. Ha i iskremen. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

ananas- og aprikos-shake

250 ml ananasjuice
250 ml gresk yoghurt
250 g frisk ananas, i biter
4 friske aprikoser, uten stein
og med fruktkjøttet oppskåret
12 isterninger
Gir 4 til 5 store glass

Ha ananasjuice, yoghurt, ananas og aprikos i mikserglasset. Ha i isterningene. Slå på "MIX" i 20 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

frokost på glass

175 ml skummet melk
125 ml lettyoghurt
1 stor banan skåret i biter
1 stort eple - ta ut kjernehuset og skjær i biter
10 ml hvetekim
15 ml klar honning
5 isterninger
Gir 2-3 store glass

Ha melk, yoghurt, banan, eple, hvetekim og honning i mikserglasset. Ha i isterningene. Slå på "MIX" i 30 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres straks.

milkshake med kaffesmak

250 ml espressokaffe
175 ml melk
30-45 ml Baileys likør (valgfritt)
sukker etter smak
5 små kuler vaniljeis (ca. 250 g)
Gir 2-3 store glass

Ha kaffe, melk, likør og sukker (hvis du vil) i mikserglasset. Ha i iskremen. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

banan- og karamellshake

2 store bananer, oppskåret
250 ml melk
5 små kuler karamellis (ca 250 g)
Gir 2-3 store glass

Ha banan og melk i mikserglasset. Ha i iskremen. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres straks.

fruktblanding

2-3 nektariner, steinene fjernet og fruktkjøttet skjært opp
125 g friske bringebær
125 g friske jordbær
125 ml lemonade
125 ml eplesaft
7 isterninger
Gir 4 glass

Ha all frukten og saften i mikserglasset. Ha i isterningene. Slå på "MIX" i 10 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres straks.

oppkvikkende bringebærdrikk

950 ml tranebærjuice
300 g frosne bringebær
4 små kuler bringebærsorbet
(ca 275 g)
Gir 6 store glass

Ha tranebærjuice i mikserglasset, og ha deretter i de frosne bringebærene og sorbeten. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

tropisk ingefærdrikk

475 ml ingefærøl
350 g blanding av frossen ananas,
melon og mango
Gir 2-3 store glass

Ha ingefærølet i mikserglasset, og så den frosne frukten. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

skogsbærdrikk

850 ml lemonade
2 store marengs, i biter
550 g frosne skogsbær
Gir 6 store glass

Ha lemonaden og marengsen i mikserglasset, og deretter de frosne bærene. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

orientalsk herlighet

1 boks litchi, avrent vekt 250 g
(saften trenges ikke)
600 ml appelsinjuice
125 g crème fraîche
12 isterninger
Gir 4-5 store glass

Ha avrent frukt, appelsinjuice og crème fraîche i mikserglasset, og ha så i isterningene. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

kjølig agurkdrikk

550 ml eplesaft
en halv agurk, oppskåret
2-3 kiwi, oppskåret
5 peppermynteblader
12 isterninger
Gir 5 store glass

Ha eplesaft, agurk, kiwi og peppermynteblader i mikserglasset, og sett til isterninger. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

bærekspløsjon

725 ml tranebærjuice
250 g kondensert melk
600 g frosne bær
Gir 5 store glass

Ha tranebærjuice og kondensert melk i mikserglasset, og så de frosne bærene. Slå på "MIX" i 15 sekunder, og deretter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki kuvien esiinsaamiseksi

Smoothie-sekoittimella valmistetaan herkullisia ja ravitsevia kylmiä juomia. Se on helppokäyttöinen ja smoothie-juoma voidaan annostella suoraan kuppiin tai lasiin. Laitteessa on myös hämmennin sekoituksen apuna.

Käyttöohjeiden lopussa on valikoima valmistusohjeita, mutta sekoitusmaljassa olevien kätevien merkintöjen avulla voit valmistaa juoman mieleistiesi aineksista.

Laitteessa voidaan sekoittaa hedelmiä ja jogurttia (sekä tuoreina että pakastettuina), jäätelöä, jääpaloja, mehua ja maitoa.

turvallisuus

- Kytke virta pois ja irrota pistotulppa pistorasiasta:
 - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
 - käytön jälkeen
 - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Älä työnnä käsiä tai työvälineitä, hämmennintä lukuun ottamatta, sekoitusmaljaan, kun se on kiinnitetty moottoriosan päälle.
- Älä koske teräviä teriä.
- Älä anna lasten tai taitamattomien henkilöiden käyttää konetta ilman valvontaa.
- Älä koskaan sekoita kuumia nesteitä.
- Älä koskaan käytä vioittunutta konetta. Vie se tarkastettavaksi tai korjattavaksi: katso ohjeet kohdasta 'huolto ja käyttökysymykset'.
- Käytä vain valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta hankittuja lisälaitteita.
- Älä koskaan jätä konetta päälle ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä koneella.
- Odota, että terä on pysähtynyt täysin ennen kuin irrotat Smoothie-sekoittimen moottoriosasta.
- Laite on ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Käytä Smoothie-sekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.

- Älä koskaan käytä hämmennintä, ellei kansi ole kiinnitettyä sekoitusmaljaan.
- **Maljan pohjassa oleva puristemuovinen reunus on kiinnitetty valmistuksen aikana turvamääräysten vuoksi eikä sitä saa sen vuoksi yrittää irrottaa.**
- Laitteella voidaan valmistaa myös keittoja. Anna kuumien nesteiden jäähtyä ennen niiden sekoittamista – jos kansi ei ole tiukasti kiinni, nestettä voi roiskua päällesi.

porkkana-korianterikeitto

25 g voita

1 iso sipuli, paloiteltu

1–2 valkosipulin kynttä, murskattu

800 g porkkanoita, paloiteltu 2 cm:n kuutioiksi

kylmää kanalientä

15 ml jauhettua korianteria suolaa ja pippuria

Sulata voi pannussa, lisää sipuli ja valkosipuli ja paista, kunnes pehmeitä. Pane porkkanat sekoitusmaljaan ja lisää sipuli ja valkosipuli. Lisää kanalientä sen verran, että pinta tulee sekoitusmaljan 2 litran merkin kohdalle. Aseta kansi ja täyttöaukon korkki paikoilleen. Sekoita SMOOTH-asetuksella 5 sekuntia tai kauemmin, jos haluat tasaisempaa keittoa.

Siirrä seos kattilaan, lisää korianteri ja mausteet ja anna keiton kiehua 30–35 minuuttia tai kunnes se on valmista. Lisää mausteita ja nestettä tarpeen mukaan.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että koneen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Kone täyttää Euroopan talousyhteisön direktiivin 89/336/EEC vaatimukset.

ennen ensimmäistä käyttökertaa

- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Pese osat: katso ohjeet kohdasta 'puhdistus'.
- 3 Työnnä ylimääräinen johto laitteen taakse.

kuvien selitykset

- ① hämmennin
- ② korkki
- ③ kansi
- ④ sekoitusmalja
- ⑤ hana
- ⑥ tiivisterengas
- ⑦ terä
- ⑧ moottorios

smoothie-sekoittimen käyttö

- 1 Aseta tiivisterengas teräosan päälle.
- 2 Kierrä sekoitusmalja kiinni teräosaan.
- 3 Kierrä hana kiinni sekoitusmaljaan ja aseta sekoitusmalja moottoriosan päälle.
- Tarkista, että hanan vipu on off-asennossa ①.
- 4 Laita nestemäiset ainekset sekoitusmaljaan.
- Näihin kuuluvat hedelmät (ei jäiset), tuore jogurtti, maito ja hedelmämehut. Näitä voidaan lisätä sekoitusmaljaan LIQUIDS-merkkiin asti joko 3:a tai 6:ta annosta varten.
- 5 Lisää jääkuutiot tai jäiset ainekset sekoitusmaljaan.
- Näihin kuuluvat jäiset hedelmät, jogurttijäätelö, jäätelö tai jääpalat. Näitä aineksia voidaan lisätä kohtaan FROZEN INGREDIENTS asti vastaavia annosmääriä kohden.
- 6 Työnnä kansi sekoitusmaljan päälle.
- 7 Työnnä korkki kanteen tai aseta hämmennin reikään.
- Hämmennintä voidaan käyttää sekoitettaessa paksuja seoksia tai käytettäessä suuria määriä jäisiä aineksia.

- 8 Paina MIX-painiketta enintään 30 sekuntia (tämä aloittaa sekoituksen) ja paina sitten SMOOTH-painiketta. Anna ainesten sekoittua tasaiseksi.
- Liikuta hämmennintä vastapäivään.
- 9 Aseta lasi hanan alle, paina MIX-painiketta ja paina hanan vipu alas.
- Ohuemmat juomat saattavat tulla ulos ilman, että moottoria tarvitsee kytkeä päälle.
- Käytä hämmennintä paksujen smoothie-juomien laskemiseksi.
- Jotta loput paksusta smoothie-juomasta tulisi ulos sekoitusmaljasta, lisää muutama ruokalusikallinen nestettä.
- 10 Kun lasi on täynnä, vapauta vipu ja kytke virta pois päältä.

vihjeitä

- Jos haluat ohuempaa smoothie-juomaa, lisää enemmän nestettä.
- Jos haluat paksumpaa smoothie-juomaa, lisää enemmän jäisiä aineita.
- Ennen kannen kiinnittämistä työnnä hämmennintä kiinteät ainekset nesteeseen.
- Käytä konetta sykäyksittäin PULSE-painikkeen avulla, jotta voit paremmin valvoa juoman rakennetta. Ole varovainen, sillä tämä valitsee automaattisesti suuremman nopeuden ja voi saada juoman lentämään sekoitusmaljan reunoille ja kanteen.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat seistessä erottua, siksi ne on paras juoda välittömästi. Erottunut juoma tulisi sekoittaa ennen nauttimista.

tärkeää

- Älä koskaan sekoita kuivia aineksia (esim. mausteita, pähkinöitä) tai käytä Smoothie-sekoitinta tyhjänä.
- Älä käytä sekoitinta säilytysastiana. Pidä se tyhjänä ennen käyttöä ja käytön jälkeen.

- Joidenkin nesteiden tilavuus kasvaa ja ne vaahtoavat sekoitettaessa (esim. maito), joten älä täytä maljaa liian täyteen ja kiinnitä kansi oikein.
- Smoothie-sekoittimen pitkän käyttöiän varmistamiseksi älä koskaan käytä sekoitinta 60 sekuntia kauempaa.
- Älä koskaan sekoita ruokaa, joka on jähmettynyt kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana. Riko se palasiksi ennen sekoitusmaljaan lisäämistä.

puhdistus

- Ennen puhdistusta kytke aina virta pois päältä, irrota pistotulppa pistorasiasta ja irrota osat.
- Älä anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Tyhjennä sekoitusmalja ennen kuin kierrät sen irti terästä.
- Pese aina välittömästi käytön jälkeen. Älä anna ruoan kuivua maljaan, sillä tämä vaikeuttaa puhdistamista.
- Älä pese mitään osia astianpesukoneessa.
- Irrota hana säännöllisin väliajoin ja pese osat huolellisesti.

sekoitin

Täytä sekoitusmalja puoliväliin lämpimällä vedellä ennen sekoittimen purkamista. Aseta kansi ja korkki paikoilleen ja aseta sitten malja moottoriosaan. Käytä konetta MIX-asetuksella ja avaa samalla hana ja anna veden valua astiaan venttiiliin puhdistamiseksi. Tätä voidaan toistaa, kunnes ulos tuleva vesi on puhdasta. Jos lisäpuhdistus on tarpeen, pura kone ensin.

moottoriosaa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.

terä

- 1 Irrota ja pese tiivisterengas.
- 2 Älä koske teräviä teriä – harjaa ne puhtaiksi kuumalla saippuavedellä ja huuhtelee hyvin juoksevalla vedellä. Älä upota koko teräosaa veteen.
- 3 Anna kuivua ylösalaisin poissa lasten ulottuvilta.

kansi, korkki, hämmennin

Pese käsin, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa sitten.

hanan puhdistus

Irrota hana sekoitusmaljasta. Liota hanaa kuumassa saippuavedessä venttiilin ollessa auki **2**.

Pese hyvin. Huuhtelee ja kuivaa. Pese ja kuivaa sekoitusmalja. Kiinnitä hana uudelleen siten, että tiivisteet ovat oikeilla paikoillaan maljassa **3**.

hanan osien irrottaminen

- 1 Kierrä korkki auki **4**.
- 2 Työnnä tulppaa ylös **5** ja irrota vipu.
- 3 Irrota tulppa ja jousi **6**.
- 4 Pese kaikki osat ja kuivaa ne hyvin.
- 5 Kokoa kone päinvastaisessa järjestyksessä **7**.

huolto ja käyttökysymykset

- Mikäli koneeseen tulee vikaa tai virtajohto on vioittunut, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Yhteystiedot ja takuuehdot saa joko KENWOOD-kauppiaalta tai maahantuojalta.

Käyttöön liittyvissä kysymyksissä tai epäselvissä tapauksissa ota yhteys maahantuojaan. Pakkauksen ja laitteen hävittämisestä antavat ohjeita ympäristöviranomaiset.

valmistusohjeita

mansikka-sitruunayllätys

3 x 150 g purkkia mansikkajogurttia
6 dl sitruunanmakuista
virvoitusjuomaa
500 g jäisiä mansikoita
Määrä: 5 suurta lasillista

Laita jogurtti ja virvoitusjuoma sekoitusmaljaan. Lisää jäiset mansikat. Käytä konetta MIX-asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 10 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

paksu banaanipirtelö

3 suurta banaanin (pilkottu isoiksi paloiksi)
6 dl kevytmaitoa
7 pientä kauhallista vaniljajäätelöä (noin 350 g)
Määrä: 5 suurta lasillista

Laita banaanit ja maito sekoitusmaljaan. Lisää jäätelö. Käytä konetta MIX-asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 10 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

raikas ananas-kookosjuoma

1 tlk (425 g) ananaspaloja omassa liemessään
3 dl ananasmehua
150 ml kookosmaitoa
7 pientä kauhallista vaniljajäätelöä (noin 350 g)
Määrä: 5 suurta lasillista

Laita ananastölkin sisältö liemineen sekoitusmaljaan yhdessä ananasmehun ja kookosmaidon kanssa. Lisää jäätelö. Käytä konetta MIX-asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 30 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

vadelmaunelma

4 x 150 g purkkia vadelmajogurttia
3 dl appelsiinimehua
175 g jäisiä vadelmia
175 g (noin 2 palloa)
vaniljanmakuista jogurttijäätelöä
Määrä: 5 suurta lasillista

Laita jogurtti ja appelsiinimehu sekoitusmaljaan. Lisää jäiset vadelmat ja jogurttijäätelö. Käytä konetta MIX-asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 30 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

minttusuklaapirtelö

4% dl kevytmaitoa
muutama tippa piparminttuesanssia (maun mukaan)
5 pientä kauhallista suklaajäätelöä (noin 250 g)
Määrä: 2–3 suurta lasillista

Laita maito ja piparminttuesanssi sekoitusmaljaan. Lisää jäätelö. Käytä konetta MIX-asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 10 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

hedelmäjää

4 kiiviä, kuorittuina ja paloiteltuina neljään osaan
350 g tuoreita mansikoita
4% dl appelsiinimehua
10 jääkuutiota
Määrä: 5 lasillista

Laita hedelmät ja appelsiinimehu sekoitusmaljaan. Lisää jääkuutiot. Käytä konetta MIX-asennossa 20 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 20 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

inkivääri-smoothie

3½ dl maitoa
7–8 palaa varsi-inkivääriä tai maun
mukaan
2 rkl inkiväärijuurenlientä
5 pientä kauhallista vaniljajäätelöä
(noin 250 g)
Määrä: 2–3 lasillista

Laita maito, inkiväärijuuri ja liemi
sekoitusmaljaan. Lisää jäätelö. Käytä
konetta MIX-asennossa 15 sekuntia
ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa
30 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

ananas-aprikoosi-smoothie

2½ dl ananasmehua
2½ dl maustamatonta (kreikkalaista)
jogurttia
250 g tuoretta ananasta, paloiksi
leikattuna
4 tuoretta aprikoosia, kivet irrotettuina
ja hedelmäliha paloiteltuna
12 jääkuutiota
Määrä: 4–5 suurta lasillista

Laita ananasmehu, jogurtti, ananas
ja aprikoosit sekoitusmaljaan. Lisää
jääkuutiot. Käytä konetta MIX-
asennossa 20 sekuntia ja sen jälkeen
SMOOTH-asennossa 30 sekuntia.
Tarjoile välittömästi.

aamiainen lasissa

1% dl rasvatonta maitoa
1% dl vähärasvaista jogurttia
1 suuri banaani, pilkottu isoiksi paloiksi
1 suuri omena, pilkottu ja
siemenkoti poistettu
2 tl vehnänalkioita
1 rkl juoksevaa hunajaa
5 jääkuutiota
Määrä: 2–3 suurta lasillista

Laita maito, jogurtti, banaani, omena,
vehnänalkiot ja hunaja sekoitusmaljaan.
Lisää jääkuutiot. Käytä konetta MIX-
asennossa 30 sekuntia ja sen jälkeen
SMOOTH-asennossa 20 sekuntia.
Tarjoile välittömästi.

kahvi-smoothie

2½ dl vahvaa kahvia
1% dl maitoa
(2–3 rkl Baileys-likööriä)
sokeria maun mukaan
5 pientä kauhallista vaniljajäätelöä
(noin 250 g)
Määrä: 2–3 suurta lasillista

Laita kahvi, maito, likööri ja sokeri
(jos niitä käytetään) sekoitusmaljaan.
Lisää jäätelö. Käytä konetta MIX-
asennossa 10 sekuntia ja sen jälkeen
SMOOTH-asennossa 10 sekuntia.
Tarjoile välittömästi.

banaanitoffee-smoothie

2 suurta banaania, pilkottu
2½ dl maitoa
5 pientä kauhallista toffeejäätelöä
(noin 250 g)
Määrä: 2–3 suurta lasillista

Laita banaanit ja maito
sekoitusmaljaan. Lisää jäätelö. Käytä
konetta MIX-asennossa 10 sekuntia
ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa
20 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

hedelmäpommi

2–3 nektariinia, kivet irrotettuina ja
hedelmäliha paloiteltuna
125 g tuoreita vadelmia
125 g tuoreita mansikoita
1% dl sitruunanmakuista
virvoitusjuomaa
1% dl omenamehua
7 jääkuutiota
Määrä: 4 suurta lasillista

Laita kaikki hedelmät ja mehu
sekoitusmaljaan. Lisää jääkuutiot.
Käytä konetta MIX-asennossa 10
sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-
asennossa 20 sekuntia. Tarjoile
välittömästi.

raikas vadelmajuoma

9½ dl karpalomehua
300 g jäisiä vadelmia
4 pientä kauhallista vadelmasorbettia
(noin 275 g)
Määrä: 6 suurta lasillista

Kaada karpalomehu sekoitusmaljaan. Lisää sitten jäiset vadelmat ja sorbetti. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 15 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

eksoottinen inkiväärijuoma

4% dl inkiväärijuomaa
350 g sekoitus jäisiä ananas-,
meloni- ja mangopaloja
Määrä: 2–3 suurta lasillista

Kaada inkiväärijuoma sekoitusmaljaan. Lisää sitten jäiset hedelmät. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 30 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

metsämarjayllätys

8½ dl sitruunanmakuista
virvoitusjuomaa
2 suurta marenkia, rikottu
550 g jäisiä metsämarjoja
Määrä: 6 suurta lasillista

Laita sitruunajuoma ja marenki sekoitusmaljaan. Lisää sitten jäiset metsämarjat. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 30 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

idän hohto

1 tölkki litsiluumuja,
250 g valutettuina (lientä ei tarvita)
6 dl appelsiinimehua
125 g ranskankermaa
12 jääkuutiota
Määrä: 4–5 suurta lasillista

Laita valutetut hedelmät, appelsiinimehu ja ranskankerma sekoitusmaljaan. Lisää jääkuutiot. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 15 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

viileä kurkkujuoma

5½ dl omenamehua
puolikas kurkku, paloiteltuna
2–3 kiiviä, paloiteltuina
5 mintunlehteä
12 jääkuutiota
Määrä: 5 suurta lasillista

Laita omenamehu, kurkku, kiivi ja mintunlehdet sekoitusmaljaan. Lisää jääkuutiot. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 15 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

marjaherkku

7¼ dl karpalomehua
250 g maitotiivistettä
600 g jäisiä sekamarjoja
Määrä: 5 suurta lasillista

Kaada karpalomehu ja maitotiiviste sekoitusmaljaan. Lisää jäiset marjat. Käytä konetta MIX-asennossa 15 sekuntia ja sen jälkeen SMOOTH-asennossa 15 sekuntia. Tarjoile välittömästi.

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

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ Smoothie για να φτιάχνετε γευστικά και θρεπτικά κρύα ροφήματα. Είναι εύκολο στη χρήση και το πολτοποιημένο ρόφημα μπορεί να σερβιριστεί απευθείας σε φλιτζάνι ή σε ποτήρι. Έχουμε συμπεριλάβει και μηχανισμό ανάδευσης που βοηθά στην πολτοποίηση.

Επιλεγμένες συνταγές μπορείτε να βρείτε στο πίσω μέρος των οδηγιών αλλά οι πρακτικές ενδείξεις επάνω στο κύπελλο επιτρέπουν να αναμειγνύετε συστατικά της επιλογής σας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε συνδυασμούς από φρούτα και γιαούρτι (φρέσκα και κατεψυγμένα), παγωτά, παγάκια, χυμούς και γάλα.

Ασφάλεια

- Θέτετε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα:
 - πριν προσαρμόσετε και αφαιρέσετε μέρη της συσκευής
 - μετά από τη χρήση
 - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Κρατάτε τα χέρια σας και τα εργαλεία, εκτός από τον αναδευτήρα, έξω από το κύπελλο όταν βρίσκεται επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες.
- Μην αφήνετε τα παιδιά και τα ανήμπορα άτομα να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς επίβλεψη.
- Ποτέ μην αναμειγνύετε καυτά υγρά.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε συσκευή που έχει πάθει βλάβη. Στείλτε τη για έλεγχο ή επισκευή: βλέπε ενότητα 'σέρβις'.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να την επιβλέπετε.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να

χρησιμοποιούν τη συσκευή ως παιχνίδι.

- Όταν αφαιρείτε το Μπλέντερ Smoothie από τη μονάδα του κινητήρα, περιμένετε μέχρι οι λεπίδες να σταματήσουν τελείως να κινούνται.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται.
- Θέτετε σε λειτουργία το Μπλέντερ Smoothie μόνο εφόσον το καπάκι βρίσκεται στη θέση του.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τον αναδευτήρα αν δεν έχετε προσαρμόσει το καπάκι στο κύπελλο.
- **Το ειδικά διαμορφωμένο κάλυμμα στο κάτω μέρος του κυπέλλου έχει προσαρμοστεί κατά τη διάρκεια της παρασκευής έτσι ώστε να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές ασφαλείας και συνεπώς δεν πρέπει να επιχειρήσετε να το αφαιρέσετε.**
- Η μονάδα μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για την παρασκευή σούπας. Αφήστε τα καυτά υγρά να κρυώσουν πριν τα αναμείξετε – εάν δεν έχετε προσαρμόσει σωστά το καπάκι πριν από την ανάμιξη, τα υγρά μπορεί να σας πιτσιλίσουν.

σούπα με καρότο και κόλιαντρο

25γρ βούτυρο

1 μεγάλο κρεμμύδι, τεμαχισμένο

1-2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένο

800γρ καρότο κομμένο σε κύβους
2εκ

κρύος ζωμός κοτόπουλο

15ml τριμμένο κόλιαντρο

αλάτι και πιπέρι

Λιώστε το βούτυρο σε ένα κατσαρολάκι, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσουν. Τοποθετήστε το καρότο μέσα στο κύπελλο, προσθέστε το κρεμμύδι και το σκόρδο. Προσθέστε αρκετό ζωμό

μέχρι την ένδειξη στάθμης 2 λίτρα επάνω στο κύπελλο. Προσαρμόστε το καπάκι και το πώμα μεζούρα. Αναμίξτε στη λειτουργία "SMOOTH" (ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ) για 5 δευτερόλεπτα για παχύρρευστη σούπα ή περισσότερο για πιο αραιή υφή.

Μεταφέρετε το μίγμα σε κατσαρόλα, προσθέστε τον κόλιαντρο και καρυκεύματα και σιγοβράστε τη σούπα για 30 με 35 λεπτά ή μέχρι να γίνει. Προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα και επιπλέον ζωμό εάν χρειάζεται.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος είναι ίδια με αυτήν που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Η συσκευή είναι συμβατή με την Οδηγία της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας 89/336/EEC.

πριν από την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- 2 Πλύνετε τα μέρη της συσκευής: βλέπε ενότητα 'καθαρισμός'.
- 3 Σπρώξτε το καλώδιο που περισσεύει στο πίσω μέρος της συσκευής.

επεξήγηση συμβόλων

- ① αναδευτήρας
- ② κάλυμμα
- ③ καπάκι
- ④ κύπελλο
- ⑤ σύστημα με κάνουλα
- ⑥ δακτύλιος ερμητικού κλεισίματος
- ⑦ σύστημα λεπίδων
- ⑧ μονάδα κινητήρα

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ smoothie

- 1 Προσαρμόστε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος πάνω από το σύστημα των λεπίδων.

- 2 Βιδώστε το κύπελλο επάνω στη μονάδα των λεπίδων.
- 3 Βιδώστε το σύστημα με κάνουλα επάνω στο κύπελλο, έπειτα τοποθετήστε επάνω στη μονάδα του κινητήρα.
- Ελέγξτε ότι ο μοχλός σερβιρίσματος από την κάνουλα είναι στη θέση off
- ①
- 4 Τοποθετήστε τα υλικά σε υγρή μορφή μέσα στο κύπελλο.
- Τα παραπάνω περιλαμβάνουν φρούτα (όχι κατεψυγμένα), φρέσκο γιαούρτι, γάλα και χυμούς φρούτων. Τα υλικά αυτά μπορούν να τοποθετηθούν μέσα στο κύπελλο μέχρι την ένδειξη "LIQUIDS" (ΥΓΡΑ) για 3 ή 6 μερίδες.
- 5 Προσθέστε πάγο ή παγωμένα υλικά στο κύπελλο.
- Τα παραπάνω περιλαμβάνουν κατεψυγμένα φρούτα, κατεψυγμένο γιαούρτι, παγωτό ή πάγο. Τα υλικά αυτά μπορούν να προστεθούν μέχρι την ένδειξη FROZEN INGREDIENTS (ΠΑΓΩΜΕΝΑ ΥΛΙΚΑ) για τον αντίστοιχο αριθμό μερίδων.
- 6 Σπρώξτε το καπάκι επάνω στο κύπελλο.
- 7 Σπρώξτε το κάλυμμα μέσα στο καπάκι ή τοποθετήστε τον αναδευτήρα μέσα στην τρύπα.
- Ο αναδευτήρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί όταν αναμιγνύετε παχύρρευστα μίγματα ή όταν χρησιμοποιείτε μεγάλες ποσότητες κατεψυγμένων υλικών.
- 8 Πατήστε τον διακόπτη "MIX" (ΑΝΑΜΙΞΗ) έως και για 30 δευτερόλεπτα, για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμιξης, έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" (ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΣΗ). Αφήστε τα υλικά να αναμιχθούν μέχρι να αποκτήσουν λεία υφή.
- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα κινώντας τον αντίθετα από τη φορά του ρολογιού.

- 9 Τοποθετήστε ένα ποτήρι κάτω από την κάνουλα, πατήστε τον διακόπτη “MIX” και πιέστε τον μοχλό σερβιρίσματος από την κάνουλα προς τα κάτω.
 - Μπορείτε να σερβίρετε ροφήματα με πιο αραιή υφή χωρίς να είναι απαραίτητο να θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα.
 - Χρησιμοποιείτε για βοήθεια τον αναδευτήρα όταν σερβίρετε παχύρρευστα ροφήματα που έχετε επεξεργαστεί στο μπλέντερ.
 - Για να σερβίρετε πιο εύκολα και την τελευταία ποσότητα ενός παχύρρευστου ροφήματος από το μπλέντερ, προσθέστε μερικές κουταλιές της σούπας ενός υλικού σε υγρή μορφή για να αυξήσετε τη ροή.
- 10 Όταν γεμίσει το ποτήρι, απελευθερώστε τον μοχλό και θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
- πρακτικές συμβουλές**
- Για να αραιώσετε ένα ρόφημα που έχετε επεξεργαστεί στο μπλέντερ προσθέστε υλικό σε υγρή μορφή.
 - Για να γίνει πιο παχύρρευστο ένα ρόφημα που έχετε επεξεργαστεί στο μπλέντερ προσθέστε κι άλλα κατεψυγμένα υλικά.
 - Πριν προσαρμόσετε το καπάκι, σπρώξτε τα στερεά υλικά μέσα στο υγρό χρησιμοποιώντας τον αναδευτήρα.
 - Χρησιμοποιείτε τον διακόπτη “PULSE” (ΠΑΛΜΙΚΗ ΚΙΝΗΣΗ) για να θέτετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα η οποία θα σταματά και θα ξεκινά ώστε να ελέγχετε την υφή του ροφήματός σας. Να είστε προσεκτικοί καθώς με αυτόν τον τρόπο επιλέγεται αυτόματα η υψηλότερη ταχύτητα και το ρόφημα μπορεί να πεταχτεί στα τοιχώματα και επάνω στο καπάκι του κυπέλλου.

- Αφού αναμιχθούν, μερικά ροφήματα μπορεί να μην παρουσιάζουν εντελώς λεία υφή επειδή περιέχουν κουκούτσια ή ίνες στη σύστασή τους.
- Μερικά ροφήματα μπορεί να διαχωριστούν αν δεν τα καταναλώσετε αμέσως, γι'αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως. Ροφήματα που έχουν διαχωριστεί πρέπει να τα ανακατεύετε πριν τα πιείτε.

σημαντική πληροφορία

- Ποτέ μην αναμιγνύετε ξηρά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς) και μη θέτετε το Μπλέντερ Smoothie σε λειτουργία ενώ είναι άδειο.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Να το διατηρείτε άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Μερικά υγρά αυξάνονται σε όγκο και αφρίζουν κατά την ανάμιξη π.χ. το γάλα, γι'αυτό μη γεμίζετε το κύπελλο μέχρι επάνω και βεβαιωθείτε ότι το καπάκι έχει προσαρμοστεί σωστά.
- Για να διασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το Μπλέντερ Smoothie, ποτέ μην το αφήνετε σε συνεχή λειτουργία για περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Ποτέ μην αναμιγνύετε τροφές που έχουν στερεοποιηθεί κατά την κατάψυξη, θρυμματίστε τις πριν τις προσθέσετε στο κύπελλο.

καθαρισμός

- Πάντα θέτετε εκτός λειτουργίας, αποσυνδέετε από το ρεύμα και αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Αδειάζετε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- Πάντοτε πλένετε τη συσκευή αμέσως μετά από τη χρήση. Μην αφήνετε τις τροφές να ξεραθούν

επάνω στο σύστημα του κυπέλλου καθώς ο καθαρισμός θα είναι πιο δύσκολος.

- Μην πλένετε κανένα μέρος της συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.
- Αποσυναρμολογείτε τακτικά την κάνουλα και καθαρίζετε πολύ καλά τα μέρη της συσκευής.

μονάδα του μπλέντερ

Πριν να αποσυναρμολογήσετε το μπλέντερ, γεμίστε το κύπελλο μέχρι τη μέση με ζεστό νερό.

Προσαρμόστε το καπάκι και το κάλυμμα έπειτα τοποθετήστε τα επάνω στη μονάδα του κινητήρα. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη “MIX” και ενώ δουλεύει, ανοίξτε την κάνουλα και αφήστε το νερό να αδειάσει μέσα σε ένα δοχείο για να καθαρίσετε τη βαλβίδα. Μπορείτε να επαναλάβετε τη διαδικασία μέχρι να αρχίσει να βγαίνει καθαρό νερό. Αν χρειάζεστε να καθαρίσετε κι άλλο αποσυναρμολογήστε πρώτα τη μονάδα.

μονάδα του κινητήρα

- Περάστε με ένα υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.

μονάδα των λεπίδων

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε τον δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.
- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με βούρτσα χρησιμοποιώντας καυτό νερό με σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. Μη βυθίζετε το σύστημα των λεπίδων σε νερό.
- 3 Αφήστε να στεγνώσει ανάποδα μακριά από τα παιδιά.

καπάκι, κάλυμμα, αναδευτήρας

Πλύνετε στο χέρι, ξεβγάλτε με καθαρό νερό έπειτα στεγνώστε.

για να καθαρίσετε την κάνουλα

Αφαιρέστε το σύστημα της κάνουλας από το κύπελλο, έπειτα μουλιάστε την κάνουλα σε καυτό νερό με σαπούνι με ανοιχτή τη βαλβίδα ❷. Πλύνετε πολύ καλά έπειτα ξεβγάλτε και στεγνώστε. Πλύνετε και στεγνώστε το κύπελλο έπειτα επαναπροσαρμόστε την κάνουλα και βεβαιωθείτε ότι οι ασφάλειες έχουν τοποθετηθεί σωστά επάνω στο κύπελλο ❸.

για να αποσυναρμολογήσετε την κάνουλα

- 1 Ξεβιδώστε το κάλυμμα ❹.
- 2 Πιέστε προς τα πάνω το έμβολο ❺ και αφαιρέστε τον μοχλό.
- 3 Αφαιρέστε το έμβολο και το ελατήριο ❻.
- 4 Πλύνετε όλα τα εξαρτήματα, έπειτα στεγνώστε πολύ καλά.
- 5 Επανασυναρμολογήστε τη μονάδα αντιστρέφοντας την παραπάνω διαδικασία ❼.

σέρβις και φροντίδα πελατών

- Αν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο της KENWOOD.

Αν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση του Μπλέντερ Smoothie
- το σέρβις ή τις επισκευές
- Επικοινωνήστε με το κατάστημα όπου αγοράσατε τη συσκευή σας.

Συνταγές

δροσιστικός χυμός φράουλα λεμόνι

3 x 150γρ δοχεία γιαούρτι φράουλα
600ml λεμονάδα

500γρ κατεψυγμένες φράουλες
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε το γιαούρτι και τη λεμονάδα μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε τις κατεψυγμένες φράουλες. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 10 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

παχύρρευστο μιλκσέικ μπανάνα

3 μεγάλες μπανάνες (κομμένες σε
μεγάλα κομμάτια)
600mls ημιαποβουτυρωμένο γάλα
7 μικρές μπάλες παγωτό βανίλια
(βάρους περίπου 350γρ)
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τις μπανάνες και το γάλα μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε το παγωτό. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 10 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

αναψυκτικό με ανανά και καρύδα

1 κονσέρβα (425γρ) ανανάς σε
κομμάτια μέσα σε χυμό
300mls χυμός ανανά
150ml γάλα καρύδας
7 μικρές μπάλες παγωτό βανίλια
(βάρους περίπου 300γρ)
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε το περιεχόμενο της κονσέρβας με τον ανανά σε χυμό μέσα στο κύπελλο μαζί με τον πρόσθετο χυμό και το γάλα καρύδας. Προσθέστε το παγωτό. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

κρέμα βατόμουρο

4 x 150γρ δοχεία γιαούρτι
βατόμουρο
300ml χυμός πορτοκαλί
175γρ κατεψυγμένα βατόμουρα
175γρ (περίπου 2 μπάλες)
κατεψυγμένο επιδόρπιο γιαουρτιού
άρωμα βανίλιας
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε το φρέσκο γιαούρτι και τον χυμό πορτοκαλιού μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε τα κατεψυγμένα βατόμουρα και το κατεψυγμένο γιαούρτι. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

μιλκσέικ σοκολάτα μέντα

475ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα
μερικές σταγόνες απόσταγμα
μέντας, ανάλογα με την προτίμησή
σας

5 μικρές μπάλες παγωτό σοκολάτα
(βάρους περίπου 250γρ)

Για 2-3 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε το γάλα και το
απόσταγμα μέσα στο κύπελλο.
Προσθέστε το παγωτό. Θέστε σε
λειτουργία τη συσκευή πατώντας
τον διακόπτη "MIX" για 10
δευτερόλεπτα, έπειτα πατήστε τον
διακόπτη "SMOOTH" για 10
δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

δροσιστικό φρουτοποτό

4 καθαρισμένα φρούτα kiwi,
κομμένα στα τέσσερα

350γρ φρέσκες φράουλες

425ml χυμός πορτοκάλι

10 παγάκια

Για 5 ποτήρια

Τοποθετήστε τα φρούτα και τον
χυμό πορτοκαλιού μέσα στο
κύπελλο. Προσθέστε τα παγάκια.
Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή
πατώντας τον διακόπτη "MIX" για
20 δευτερόλεπτα, έπειτα πατήστε
τον διακόπτη "SMOOTH" για 20
δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα με πιπερόριζα

350ml γάλα

7 – 8 κομμάτια μίσχοι πιπερόριζας
ή ανάλογα με την προτίμησή σας

30ml χυμός από μίσχους
πιπερόριζας

4 μικρές μπάλες παγωτό βανίλια
(βάρους περίπου 200γρ)

Για 2 έως 3 ποτήρια

Τοποθετήστε το γάλα, την
πιπερόριζα και τον χυμό μέσα στο
κύπελλο. Προσθέστε το παγωτό.
Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή
πατώντας τον διακόπτη "MIX" για
15 δευτερόλεπτα, έπειτα πατήστε
τον διακόπτη "SMOOTH" για 30
δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα με ανανά και βερίκοκο

250ml χυμός ανανά

250ml γιαούρτι

250γρ φρέσκος ανανάς, κομμένος
σε κομμάτια

4 φρέσκα βερίκοκα, χωρίς
κουκούτσια, καθαρισμένα και
κομμένα σε κομμάτια

12 παγάκια

Για 4 έως 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τον χυμό ανανά, το
γιαούρτι, τον ανανά και τα βερίκοκα
μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε τα
παγάκια. Θέστε σε λειτουργία τη
συσκευή πατώντας τον διακόπτη
"MIX" για 20 δευτερόλεπτα, έπειτα
πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH"
για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε
αμέσως.

πρωινό σε ποτήρι

175ml αποβουτυρωμένο γάλα
125ml γιαούρτι με χαμηλά λιπαρά
1 μεγάλη μπανάνα κομμένη σε
μεγάλα κομμάτια
1 μεγάλο μήλο, χωρίς κουκούτσια
και κομμένο σε κομμάτια
10ml φύτρες σιταριού
15ml μέλι σε ρευστή μορφή
5 παγάκια

Για 2-3 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε το γάλα, το γιαούρτι, τη μπανάνα, το μήλο, τις φύτρες σιταριού και το μέλι μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε τα παγάκια. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 30 δευτερόλεπτα, έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα με καφέ

250ml καφές εσπρέσο
175ml γάλα
30-45ml λικέρ Baileys (προαιρετικά)
ζάχαρη ανάλογα με την προτίμησή
σας

5 μικρές μπάλες παγωτό βανίλια
(βάρους περίπου 250γρ)
Για 2-3 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τον καφέ, το γάλα, το λικέρ και τη ζάχαρη (αν χρησιμοποιήσετε) μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε το παγωτό. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα, έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 10 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα με μπανάνα και καραμέλα

2 μεγάλες μπανάνες, κομμένες σε
κομμάτια
250ml γάλα
5 μικρές μπάλες παγωτό καραμέλα
(βάρους περίπου 250γρ)
Για 2-3 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τη μπανάνα και το γάλα μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε το παγωτό. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα και έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

φρουτοποτό

2-3 νεκταρίνια, χωρίς κουκούτσια,
καθαρισμένα και κομμένα σε
κομμάτια
125γρ φρέσκα βατόμουρα
125γρ φρέσκες φράουλες
125ml λεμονάδα
125ml χυμός μήλου
7 παγάκια
Για 4 ποτήρια

Τοποθετήστε όλα τα φρούτα και τον χυμό μέσα στο κύπελλο. Προσθέστε τα παγάκια. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 10 δευτερόλεπτα και έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 20 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

αναψυκτικό με βατόμουρα

950ml χυμός βατόμουρου
300γρ κατεψυγμένα βατόμουρα
4 μικρές μπάλες σορμπέ βατόμουρο
(βάρος περίπου 275γρ)
Για 6 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τον χυμό βατόμουρου μέσα στο κύπελλο, έπειτα προσθέστε τα κατεψυγμένα βατόμουρα και το σορμπέ. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 15 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 15 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα πιπερόριζας με τροπικά φρούτα

475ml μπίρα πιπερόριζας
350γρ μίγμα κατεψυγμένου ανανά,
πεπονιού και μάγκο
Για 2-3 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε την μπίρα πιπερόριζας μέσα στο κύπελλο, έπειτα προσθέστε τα κατεψυγμένα φρούτα. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 15 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

αναζωογονητικό ρόφημα με φρούτα του δάσους

850ml λεμονάδα
2 μεγάλα παστάκια μαρέγκας,
κομμένα σε κομμάτια
550γρ κατεψυγμένα φρούτα για την
παρασκευή γλυκού black forest
Για 6 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τη λεμονάδα και τη μαρέγκα μέσα στο κύπελλο, έπειτα προσθέστε τα κατεψυγμένα φρούτα. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 15 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 30 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

γεύση ανατολής

1 κονσέρβα λίτσι (κινέζικο φρούτο),
καθαρό βάρος 250γρ
(ο χυμός δεν είναι απαραίτητος)
600ml χυμός πορτοκαλιού
125γρ κρέμα γάλακτος
12 παγάκια
Για 4 – 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τα φρούτα, τον χυμό πορτοκαλιού και την κρέμα γάλακτος μέσα στο κύπελλο, έπειτα προσθέστε τα παγάκια. Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή πατώντας τον διακόπτη "MIX" για 15 δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον διακόπτη "SMOOTH" για 15 δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

δροσιστικό ρόφημα με αγγούρι

550ml χυμός μήλου
μισό αγγούρι, κομμένο σε κομμάτια
2-3 φρούτα kiwi, κομμένα σε
κομμάτια
5 φυλλαράκια μέντα
12 παγάκια
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τον χυμό μήλου, το
αγγούρι, τα kiwi και τα φυλλαράκια
μέντα μέσα στο κύπελλο, έπειτα
προσθέστε τα παγάκια. Θέστε σε
λειτουργία τη συσκευή πατώντας
τον διακόπτη "MIX" για 15
δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον
διακόπτη "SMOOTH" για 15
δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

ρόφημα με υπέροχη γεύση μούρων

725ml χυμός βατόμουρου
250γρ γάλα εβαπορέ
600γρ κατεψυγμένα ανάμικτα μούρα
Για 5 μεγάλα ποτήρια

Τοποθετήστε τον χυμό βατόμουρου
και το γάλα εβαπορέ μέσα στο
κύπελλο, έπειτα προσθέστε τα
κατεψυγμένα φρούτα. Θέστε σε
λειτουργία τη συσκευή πατώντας
τον διακόπτη "MIX" για 15
δευτερόλεπτα έπειτα πατήστε τον
διακόπτη "SMOOTH" για 15
δευτερόλεπτα. Σερβίρετε αμέσως.

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

Pode utilizar a sua Máquina de Batidos Smoothie para preparar deliciosas e nutritivas bebidas frias. É fácil de utilizar e o smoothie pode ser vazado directamente para uma chávena ou copo. Incluímos também um mexedor para ajudar a misturar.

No final das instruções poderá encontrar uma selecção de receitas, mas as práticas marcas do copo misturador permitem-lhe adicionar ingredientes à sua escolha. Podem ser utilizadas combinações de fruta e iogurte (fresco ou congelado), gelado, cubos de gelo, sumo e leite.

segurança

- Desligue no interruptor e retire a ficha da tomada:
 - antes de instalar e retirar peças
 - após a utilização
 - antes de limpar.
- Nunca deixe que a base motorizada, o fio eléctrico ou a ficha se molhem.
- Mantenha as mãos e os utensílios, excepto o mexedor, fora do copo misturador quando este se encontrar instalado na base motorizada.
- Não toque nas lâminas, pois são afiadas.
- Não permita que crianças ou pessoas debilitadas utilizem a máquina sem supervisão.
- Nunca misture líquidos quentes.
- Nunca utilize uma máquina danificada. Mande-a verificar ou reparar: consulte “assistência”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a máquina a funcionar sem supervisão.
- Não permita que as crianças brinquem com a máquina.
- Ao retirar a Máquina de Batidos Smoothie da sua base motorizada, aguarde até as lâminas terem parado completamente.

- Utilize este aparelho exclusivamente para a sua finalidade doméstica.
- A tampa da sua Máquina de Batidos Smoothie deve ser sempre colocada antes de utilizar o aparelho.
- Nunca utilize o mexedor sem a tampa colocada no copo misturador.
- **A base moldada do fundo do copo é instalada durante o processo de fabrico de forma a respeitar as normas de segurança e não deverá tentar removê-la.**
- A máquina pode também ser utilizada para preparar sopas. Deixe os líquidos quentes arrefecerem antes de os bater – se não tiver colocado a tampa com firmeza antes de bater, poderá ser salpicado.

sopa de cenoura e coentros

25 g de manteiga
1 cebola grande picada
1-2 dentes de alho esmagados
800 g de cenouras, em cubos de 2 cm
caldo de galinha frio
1 colher de sopa de coentros em pó
sal e pimenta

Derreta a manteiga numa caçarola, adicione a cebola e o alho e frite-os até ficarem macios. Coloque a cenoura no copo misturador e adicione a cebola e o alho. Junte caldo suficiente para alcançar a marca de 2 litros no copo. Coloque a tampa e a mini tampa. Ligue na regulação SMOOTH (Macio) por 5 segundos para uma sopa mais espessa ou por mais tempo para uma sopa mais macia.

Transfira a mistura para uma caçarola, adicione os coentros em pó, o sal e a pimenta e deixe a sopa cozer em fogo lento por 30 a 35 minutos ou até ficar cozida. Ajuste os temperos, ao seu gosto, e adicione mais líquido se necessário.

antes de ligar o aparelho

- Certifique-se de que a instalação eléctrica em sua casa corresponde à indicada na base de máquina.
- Esta máquina cumpre os requisitos da Directiva 89/336/CEE da Comunidade Económica Europeia.

antes da primeira utilização

- 1 Desembale completamente a máquina.
- 2 Lave as peças: consulte “limpeza”.
- 3 Introduza o excesso de fio eléctrico nas costas do aparelho.

descrição

- ① mexedor
- ② mini tampa
- ③ tampa
- ④ copo misturador
- ⑤ conjunto da torneira
- ⑥ anel vedante
- ⑦ conjunto das lâminas
- ⑧ base motorizada

utilização da sua máquina de batidos smoothie

- 1 Coloque o anel vedante no conjunto das lâminas.
- 2 Rosque o copo misturador na unidade das lâminas.
- 3 Rosque o conjunto da torneira no copo misturador e depois coloque sobre a base motorizada.
- Certifique-se de que a alavanca de accionamento da torneira de servir está na posição de fechada ①.
- 4 Deite os ingredientes líquidos no copo misturador.
- Estes ingredientes incluem fruta (não congelada), iogurte fresco, leite e sumos de frutas. Estes podem ser colocados no copo misturador, até ao nível com a marca LIQUIDS (Líquidos) para 3 ou 6 doses.
- 5 Adicione gelo ou os ingredientes congelados ao copo misturador.

- Estes incluem fruta congelada, iogurte congelado, gelado ou gelo. Estes ingredientes podem ser adicionados **até** ao nível marcado FROZEN INGREDIENTS (Ingredientes Congelados) para o número correspondente de doses.
- 6 Coloque a tampa no copo misturador, pressionando-a.
 - 7 Coloque a mini tampa na tampa ou introduza o mexedor no orifício.
 - O mexedor pode ser utilizado ao bater misturas espessas ou quando forem utilizadas grandes quantidades de ingredientes congelados.
 - 8 Pressione o botão “MIX” (Misturar) até 30 segundos para começar a bater e depois pressione o botão “SMOOTH”. Bata os ingredientes até ficarem macios.
 - Utilize o mexedor movendo-o para a esquerda.
 - 9 Coloque um copo sob a torneira, pressione o botão “MIX” e depois pressione a alavanca de accionamento da torneira.
 - Bebidas menos espessas poderão ser servidas sem ligar o aparelho no interruptor.
 - Utilize o mexedor para ajudar a servir batidos smoothie mais espessos.
 - Para ajudar a servir a parte final de um batido smoothie espesso, adicione algumas colheres de líquido para facilitar o fluxo.
 - 10 Quando o copo estiver cheio, solte a alavanca e desligue o aparelho.

sugestões

- Para preparar um batido smoothie menos espesso, adicione mais líquido.
- Para preparar um batido smoothie mais espesso, adicione mais ingredientes congelados.
- Antes de colocar a tampa, introduza os ingredientes sólidos nos líquidos utilizando o mexedor.

- Utilize o botão “PULSE” (Impulsos) para fazer funcionar a unidade motorizada pelo tempo desejado e controlar assim a textura da sua bebida. Tenha cuidado pois isto faz seleccionar automaticamente a velocidade mais elevada e pode fazer com que a bebida seja atirada pelos lados do copo acima e chegue até à tampa do mesmo.
- Depois de misturar, algumas bebidas poderão não ficar completamente macias devido à presença de sementes ou à natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas poderão separar quando esperarem, por isso é preferível consumi-las de imediato. As bebidas separadas devem ser mexidas antes de serem consumidas.

importante

- Nunca misture ingredientes secos (por exemplo especiarias e frutos secos) nem faça funcionar a Máquina de Batidos Smoothie vazia.
- Não utilize o copo misturador como recipiente de armazenagem. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Alguns líquidos aumentam de volume e produzem espuma ao serem batidos, por exemplo o leite, por isso não encha excessivamente e certifique-se de que a tampa está correctamente colocada.
- Para garantir uma vida útil longa da sua Máquina de Batidos Smoothie, nunca a deixe funcionar continuamente por mais de 60 segundos.
- Nunca misture alimentos que tenham formado um bloco sólido durante a congelação, parta o bloco em bocados antes de adicionar os alimentos ao copo misturador.

limpeza

- Deverá sempre desligar o aparelho no interruptor, retirar a ficha da tomada e desmontar antes de o limpar.
- Nunca permita que a unidade motorizada, o fio eléctrico ou a ficha se molhem.
- Despeje o copo misturador antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- Lave sempre imediatamente após a utilização. Não deixe que os alimentos sequem no conjunto do copo misturador pois isto dificultará a limpeza.
- Não lave qualquer peça na máquina de lavar loiça.
- Desmonte regularmente a torneira e lave bem as peças.

copo misturador

Antes de desmontar o copo misturador, encha-o até metade de água quente. Coloque a tampa, com a mini tampa, e ligue a unidade do motor. Ligue na regulação “MIX” e, com o aparelho em funcionamento, abra a torneira e deixe a toda a água correr para dentro de um recipiente para limpar a válvula. Isto pode ser repetido até a água sair limpa. Se for necessária uma limpeza maior, desmonte primeiro a unidade.

base motorizada

- Limpe com um pano húmido e depois com um seco.

conjunto das lâminas

- 1 Retire e lave o anel vedante.
- 2 Não toque nas lâminas pois estas são afiadas – lave-as com uma escova de loiça utilizando água quente com detergente de loiça e depois enxagüe-as em água corrente. Não mergulhe o conjunto das lâminas em água.
- 3 Deixe secar virado ao contrário e afastado das crianças.

tampa, mini tampa e mexedor

Lave à mão, enxágue com água limpa e seque.

limpeza da torneira

Retire o conjunto da torneira do copo misturador e coloque a torneira de molho em água quente com detergente com a válvula aberta ❷. Lave bem, enxágue e seque. Lave e seque o copo misturador e depois torne a instalar a torneira, certificando-se de que os vedantes estão correctamente posicionados no copo misturador ❸.

desmontagem da torneira

- 1 Desenrosque o tampão ❹.
- 2 Empurre o tampão para cima ❺ e retire a alavanca.
- 3 Retire o tampão e a mola ❻.
- 4 Lave todos os componentes e depois seque-os bem.
- 5 Torne a montar a unidade invertendo o procedimento acima descrito ❼.

serviços de assistência técnica ao cliente

- Se o fio eléctrico estiver danificado, por razões de segurança, deverá ser substituído num posto de assistência técnica autorizado. Se precisar de ajuda no que se refere a:
 - como utilizar a sua Máquina de Batidos Smoothie
 - assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde comprou a sua Máquina de Batidos Smoothie.

receitas

surpresa de morango e limão

3 iogurtes de morango de 150 g
600 ml de limonada
500 g de morangos congelados
Faz 5 copos grandes

Coloque o iogurte e a limonada no copo misturador. Adicione os morangos congelados. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 10 segundos. Sirva imediatamente.

batido de banana espesso

3 bananas grandes (cortadas em bocados)
600 ml de leite meio-gordo
7 bolas pequenas de gelado de baunilha (peso aproximado 350 g)
Faz 5 copos grandes

Coloque as bananas e o leite no copo misturador. Adicione o gelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 10 segundos. Sirva imediatamente.

bebida refrescante de ananás e coco

1 lata de 425 g de bocados de ananás em sumo
300 ml de sumo de ananás
150 ml de leite de coco
7 bolas pequenas de gelado de baunilha (peso aproximado 300g)
Faz 5 copos grandes

Coloque o conteúdo da lata de ananás em sumo no copo misturador, juntamente com o sumo de ananás adicional e o leite de coco. Adicione o gelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

creme de framboesa

4 iogurtes de framboesa de 150 g
300 ml de sumo de laranja
175 g de framboesas congeladas
175 g (aproximadamente 2 bolas) de sobremesa de iogurte congelado com aroma de baunilha.
Faz 5 copos grandes

Coloque o iogurte fresco e o sumo de laranja no copo misturador. Adicione as framboesas congeladas e o iogurte congelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

batido de chocolate e hortelã-pimenta

475 ml de leite meio-gordo
algumas gotas de essência de hortelã-pimenta
5 bolas pequenas de gelado de chocolate (peso aproximado 200 g)
Faz 2-3 copos grandes

Coloque o leite e a essência no copo misturador. Adicione o gelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 10 segundos. Sirva imediatamente.

ice cool fruity

4 kiwis pelados e cortados em quartos
350 g de morangos frescos
425 ml de sumo de laranja
10 cubos de gelo
Faz 5 copos

Coloque a fruta e o sumo de laranja no copo misturador. Adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 20 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 20 segundos. Sirva imediatamente.

batido smoothie de gengibre

350 ml de leite
7 - 8 bocados de raiz de gengibre fresco ou ao seu gosto
35 ml de sumo de raiz de gengibre
5 bolas pequenas de gelado de baunilha (peso aproximado 250g)
Faz entre 2 a 3 copos.

Coloque o leite e a raiz e sumo de gengibre no copo misturador. Adicione o gelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

smoothie de ananás e alperce

250 ml de sumo de ananás
250 ml de iogurte grego
250 g de ananás fresco, cortado em bocados.

4 alperces frescos e descaroçados com a polpa cortada

12 cubos de gelo

Faz entre 4 a 5 copos grandes

Coloque o sumo de ananás, iogurte, ananás e alperce no copo misturador. Adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 20 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

pequeno-almoço num copo

175 ml de leite magro
125 ml de iogurte magro
1 banana grande (cortada em bocados)

1 maçã grande, descaroçada e cortada aos bocados

10 ml de germe de trigo

15 ml de mel

5 cubos de gelo

Faz 2 a 3 copos grandes

Coloque o leite, iogurte, banana, maçã, germe de trigo e mel no copo misturador. Adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 30 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 20 segundos. Sirva imediatamente.

smoothie de café

250 ml de café Expresso

175 ml de leite

30-45 ml de licor Baileys (opcional)

açúcar a gosto

5 bolas pequenas de gelado de baunilha (peso aproximado 250 g)

Faz 2-3 copos grandes.

Coloque o café, leite, licor e açúcar (se o utilizar) no copo misturador.

Adicione o gelado. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 10 segundos. Sirva imediatamente.

smoothie de banana e caramelo

2 bananas grandes (cortadas em bocados)

250 ml de leite

5 bolas pequenas de gelado de caramelo (peso aproximado 250 g)

Faz 2-3 copos grandes.

Coloque a banana e o leite no copo misturador. Adicione o gelado.

Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 20 segundos. Sirva imediatamente.

festa de fruta

polpa de 2-3 nectarinas descaroçadas

125 g de framboesas frescas

125 g de morangos frescos

125 ml de limonada

125 ml de sumo de maçã

7 cubos de gelo

Faz 4 copos

Coloque toda a fruta e sumo no copo misturador. Adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 10 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 20 segundos. Sirva imediatamente.

bebida refrescante de framboesa

950 ml de sumo de arando
300 ml de framboesas congeladas
4 bolas pequenas de sorvete de framboesa (peso aproximado 275 g)
Faz 6 copos grandes

Coloque o sumo de arando no copo misturador, depois adicione as framboesas congeladas e o sorvete. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 15 segundos. Sirva imediatamente.

gingibre tropical

475 ml de ginger beer
350 g de uma mistura de ananás, melão e manga congelados
Faz 2-3 copos grandes.

Coloque a ginger beer no copo misturador e adicione a fruta congelada. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

frutos silvestres

850 ml de limonada
2 merengues simples grandes, partidos aos bocados.
550 g de frutos silvestres congelados
Faz 6 copos grandes.

Coloque a limonada e os merengues no copo misturador e depois adicione a fruta congelada. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 30 segundos. Sirva imediatamente.

esplendor oriental

1 lata de 250 g de litchias, escurridas (sumo não é necessário)
600 ml de sumo de laranja
125 g de crème fraîche
12 cubos de gelo
Faz 4-5 copos grandes

Coloque a fruta escurrida, o sumo de laranja e o crème fraîche no copo misturador e depois adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 15 segundos. Sirva imediatamente.

fresco como um pepino

550 ml de sumo de maçã
metade de um pepino, em bocados
2-3 kiwis em bocados
5 folhas de hortelã
12 cubos de gelo
Faz 5 copos grandes

Coloque o sumo de maçã, pepino, kiwi e folhas de hortelã no copo misturador e depois adicione os cubos de gelo. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 15 segundos. Sirva imediatamente.

explosão de fruta

725 ml de sumo de arando
250 g de leite condensado
600 g de frutos vermelhos congelados
Faz 5 copos grandes

Coloque o sumo de arando e o leite condensado no copo misturador e depois adicione a fruta congelada. Seleccione "MIX" e faça funcionar o aparelho por 15 segundos e depois mude para "SMOOTH" e faça-o funcionar por 15 segundos. Sirva imediatamente.

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Du kan bruge din Smoothie blender til at lave lækre og nærende kolde drikke. Den er let at anvende, og Smoothie drikken kan hældes direkte i en kop eller et glas. Der medfølger også en omrører, der kan være en hjælp ved blandingen.

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

sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud:
 - før du monterer og afmonterer dele
 - efter brug
 - før rengøring.
- Lad aldrig motordelen, kablet eller stikket blive våde.
- Hold hænder og redskaber, bortset fra omrøreren, ude af blenderglasset, når det står på motordelen.
- Berør ikke de skarpe knive.
- Lad ikke børn eller svagelige personer anvende maskinen uden opsyn.
- Blend aldrig varme væsker.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset og repareret. Se under 'service'.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn når den er tændt.
- Lad ikke børn lege med maskinen.
- Når Smoothie blenderen tages af motordelen, skal du vente til knivene er standset helt.
- Brug kun apparatet til det tilsigtede husholdningsformål.
- Brug kun Smoothie blenderen med låget på plads.
- Brug aldrig omrøreren, med mindre låget er sat på blenderglasset.

- **Det formstøbte skørt på bunden af kanden monteres under fabrikationen for at overholde sikkerhedsstandarden, og der må ikke gøres forsøg på at fjerne det.**

- Blenderen kan også anvendes til at lave suppe. Lad varme væsker køle af, før de blandes - hvis låget ikke sidder godt fast, inden blenderen startes, kan væsken sprøjte ud på dig.

gulerods- og koriandersuppe

25 g smør
1 stort løg, hakket
1-2 fed hvidløg, knuste
800 g gulerødder, skåret i 2 cm terninger
kold kyllingebouillon
15 ml stødt koriander
salt og peber

Smelt smør i en gryde, tilsæt løg og hvidløg og steg, til de er møre. Kom gulerødderne i blenderen, tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt tilstrækkelig bouillon til at nå op til 2 liter mærket på glasset. Sæt låget og hætten på. Bland på "SMOOTH" i 5 sekunder for en grov suppe og længere for et finere resultat.

Overfør blandingen til en gryde, tilsæt koriander samt salt og peber og lad suppen snurre i 30 - 35 minutter eller til den er kogt. Smag til med salt og peber og tilsæt ekstra væske, hvis det er nødvendigt.

før stikket sættes i stikkontakten

- Kontroller, at strømforsyningen svarer til den, der fremgår af maskinens bund.
- Maskinen opfylder Rådets Direktiv 89/336/EØF.

før maskinen tages i brug

- 1 Fjern al emballage.
- 2 Vask delene: se 'rengøring'.
- 3 Skub overflødig ledning ind på bagsiden af apparatet.

indhold

- ① omrører
- ② hætte
- ③ låg
- ④ blenderglas
- ⑤ haneenhed
- ⑥ tætningsring
- ⑦ knivenhed
- ⑧ motordel

sådan anvendes smoothie blenderen

- 1 Sæt tætningsringen over knivenheden.
- 2 Skru blenderglasset på knivenheden.
- 3 Skru haneenheden på blenderglasset og sæt den på motordelen.
 - Check at hanegrebet er på positionen Off ①.
- 4 Anbring de flydende ingredienser i blenderglasset.
 - Det kan være frugt (ikke frossen), frisk yoghurt, mælk og frugtjuice. Disse kan kommes i blenderglasset til det niveau, der er mærket "LIQUIDS" (VÆSKER) til enten 3 eller 6 portioner.
- 5 Kom is eller frosne ingredienser i blenderglasset.
 - Det kan være frossen frugt, frossen yoghurt, flødeis eller isterninger. De kan tilsættes **op til** mærket FROZEN INGREDIENTS til det relevante antal portioner.
- 6 Tryk låget på blenderglasset.
- 7 Sæt enten hættten i låget, eller anbring omrøreren i hullet.
 - Omrøreren kan anvendes ved blanding af tyktflydende blandinger, eller når der anvendes store mængder frosne ingredienser.
- 8 Tryk på "MIX" knappen i indtil 30 sekunder for at starte blandeprocessen. Tryk derefter på "SMOOTH" knappen. Bland ingredienserne til en jævn blanding.
 - Brug omrøreren ved at bevæge den mod uret.

- 9 Sæt et glas under hanen, tryk på "MIX" knappen og tryk så ned på hanens greb.
 - Tyndtflydende drikke kan hældes ud uden at aktivere motordelen.
 - Brug omrøreren som hjælp, når du hælder tyktflydende Smoothie drikke op.
 - For at få det sidste af en tyktflydende Smoothie drik ud tilsættes et par skefulde væske for at få den til at strømme lettere ud.
- 10 Når glasset er fuldt, skal du slippe grebet og slukke.

tips

- Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende Smoothie drik.
 - Tilsæt flere frosne ingredienser for at fremstille en mere tyktflydende Smoothie drik.
 - Før låget sættes på, skubbes de faste ingredienser ned i væsken med omrøreren.
 - Tryk på "PULSE" knappen for at anvende motordelen i en start/stop funktion og styre drikkens konsistens. Pas på, da der derved automatisk vælges den højere hastighed og drikken måske kommer op på blenderglassets sider og låg.
 - Efter blanding er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
 - Nogle drikke skiller måske, når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.
- ### vigtigt
- Bland aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier, nødder) og kør aldrig med Smoothie blenderen, når den er tom.
 - Brug ikke blenderen til opbevaring. Hold den tom før og efter brug.

- Nogle væsker øger volumen og skum under blanding, f.eks. mælk. Blenderen må derfor ikke overfyldes, og det skal kontrolleres, at låget sidder godt fast.
- Du kan sikre, at din Smoothie blender holder længe, ved aldrig at lade den køre mere end 60 sekunder i træk.
- Blend aldrig mad, der er blevet til en fast masse under frysning, bryd det op, før det kommes i blenderglasset.

rengøring

- Sluk, tag stikket ud og skil maskinen ad før rengøring.
- Lad aldrig motorenhed, kabel eller stik blive våde.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- Skal altid vaskes umiddelbart efter brug. Lad ikke madvarer tørre ind på blenderglasset, da dette vil vanskeliggøre rengøringen.
- Ingen dele må vaskes i opvaskemaskinen.
- Adskil jævnlgt hanen og rengør delene grundigt.

blenderenheden

Før blenderen adskilles, fyldes blenderglasset halvt med varmt vand. Sæt låg og hætte på plads på motorenheden. Tryk på "MIX" og mens den kører, luk op for hanen, så vandet kan løbe ned i en beholder og rengøre ventilen. Dette kan gentages, til vandet er klart. Hvis der er brug for yderligere rengøring, skal blenderen først skilles ad.

motorenhed

- Tør med en fugtig klud og lad den tørre.

knivenhed

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

læg, hætte, omrører

Vaskes i hånden, skylles med rent vand og tørres.

rengøring af hanen

Tag haneenheden af blenderglasset, læg hanen i varmt sæbevand med ventilen åben ②. Vask grundigt, skyl og tør. Vask og tør blenderglasset og sæt hanen på igen, idet det sikres, at tætningerne sidder korrekt på blenderglasset ③.

adskillelse af hanen

- 1 Skru hættten af ④.
- 2 Skub op på proppen ⑤ og tag grebet af.
- 3 Tag proppen og fjederen af ⑥.
- 4 Vask alle dele og tør dem grundigt.
- 5 Saml enheden på samme måde, bare i omvendt rækkefølge ⑦.

service og kundepleje

- Hvis kablet er beskadiget, skal det af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD reparatør.
Hvis du har brug for hjælp med:
- brug af din Smoothie blender
- service eller reparation
Kontakt den butik, hvor du købte din Smoothie blender.

opskrifter

jordbær-citron surprise

3 x 150g bægre jordbæryoghurt
600ml limonade
500g frosne jordbær
Til 5 store glas

Kom yoghurt og limonade i blanderglasset. Tilsæt frosne jordbær. Tryk på "MIX" i 10 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

tyk banan-milkshake

3 store bananer (skåret i stykker)
600ml letmælk
7 små kugler vanilleis (ca. 350 g)
Til 5 store glas

Kom bananer og mælk i blanderglasset. Tilsæt isen. Tryk på "MIX" i 10 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

ananas- og kokosforfriskning

1 dåse (425g) ananasstykker i saft
300 ml ananasjuice
150 ml kokosmælk
7 små kugler vanilleis (ca. 350 g)
Til 5 store glas

Kom dåsens indhold af ananas i saft i blanderglasset sammen med ananasjuice og kokosmælk. Tilsæt is. Tryk på "MIX" i 10 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

hindbærcreme

4 x 150 g bægre hindbæryoghurt
300 ml appelsinjuice
175 g frosne hindbær
175 g (ca. 2 skefulde frossen yoghurtdessert, vaniljesmag
Til 5 store glas

Kom frisk yoghurt og appelsinjuice i blanderglasset. Tilsæt de frosne hindbær og frossen yoghurt. Tryk på "MIX" i 10 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

choko-mint shake

475 ml letmælk
et par dråber pebermynteessens eller efter smag
5 små kugler chokoladeis (ca. 250 g)
Til 2-3 store glas

Kom mælken og essensen i blanderglasset. Tilsæt is. Tryk på "MIX" i 10 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 10 sekunder. Serveres straks.

iskold frugtdrik

4 skrællede kiwifrugter i kvarter
350 g friske jordbær
425 ml appelsinjuice
10 isterninger
Til 5 glas

Kom frugten og appelsinjuicen i blanderglasset. Tilsæt isterninger. Tryk på "MIX" i 20 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres straks

ingefær-smoothie

350 ml mælk
7 - 8 stykker kandiseret ingefær eller
efter smag
35 ml juice fra frisk ingefær
5 små kugler vanilleis (ca. 250 g)
Til 2 til 3 glas

Kom mælk, frisk ingefær og juice i
blenderglasset. Tilsæt isen. Tryk på
"MIX" i 15 sekunder og derefter på
"SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres
straks.

ananas- og abrikos- smoothie

250 ml ananasjuice
250 ml græsk yoghurt
250 g frisk ananas, skåret i stykker
4 friske abrikoser uden sten, skåret i
stykker
12 isterninger
Til 4 til 5 store glas

Kom ananasjuice, yoghurt, ananas
og abrikos i blenderglasset. Kom
isterningerne i. Tryk på "MIX" i 20
sekunder og derefter på "SMOOTH"
i 30 sekunder. Serveres straks.

morgenmad på glas

175 ml skummetmælk
125 ml mager yoghurt
1 stor banan (skåret i stykker)
1 stort æble, uden kerner, skåret i
stykker
10 ml hvedekim
15 ml flydende honning
5 isterninger
Til 2-3 store glas

Kom mælk, yoghurt, banan, æble,
hvedekim og honning i
blenderglasset. Tilsæt isterninger.
Tryk på "MIX" i 30 sekunder og
derefter på "SMOOTH" i 20
sekunder. Serveres straks.

kaffe-smoothie

250 ml espressokaffe
175 ml mælk
30-45 ml Baileys (kan udelades)
sukker efter behag
5 små kugler vanilleis (ca. 250 g)
Til 2-3 store glas

Kom kaffe, mælk, likør og sukker
(evt.) i blenderglasset. Tilsæt is. Tryk
på "MIX" i 10 sekunder og derefter
på "SMOOTH" i 10 sekunder.
Serveres straks.

banoffee-smoothie

2 store bananer, skåret i stykker
250 ml mælk
5 små kugler karamelis (ca. 250 g)
Til 2-3 store glas

Kom banan og mælk i
blenderglasset. Tilsæt is. Tryk på
"MIX" i 10 sekunder og derefter på
"SMOOTH" i 20 sekunder. Serveres
straks.

fruit smasher

2-3 nektariner uden sten, skåret i
stykker
125 g friske hindbær
125 g friske jordbær
125 ml limonade
125 ml æblejuice
7 isterninger
Til 4 glas

Kom al frugt og juice i
blenderglasset. Tilsæt isterninger.
Tryk på "MIX" i 10 sekunder og
derefter på "SMOOTH" i 20
sekunder. Serveres straks.

hindbærforfriskning

950 ml tranebærjuice
300g frosne hindbær
4 små kugler hindbærsorbet
(ca. 275 g)
Til 6 store glas

Kom tranebærjuice i blenderglasset og tilsæt de frosne hindbær og hindbærsorbet. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

tropisk ingefær

475 ml ingefærøl
350 g blandet frossen ananas, melon og mango
Til 2-3 store glas

Kom ingefærøl i blenderglasset og tilsæt frossen frugt. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

skovbær-zinger

850 ml limonade
2 store marengsskaller i stykker
550g frosne sorte skovbær
Til 6 store glas

Kom limonade og marengs i blenderglasset og tilsæt frossen frugt. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 30 sekunder. Serveres straks.

oriental splendour

1 dåse kinesiske blommer, drænet
vægt 250 g (saften skal ikke bruges)
600 ml appelsinjuice
125 g crème fraîche
12 isterninger
Til 4-5 store glas

Kom drænet frugt, appelsinjuice og crème fraîche i blenderglasset og tilsæt isterninger. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

cool as cucumber

550 ml æblejuice
½ agurk i stykker
2-3 kiwifrugt i stykker
5 mynteblade
12 isterninger
Til 5 store glas

Kom æblejuice, agurk, kiwi og mynteblade i blenderglasset og tilsæt isterninger. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

berry blast

725 ml tranebærjuice
250 g kondenseret mælk
600 g frosne, blandede bær
Til 5 store glas

Kom tranebærjuice og tømælk i blenderglasset og tilsæt derefter den frosne frugt. Tryk på "MIX" i 15 sekunder og derefter på "SMOOTH" i 15 sekunder. Serveres straks.

См. иллюстрации на передней странице

Блендер Smoothie используется для приготовления вкусных и питательных холодных напитков. Блендер очень прост в эксплуатации; приготовленный с его помощью напиток наливается прямо в стакан или чашку. В комплект блендера также входит перемешивающее устройство, которое помогает производить смешивание.

В конце данной инструкции приведены некоторые рецепты. Вы также можете пользоваться удобными метками на чаше для смешивания ингредиентов по своему вкусу. Вы можете перемешивать в различных комбинациях фрукты и йогурты (как свежие, так и замороженные), мороженое, кубики льда, соки и молоко.

Меры безопасности

- Всегда выключайте прибор и вынимайте вилку из сетевой розетки:
 - перед разборкой или сборкой
 - после использования
 - перед чисткой
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, сетевой шнур или вилку.
- Когда чаша установлена на блоке электродвигателя, не помещайте в нее руки и кухонную утварь, за исключением перемешивающего устройства.
- Не дотрагивайтесь до острых ножей.
- Не позволяйте детям и физически ослабленным людям самостоятельно пользоваться электроприбором.
- Никогда не смешивайте горячие жидкости.
- Никогда не пользуйтесь неисправным электроприбором. Отнесите электроприбор в мастерскую, где его проверят и отремонтируют; см. раздел «Обслуживание».

- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с электроприбором.
- При снятии блендера Smoothie с блока электродвигателя подождите, пока ножи полностью не остановятся.
- Изделие предназначено только для бытового применения.
- Блендер Smoothie можно включать только с установленной на чаше крышкой.
- Запрещается пользоваться перемешивающим устройством, если на чаше не установлена крышка
- **На дне кувшина имеется литое основание, установленное при его изготовлении в соответствии со стандартами безопасности. Не снимайте его.**
- Кроме того, устройство можно использовать для приготовления супов. До смешивания продуктов следует дождаться остывания горячих жидкостей – при неплотно закрытой крышке Вас могут обжечь капли горячей жидкости.

суп из моркови и кориандра

25 г сливочного масла
1 большая порубленная луковица
1-2 размятые дольки чеснока
800 г моркови, порезанной на кубики размером 2 см
холодный куриный бульон
15 мг размолотого кориандра
соль и перец

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте лук и чеснок, и обжаривайте до мягкости. Поместите морковь в сосуд, добавьте лук и чеснок. Добавьте куриный бульон, пока

уровень в сосуде не достигнет отметки 2 литра. Установите крышку с заливным отверстием.

Для приготовления крупно нарубленной смеси для супа производите перемешивание в режиме «SMOOTH» в течение 5 секунд, для получения более мелко нарубленной смеси перемешивание нужно продлить.

Переложите смесь в кастрюлю, добавьте кориандр и приправы и варите на медленном огне в течение 30 – 35 минут или до готовности. По необходимости добавьте приправы или долейте жидкость.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что напряжение электросети соответствует указанному на основании прибора.
- Данный электроприбор соответствует требованиям директивы Европейского экономического сообщества 89/336 ЕЭС.

Перед первым использованием

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Вымойте детали: см. раздел «Чистка».
- 3 Длину сетевого шнура можно уменьшить, частично убрав шнур в специальный отсек в задней части прибора.

Обозначения

- ① перемешивающее устройство
- ② колпачок
- ③ крышка
- ④ чаша
- ⑤ узел крана
- ⑥ уплотнительное кольцо
- ⑦ ножевой блок
- ⑧ блок электродвигателя

Как пользоваться блендером Smoothie

- 1 Установите уплотнительное кольцо на ножевой блок.
- 2 Вверните чашу в ножевой блок.
- 3 Вверните узел крана в чашу, а затем установите чашу на блок электродвигателя.
- Проверьте, что рычаг сливного крана находится в закрытом положении ①.
- 4 Поместите жидкие ингредиенты в чашу.
- В состав входят фрукты (не замороженные), свежий йогурт, молоко и фруктовые соки. Все это можно поместить в сосуд и довести до уровня, обозначенного как LIQUIDS, из расчета на 3 или 6 порций.
- 5 Добавьте в чашу лед или замороженные ингредиенты.
- Это могут быть замороженные фрукты, замороженный йогурт, мороженое или лед. Эти ингредиенты могут загружаться в чашу до метки FROZEN INGREDIENTS (ЗАМОРОЖЕННЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ) для соответствующего количества порций.
- 6 Накройте сосуд крышкой.
- 7 Вставьте пробку в крышку или поместите в отверстие крышки насадку-смеситель.
- Перемешивающее устройство может использоваться при перемешивании густых смесей или в случае перемешивания больших количеств замороженных ингредиентов.
- 8 Для того, чтобы начать процесс смешивания, нажмите кнопку «MIX» и удерживайте ее в нажатом положении в течение 30 секунд, затем нажмите кнопку «SMOOTH». Смешивайте ингредиенты, пока не получите однородную смесь.

- Вращайте перемешивающее устройство против часовой стрелки.
- 9 Поместите под кран стакан, нажмите кнопку «MIX» и надавите на рычажок разливочного крана.
- Жидкие напитки могут сливаться без остановки электроприбора.
- Используйте перемешивающее устройство для упрощения процесса сливания из чаши приготовленных в блендере густых напитков.

Для того чтобы слить из чаши остатки приготовленного в блендере густого напитка, добавьте в нее несколько столовых ложек жидкости, чтобы увеличить текучесть напитка.

- 10 Когда стакан наполнится, отпустите рычажок.

Полезные советы

- Для приготовления в блендере жидкого напитка добавьте большее количество жидких ингредиентов.
- Для приготовления в блендере густого напитка добавьте большее количество замороженных ингредиентов.
- Перед установкой крышки измельчите твердые ингредиенты с помощью перемешивающего устройства.
- С помощью кнопки «PULSE» вы можете перевести силовой блок в режим работы «пуск-останов», что позволит Вам контролировать консистенцию Вашего напитка. Будьте внимательны, так как при этом автоматически включается максимальная скорость, и Ваш напиток может попасть на стенки и крышку сосуда.
- После перемешивания некоторые напитки могут не иметь полностью однородную консистенцию из-за того, что ингредиенты, из которых они

приготавливаются, могут содержать зернышки или иметь волокнистую структуру.

- Некоторые напитки могут со временем отстаиваться. Поэтому лучше всего употреблять такие напитки сразу же после смешивания. Отстоявшиеся напитки перед употреблением следует перемешать.

Важная информация

- Никогда не смешивайте сухие ингредиенты (например, специи, орехи) и не включайте незаполненный блендер Smoothie.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Опорожняйте его после использования.
- Некоторые жидкости при смешивании увеличиваются в объеме и вспениваются, например молоко, поэтому не загружайте в блендер слишком много ингредиентов и следите за тем, чтобы крышка всегда была правильно установлена.
- Чтобы блендер служил вам долго, никогда не используйте его более 60 с в непрерывном режиме.
- Никогда не перемешивайте продукты, которые при замораживании превратились в твердую массу, размельчите их перед тем, как поместить в чашу.

Чистка

- Перед чисткой блендера обязательно выключите его, выньте вилку из сетевой розетки и разберите.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Перед тем как вывернуть чашу из ножевого блока, опорожните ее.

- Всегда мойте блендер сразу же после использования. Не допускайте присыхания продуктов к поверхности чаши, так как это значительно осложнит чистку.
- Не мойте никакие части электроприбора в посудомоечной машине.
- Регулярно разбирайте кран и тщательно очищайте его детали.

Блок блендера

Прежде чем приступить к разборке блендера, до половины наполните сосуд теплой водой. Установите на место крышку с пробкой, затем поставьте сосуд на силовой блок. Установите переключатель в положение «MIX» и во время работы устройства откройте кран и заливайте воду в контейнер, чтобы очистить клапан. Эту процедуру можно повторить до тех пор, пока из крана не потечет чистая вода. Если необходима специальная очистка, сначала разберите устройство.

Блок электродвигателя

- Протрите влажной тканью, а затем высушите.

Ножевой блок

- 1 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.
- 2 Не прикасайтесь к острым ножам, вымойте их щеткой в горячей, мыльной воде, а затем тщательно промойте под краном. Не погружайте ножевой блок в воду.
- 3 Положите его сушиться верхней стороной вниз в недоступное для детей место.

Крышка, колпачок, перемешивающее устройство
Вымойте руками, ополосните чистой водой, а затем высушите.

Чистка крана

Снимите узел крана с чаши,

замочите кран в горячей мыльной воде. При этом клапан должен находиться в открытом положении ②. Тщательно промойте, затем сполосните чистой водой и высушите. Промойте и высушите чашу, затем установите кран на место, предварительно проверив, что прокладки правильно установлены на чаше ③.

Разборка крана

- 1 Отверните колпачок ④.
- 2 Надавите на пробку ⑤ и извлеките рычажок.
- 3 Извлеките пробку и пружину ⑥.
- 4 Промойте и тщательно просушите все компоненты.
- 5 Соберите устройство. Сборка производится в последовательности, обратной разборке ⑦.

Обслуживание и уход

- Если сетевой шнур поврежден, то в целях безопасности замените его на фирме KENWOOD или в утвержденном фирмой KENWOOD сервисном центре.
Если вам требуется помощь по вопросам:
- использования блендера Smoothie
- выполнения технического обслуживания или ремонта.
Свяжитесь с магазином, в котором вы приобрели блендер Smoothie.

Рецепты

Клубнично-лимонный сюрприз

3 x 150 г стакана клубничного йогурта
600 мл лимонада
500 г замороженной клубники
Получается 5 больших стакана напитка

Налейте йогурт и лимонад в чашу. Добавьте замороженную клубнику. На 10 секунд включите режим «MIX», затем на 10 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Густой банановый молочный коктейль

3 крупных банана (разрежьте на куски)
600 мл молока пониженной жирности
7 маленьких мерных ложек ванильного мороженого (приблизительно 350 г)
Получается 4 больших стакана напитка

Поместите бананы и молоко в чашу. Добавьте мороженое. На 10 секунд включите режим «MIX», затем на 10 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Освежающий напиток с ананасом и кокосовым орехом

1 банка консервированных ананасов (425 г)
300 мл ананасового сока
150 мл кокосового молока
7 маленьких мерных ложек ванильного мороженого (приблизительно 300 г)
Получается 5 больших стакана напитка

Перелейте содержимое банки консервированных ананасов в соку в чашу, влейте ананасовый сок и кокосовое молоко. Добавьте мороженое. На 10 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Малиновый крем

4 x 150 г стакана малинового йогурта
300 мл апельсинового сока
175 г замороженной малины
175 г (приблизительно 2 мерные ложки) замороженного десерта из йогурта, ванильная эссенция
Получается 5 больших стаканов напитка

Налейте свежий йогурт и апельсиновый сок в чашу. Добавьте замороженную малину и замороженный йогурт. На 10 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Шоколадный коктейль с мятой

475 мл молока пониженной жирности

Несколько капель эссенции перечной мяты по вкусу

5 маленькие мерные ложки шоколадного мороженого (приблизительно 250 г)

Достаточно для наполнения 2-3 больших стаканов

Налейте молоко в чашу и добавьте эссенцию. Добавьте мороженое. На 10 секунд включите режим «MIX», затем на 10 секунд режим «SMOOTH».

Сразу же подавайте на стол.

Холодные фрукты со льдом

4 очищенных от кожуры плода

киви, разрезанных на 4 части

350 г свежей клубники

425 мл апельсинового сока

10 кубиков льда

Достаточно для наполнения 5 стаканов

Поместите фрукты и

апельсиновый сок в чашу.

Добавьте кубики льда. На 20

секунд включите режим «MIX»,

затем на 20 секунд режим

«SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Имбирный мусс

350 мл молока

7 - 8 кусков стеблей имбиря или по вкусу

35 мл сока из стебельков имбиря

5 маленькие мерные ложки

ванильного мороженого

(приблизительно 250 г)

Получается 2-3 стакана напитка

Налейте молоко в чашу, добавьте стебельки имбиря и сок. Добавьте мороженое. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Мусс с ананасами и абрикосами

250 мл ананасового сока

250 мл греческого йогурта

250 г свежих ананасов,

порезанных на кусочки

4 свежих абрикоса (удалить косточки и надрезать мякоть)

12 кубиков льда

Получается 4-5 больших стакана напитка

Налейте в чашу ананасовый сок и йогурт, добавьте ананасы и абрикосы. Добавьте кубики льда.

На 20 секунд включите режим

«MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте

на стол.

Завтрак в стакане

175 мл снятого молока
125 мл йогурта жирностью
пониженной жирности
1 крупный банан, разрезанный на
куски
1 крупное яблоко, разрезанное, с
удаленной сердцевинкой
10 мл зародышей пшеницы
15 мл жидкого меда
5 кубика льда
Получается 2-3 больших стакана
напитка

Налейте в чашу молоко и йогурт,
добавьте банан, яблоко,
зародыши пшеницы и мед.
Добавьте кубики льда. На 30
секунд включите режим «MIX»,
затем на 20 секунд режим
«SMOOTH». Сразу же подавайте
на стол.

Кофейный мусс

250 мл кофе эспрессо
175 мл молока
30-45 мл ликера Baileys (по
желанию)
сахар по вкусу
5 маленькие мерные ложки
ванильного мороженого
(приблизительно 250 г)
Получается 2-3 больших стакана
напитка

Налейте в чашу кофе, молоко,
ликер и добавьте сахар (если он
используется). Добавьте
мороженое. На 10 секунд
включите режим «MIX», затем на
10 секунд режим «SMOOTH».
Сразу же подавайте на стол.

Банановый мусс

2 крупных банана, разрезанных
на куски
250 мл молока
5 маленькие мерные ложки
мороженого с ирисом
(приблизительно 250 г)
Получается 2-3 больших стакана
напитка

Поместите в чашу бананы и
молоко. Добавьте мороженое. На
10 секунд включите режим «MIX»,
затем на 20 секунд режим
«SMOOTH». Сразу же подавайте
на стол.

Фруктовый смэш

2-3 нектарина (удалить косточки
и надрезать мякоть)
125 г свежей малины
125 г свежей клубники
125 мл лимонада
125 мл яблочного сока
7 кубиков льда
Достаточно для наполнения 4
стаканов

Поместите в чашу все фрукты и
сок. Добавьте кубики льда. На 10
секунд включите режим «MIX»,
затем на 20 секунд режим
«SMOOTH». Сразу же подавайте
на стол.

Малиновый освежающий напиток

950 мл клюквенного сока
300 г замороженной малины
4 маленькие мерные ложки
малинового шербета
(приблизительно 275 г)
Получается 6 больших стаканов
напитка

Налейте в чашу клюквенный сок,
затем добавьте замороженную
малину и шербет. На 15 секунд
включите режим «MIX», затем на
15 секунд режим «SMOOTH».
Сразу же подавайте на стол.

Тропический имбирный напиток

475 мл имбирного пива
350 г смеси из замороженного ананаса, дыни и манго
Получается 2-3 больших стакана напитка

Налейте в чашу имбирное пиво, затем добавьте замороженные фрукты. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Лакомство «Лесные фрукты»

850 мл лимонада
2 крупных меренги в формах
550 г замороженных лесных фруктов
Получается 6 больших стаканов напитка

Налейте в чашу лимонад, а затем добавьте меренгу и замороженные фрукты. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Восточная роскошь

1 банка личи (китайская слива),
250 г после сливания сока (сок не нужен)
600 мл апельсинового сока
125 г сливок
12 кубиков льда
Получается 4-5 больших стакана напитка

Поместите в чашу отделенные от сока фрукты, апельсиновый сок и сливки, а затем добавьте кубики льда. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 15 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Холодный огуречный напиток

550 мл яблочного сока
половинка огурца, порезанная кусочками
2-3 плода киви, порезанные кусочками
5 листика мяты
12 кубиков льда
Получается 5 больших стаканов напитка

Налейте в чашу яблочный сок, добавьте огурец, киви и листики мяты, а затем добавьте кубики льда. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 15 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Ягодный напиток

725 мл клюквенного сока
250 г сгущенного молока
600 г замороженной смеси из разных ягод
Получается 5 больших стаканов напитка

Налейте в чашу клюквенный сок и сгущенное молоко, затем добавьте замороженные ягоды. На 15 секунд включите режим «MIX», затем на 30 секунд режим «SMOOTH». Сразу же подавайте на стол.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Svůj jemný mixér můžete používat k přípravě lahodných a výživných studených nápojů. Snadno se používá a jemně namixované nápoje lze rozlévat přímo do šálků nebo sklenic. Součástí dodávky je míchací zařízení, které je vhodnou pomůckou při mixování.

Na zadní straně návodu k použití je výběr receptů; na mixovací nádobě jsou umístěny praktické značky, které vám umožní mixování složek dle vašeho výběru. Lze používat kombinaci ovoce (jak čerstvého, tak mraženého) a jogurtu, zmrzliny, kostkového ledu, džusu a mléka.

bezpečnostní opatření

- Vypnutí a vypojení ze zásuvky
 - před nasazováním a snímáním součástí,
 - po použití,
 - před čištěním.
- Nikdy nenechte hnací jednotku, napájecí kabel nebo zástrčku navlhnout.
- Pokud je mixovací nádoba nasazena na hnací jednotce, nestrkejte do ní ruce a nádobí, s výjimkou tyčinky na promíchávání.
- Nedotýkejte se ostrých nožů.
- Nenechte děti nebo tělesně postižené osoby používat přístroj bez náležitého dohledu.
- Nikdy nemixujte horké tekutiny.
- Nikdy nepoužívejte poškozený přístroj. Nechte jej zkontrolovat nebo opravit: viz oddíl „servis“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené přídatné zařízení.
- Nikdy neopouštějte přístroj bez dozoru.
- Nedovolte dětem, aby si hrály s přístrojem.
- Před sejmutím mixéru z hnací jednotky počkejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Přístroj používejte výhradně pro domácí použití, ke kterému je určen.

- Jemný mixér uvádějte do chodu výhradně s nasazeným víkem.
- Pokud není na mixovací nádobě nasazeno víko, nikdy nepoužívejte tyčinku na promíchávání.
- **Tvarovaná obruba na spodku poháru je připevněna během výroby, aby výrobek vyhovoval bezpečnostním standardům. Nepokoušejte se ji odstranit.**
- Přístroj lze použít též k přípravě polévek. Horké kapaliny nechte před mixováním vychladnout - pokud není správně nasazeno víko, mohly by vás postříkat.

mrkvová polévka s koriandrem

25 g másla
 1 velká najemno nasekaná cibule
 1-2 utřené stroužky česneku
 800 g mrkve nakrájené na 2 cm kostičky
 studený kuřecí vývar
 15 ml mletého koriandru
 sůl a pepř

Na pánvi rozpustíte máslo, přidejte cibuli česnek a smažte, dokud nezměkknou. Do nádoby mixéru vhodte mrkev a osmaženou cibuli a česnek. Přilijte kuřecí vývar, aby hladina v nádobě dosáhla značky 2 litrů. Nasadte víko a kryt nádoby mixéru. Nastavte mixér na režim „SMOOTH“. Chcete-li zeleninu nasekat nahrubo, mixujte 5 vteřin. Chcete-li mít polévku jemnější, mixujte déle.

Směs přelijte do hrnce, přidejte koriandr, sůl a pepř 30 - 35 minut zvolna ohřívejte až k varu. Dochutěte a bude-li třeba, zředěte vývarem.

před zapojením do napájecí sítě

- Zkontrolujte, zda vaše napájecí elektrická síť má stejné hodnoty, jako jsou uvedeny na spodku přístroje.
- Tento přístroj je v souladu s Direktivou Evropského hospodářského společenství 89/336/EEC.

před prvním použitím

- 1 Sejměte veškeré obaly.
- 2 Umyjte součásti: viz odstavec „Čištění“.
- 3 Zbývajícím kabel zasuňte do zadní stěny přístroje.

jednotlivé součásti

- ① tyčinka na promíchávání,
- ② víčko,
- ③ víko,
- ④ mixovací nádoba,
- ⑤ sestava kohoutu,
- ⑥ těsnicí kroužek,
- ⑦ nožová sestava,
- ⑧ hnací jednotka.

používání jemného mixéru

- 1 Nasadte těsnicí kroužek na nožovou sestavu.
- 2 Našroubujte mixovací nádobu na nožovou sestavu.
- 3 Na mixovací nádobu našroubujte sestavu kohoutu a celek nasadte na hnací jednotku.
- Zkontrolujte, zda páčka dávkovacího kohoutu je v zavřené poloze ❶.
- 4 Nalijte tekuté složky do mixovací nádoby.
- Ovoce (ne zmražené), čerstvý jogurt, mléko a ovocné šťávy lze plnit až do výše značky LIQUIDS pro 3 nebo 6 porcí.
- 5 Přidejte do mixovací nádoby led nebo mražené složky.

- Sem patří mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlina nebo led. Ty lze přidávat **až po hladinu** označenou FROZEN INGREDIENTS (mražené složky) na odpovídající počet porcí.
- 6 Nasadte víko nádoby.
 - 7 Nasadte kryt nebo zasuňte mísidlo.
 - Tyčinka na promíchávání se může použít v případě, že se mixují husté směsi, nebo pokud se použije velké množství mražených složek.
 - 8 Stiskněte tlačítko „MIX“ a podle potřeby mixujte až 30 vteřin. Tím začne proces míšení. Poté stiskněte tlačítko „SMOOTH“ a vyčkejte, dokud se obsah nádoby jemně nerozmixuje.
 - Použijte tyčinku na promíchávání, otáčejte s ní proti směru hodinových ručiček.
 - 9 Pod kohoutek postavte sklenici, stiskněte tlačítko „MIX“ a poté stlačte páku výčepního ventilu.
 - Řidší nápoje lze nalévat i bez zapnuté hnací jednotky.
 - Při rozlévání hustých koktejlových nápojů použijte jako pomůcku tyčinku na promíchávání.
 - Chcete-li usnadnit nalití poslední dávky koktejlového nápoje, přidejte několik polévkových lžic tekutiny. Tím se zvýší průtok.
 - 10 Po naplnění sklenice uvolněte páku ventilu a vypněte mixér.

tipy a pokyny

- Chcete-li připravit řidší koktejlový nápoj, přidejte více tekutiny.
- Chcete-li připravit hustší koktejlový nápoj, přidejte více mražených složek.
- Před nasazením víka zatlačte tuhé složky pomocí tyčinky na promíchávání do tekutiny.
- Pomocí tlačítka „PULSE“, po jehož uvolnění se mixér ihned vypne, můžete jemně upravit konzistenci nápoje. Tímto se zároveň automaticky zvolí vyšší rychlost mixování. Dejte proto pozor, aby nápoj nevystříkl na stěny a víko nádoby.

- Po namixování nemusí být některé nápoje zcela jemné. Je to způsobeno semínky nebo vláknitou strukturou složek.
- Některé nápoje se při stání usazují, je tudíž nejlepší je vypít ihned po přípravě. Usazené nápoje by se před pitím měly promíchat.

důležité

- Nikdy nemixujte suché složky (na příklad koření nebo oříšky) nebo nepouštějte jemný mixér naprázdno.
- Nepoužívejte mixér jako nádobu na skladování. Před i po použití jej ponechávejte prázdný.
- Některé tekutiny při mixování zvětšují svůj objem a vytvářejí pěnu, například mléko, nikdy je tedy nepřepĺňujte a zkontrolujte, zda je víko nasazeno správně.
- Chcete-li zajistit dlouhou životnost mixéru, nikdy jej nenechávejte bez přerušení běžet déle než 60 vteřin.
- Nikdy nemixujte potraviny, které při zmrazení ztuhly do kompaktního kusu. Před přidáním do mixovací nádoby je vždy rozmělněte.

čištění

- Před čištěním vždy přístroj vypněte, odpojte od napájecí sítě a rozeberte.
- Nikdy nenechte hnací jednotku, napájecí kabel nebo zástrčku navlhnout.
- Před vyšroubováním mixovací nádoby z nožové jednotky nádobu vždy vyprázdněte.
- Okamžitě po použití ji umyjte. Nenechte potraviny přischnout v mixovací nádobě, protože to značně komplikuje čištění.
- Nemyjte žádnou součást v myčce na nádobí.
- Pravidelně rozebírejte kohout a důkladně vyčistěte jeho součásti.

jednotka mixéru

Před rozebráním mixéru nádobu naplňte do poloviny teplou vodou. Nasadte víko a kryt a celek nasadte na motorovou část mixéru. Stiskněte tlačítko „MIX“. Nechte běžet motor, otevřete vypouštěcí ventil a nechte vodu vytékat do připravené nádoby. Tento postup opakujte, dokud vytékající voda není čistá. Je-li třeba přístroj vyčistit více, rozeberte jej.

hnací jednotka

- Oťřete vlhkou látkou, nechte oschnout.

nožová jednotka

- 1 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.
- 2 Nedotýkejte se ostrých nožů – očistěte je kartáčkem v horké mýdlové vodě, potom důkladně propláchněte pod tekoucí vodou. Neponořujte nožovou sestavu do vody.
- 3 Ponechte ji oschnout v obrácené poloze, mimo dosah dětí.

víko, víčko, tyčinka na promíchávání

Omyjte ručně, opláchněte v čisté vodě a potom osušte.

čištění kohoutu

Sejměte sestavu kohoutu z mixovací nádoby a potom ponořte s otevřeným ventilem do horké mýdlové vody ②. Důkladně omyjte, potom opláchněte a osušte. Umyjte a osušte mixovací nádobu; potom nasadte zpět kohout. Zkontrolujte, zda je těsnění na mixovací nádobě správně nasazeno ③.

rozebrání kohoutu

- 1 Odšroubujte víčko ④.
- 2 Zatlačte na čep ⑤ a sejměte páku.
- 3 Vyjměte čep a pružinu ⑥.
- 4 Všechny komponenty umyjte a pečlivě vysušte.
- 5 V opačném pořadí celek znovu smontujte ⑦.

servis a péče o zákazníka

- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí být z bezpečnostních důvodů vyměněn firmou KENWOOD nebo její autorizovanou opravnou.

Pokud potřebujete poradit s:

- používáním mixéru,
- servisem či opravou, kontaktuje prodejce, u kterého jste mixér zakoupili.

recepty

citrónové překvapení s jahodami

3 150g jahodové jogurty
jahodového jogurtu,
600 ml limonády,
500 g mrazených jahod.
Stačí na přípravu 5 velkých sklenic.

Nalijte jogurt a limonádu do mixovací nádoby. Přidejte mražené jahody. Na 10 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté na 10 vteřin přepněte do režimu „SMOOTH“. Ihned podávejte.

hustý banánový mléčný nápoj

3 velké banány (nakrájené na
kousky)
600 ml polotučného mléka,
7 malých porcí vanilkové zmrzliny
(přibližná váha 350 g).
Stačí na přípravu 5 velkých sklenic.

Do mixovací nádoby nalijte mléko a přidejte banány. Přidejte zmrzlinu. Na 10 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté na 10 vteřin přepněte do režimu „SMOOTH“. Ihned podávejte.

osvěžující ananasový a kokosový nápoj

1 plechovka (425 g) krájeného
ananasu ve vlastní šťávě,
300 ml ananasového džusu,
150 ml kokosového mléka
7 malých porcí vanilkové zmrzliny
(přibližná váha 350 g).
Stačí na přípravu 5 velkých sklenic.

Nalijte obsah plechovky ananasu ve vlastní šťávě do mixovací nádoby spolu s dalším ananasovým džusem a kokosovým mlékem. Přidejte zmrzlinu. Na 10 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté na 30 vteřin přepněte do režimu „SMOOTH“. Ihned podávejte.

malinový krém

4 150g malinové jogurty,
300 ml pomerančového džusu,
175 g mrazených malin,
175 g (přibližně 2 porce)
mrazeného jogurtového dezertu s
vanilkovou příchutí.
Stačí na přípravu 5 velkých sklenic.

Nalijte čerstvý jogurt a
pomerančový džus do mixovací
nádoby. Přidejte mrazené maliny a
mrazený jogurt. Na 10 vteřin
spusťte režim „MIX“ a poté na 30
vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

míchaný čokoládový a mátový nápoj

475 ml polotučného mléka,
několik kapek esence z máty
peprné na ochucení,
5 malé porce čokoládové zmrzliny
(přibližná váha 250 g).
Množství pro 2-3 velké sklenice

Nalijte mléko a esenci do mixovací
nádoby. Přidejte zmrzlinu. Pusťte
na 10 vteřin rychlostí 1 a potom na
10 vteřin rychlostí 2. Okamžitě
podávejte.

ledově chladný ovocný nápoj

4 kusy oloupaného kiwi rozčtvřte,
350 g čerstvých jahod,
425 ml pomerančového džusu,
10 kostek ledu.
Množství pro 5 sklenic

Nalijte pomerančový džus do
mixovací nádoby a přidejte ovoce.
Přidejte kostky ledu. Na 20 vteřin
spusťte režim „MIX“ a poté na 20
vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

zázvorový koktejl

350 ml mléka,
7 - 8 kousků celého zázvoru (nebo
podle chuti)
35 ml džusu z lodyh zázvoru,
5 malé porce vanilkové zmrzliny
(přibližná váha 250 g).
Stačí na 2 až 3 sklenice.

Nalijte mléko a džus do mixovací
nádoby, přidejte lodyhy zázvoru. Přidejte
zmrzlinu. Na 15 vteřin spusťte režim
„MIX“ a poté na 30 vteřin přepněte do
režimu „SMOOTH“. Ihned podávejte.

ananasový a meruň- kový koktejl

250 ml ananasového džusu,
250 ml řeckého jogurtu,
250 g čerstvého ananasu
nakrájeného na kousky,
Nakrájená dužina ze 4 čerstvých
vypeckovaných meruněk,
12 kostek ledu.
Stačí na přípravu 4 až 5 velkých
sklenic.

Nalijte ananasový džus a jogurt do
mixovací nádoby, přidejte ananas a
meruňky. Přidejte kostky ledu. Na
20 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté
na 30 vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

snídaně do skla

175 ml odstředěného mléka,
125 ml nízkotučného jogurtu,
1 velký banán nakrájený na kousky
1 velké nakrájené jablko bez jádřince
10 ml pšeničných klíčků,
15 ml tekutého medu,
5 kostky ledu.
Stačí na přípravu 2 - 3 velkých
sklenic.

Nalijte mléko a jogurt do mixovací
nádoby, přidejte banán, jablko, pšeničné
klíčky a med. Přidejte kostky ledu. Na
30 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté
na 20 vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

kávový koktejl

250 ml kávy Espresso,
175 ml mléka,
30-45 ml likéru Baileys (možno
vynechat),
cukr podle chuti,
5 malé porce vanilkové zmrzliny
(přibližná váha 250 g).
Stačí na přípravu 2-3 velkých
sklenic.

Nalijte kávu, mléko a likér do
mixovací nádoby, přidejte cukr
(pokud jej použijete). Přidejte
zmrzlinu. Na 10 vteřin spusťte režim
„MIX“ a poté na 10 vteřin přepněte do
režimu „SMOOTH“. Ihned podávejte.

banánovo-karamelový koktejl

2 velké banány, nakrájené na kousky
250 ml mléka,
5 malé porce karamelové zmrzliny
(přibližná váha 250 g).
Stačí na přípravu 2-3 velkých
sklenic.

Do mixovací nádoby nalijte mléko a
přidejte banán. Přidejte zmrzlinu. Na
10 vteřin spusťte režim „MIX“ a poté
na 20 vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

ovocná bomba

Nakrájená dužina ze 2-3
vypeckovaných nektarinek,
125 g čerstvých malin,
125 g čerstvých jahod,
125 ml limonády,
125 ml jablečného džusu,
7 kostek ledu.
Množství pro 4 sklenic

Nalijte džus do mixovací nádoby a
přidejte všechno ovoce. Přidejte
kostky ledu. Na 10 vteřin spusťte
režim „MIX“ a poté na 20 vteřin
přepněte do režimu „SMOOTH“.
Ihned podávejte.

osvěžující malinový nápoj

950 ml brusinkového džusu,
300 g mrazených malin,
4 malé porce malinového šerbetu
(přibližná váha 275 g).
Stačí na přípravu 6 velkých
sklenic.

Nalijte brusinkový džus do mixovací
nádoby, potom přidejte mrazené
maliny a šerbet. Na 15 vteřin
spusťte režim „MIX“ a poté na 15
vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

tropický zázvorový nápoj

475 ml zázvorové limonády,
350 g smíchaného mrazeného
ananasu, melounu a manga.
Stačí na přípravu 2-3 velkých
sklenic.

Nalijte zázvorovou sodovku do
mixovací nádoby, potom přidejte
mrazené ovoce. Na 15 vteřin
spusťte režim „MIX“ a poté na 30
vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

ovocná lesní senzace

850 ml limonády,
2 velké rozdrolené pusinky
550 g mrazených tmavých lesních
plodů.
Stačí na přípravu 6 velkých
sklenic.

Nalijte zázvorovou limonádu do
mixovací nádoby, potom přidejte
pusinky a mrazené ovoce. Na 15
vteřin spusťte režim „MIX“ a poté
na 30 vteřin přepněte do režimu
„SMOOTH“. Ihned podávejte.

Az használati utasítás ábrái az első oldalon láthatók – olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

A Smoothie Blender turmixgépet finom és tápláló hideg italok készítésére használhatja. Könnyű kezelni, és a turmixot egyenesen pohárba vagy csészébe öntheti belőle. Adunk Önnek egy kavarászközt is, mellyel még könnyebb a keverés.

Az utasításokat követően válogatott recepteket talál, de a keverőpoháron lévő egyszerű jelölések segítségével tetszés szerinti alapanyagokat mixelhet. Használhatja gyümölcsök és joghurt kombinációjához (akár friss, akár fagyasztott), fagyalthoz, jégkockákhoz, gyümölcslevekhöz és tejhez.

biztonság

- Kapcsolja ki, és húzza ki a konnektorból:
 - az alkatrészek fel- és leszerelése előtt
 - használat után
 - tisztítás előtt
- Vigyázzon arra, hogy a motort, a zsinórt és a csatlakozódugót soha ne érje nedvesség
- Ne tegye kezét vagy más eszközt (a keverőlapát kivételével) a keverőpohárba, amikor az a motoron van.
- Ne érintse meg az éles késeket.
- Ne engedje, hogy gyerekek vagy beteg emberek felügyelet nélkül használják a gépet.
- Soha ne keverjen vele forró folyadékot.
- Soha ne használjon sérült turmixgépet. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg, ld.: szerviz c. rész.
- Soha ne használjon nem hiteles / nem eredeti alkatrészt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül bekapcsolt állapotban.
- Ne engedje, hogy gyerekek játsszanak a géppel.
- Amikor a Smoothie Blender turmixgépet leveszi a motorról, előbb várja meg, amíg a kések teljesen leállnak.

- Csak az előírt háztartási munkára használja a készüléket.
- Kizárólag csukott tetővel működtesse a Smoothie Blender turmixgépet.
- A keverőlapátot csak csukott tetővel használja.
- **A turmixedény alján levő biztonsági peremet tilos eltávolítani, azt a gyártás során helyezik fel a biztonsági előírások kielégítése érdekében.**
- A készüléket használhatjuk levesek készítésére is. A forró folyadékokat keverés előtt hagyjuk kihűlni. Ha a tetőt elfelejtjük megfelelően lecsukni, ránk fröccsenhet a lé!

sárgarépából és korianderből készült leves

25 g vaj
 1 nagy fej hagyma felvágva
 1-2 gerezd zúzott fokhagyma
 800 g sárgarépa 2 cm-es kockákra felvágva
 hideg tyúkhúsle
 15 ml őrölt koriander
 só és bors

A vajat lábasban felolvasztjuk, hozzáadjuk a hagymát és a fokhagymát, majd puhára pirítjuk. A sárgarépát a keverőpohárba tesszük, hozzáadjuk a hagymát és a fokhagymát. Adjunk hozzá annyi húslevet, hogy mennyisége a keverőedényen elérje a 2 literes szint jelzését. Tegyük a keverőedényre a fedelet és a töltőkupakot. "SMOOTH" állásban keverjük 5 mp-ig, ha darabosabb levest szeretnénk, vagy hosszabb ideig, ha a krémesebb állagot kedveljük.

A keveréket öntsük át lábasba, adjuk hozzá a koriandert és a fűszereket, majd lassú tűzön főzzük 30—35 percig, illetve amíg megpuhul. A fűszerezést ízlés szerint módosítsuk és szükség esetén öntsük fel a levest kevés vízzel.

Mielőtt a konnektorba csatlakoztatja a turmixgépet:

- Ellenőrizze, hogy az áramforrás ugyanolyan, mint ami a gép alján fel van tüntetve.
- A gép megfelel az Európai Gazdasági Közösség 89/336/EEC direktívájának.

Az első használat előtt:

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 2 Mossa le a részeket; ld.: tisztítás.
- 3 A felesleges vezetékét nyomja vissza a készülék hátuljába.

a turmixgép részei:

- ① keverőlapát
- ② kupak
- ③ tető
- ④ keverőpohár
- ⑤ csaprészt
- ⑥ tömítőgyűrű
- ⑦ késkészlet
- ⑧ motor

a smoothie blender turmixgép használata:

- 1 Illessze a tömítőgyűrűt a késkészlet fölé.
- 2 Csavarja a poharat a késkészletre.
- 3 Csavarja a csaprészt a pohárra, majd tegye a motorra.
- Ellenőrizze, hogy a kiöntőcsap fogantyúja off (ki) állásban van. ❶
- 4 Öntse a folyékony alapanyagokat a pohárba.
- Ezek a következők: gyümölcs (nem fagyasztott), friss joghurt, tej és gyümölcslevek. Ezeket tegyük a keverőedénybe a 3 vagy 6 adaghoz előírt LIQUIDS jelzésig.
- 5 Tegye a jégkockákat vagy a fagyasztott alapanyagokat a pohárba.

- Ezek lehetnek: fagyasztott gyümölcs, fagyasztott joghurt, fagylalt vagy jég. Ezeket a FAGYASZTOTT ALAPANYAGOK **jelzésig** teheti a keverőpohárba, a megfelelő számú adagtól függően.
- 6 Tolja rá a tetőt az keverőpohárra.
 - 7 Vagy a töltőkupakot helyezze a fedélbe, vagy a keverőt tegye a lyukba.
 - A keverőlapátot sűrű alapanyagokhoz, vagy nagy mennyiségű fagyasztott alapanyagnál kell használni.
 - 8 Mintegy 30 mp-ig tartsuk lenyomva a "MIX" gombot, amivel kezdetét veszi a keverés folyamata. Ezután nyomjuk meg a "SMOOTH" gombot. A hozzávalókat addig mixeljük, amíg pépesek nem lesznek.
 - A keverőlapátot az óramutató járásával ellentétes irányban használja.
 - 9 Tegyük egy poharat a kifolyó csap alá, nyomjuk meg a "MIX" gombot és nyomjuk le a kifolyó adagolókarját.
 - A hígabb italok a motor bekapcsolása nélkül is kifolynak.
 - A keverőlapát segítségével öntse ki a sűrűbb turmixokat.
 - Sűrűbb turmixoknál, az utolsó adag kiöntéséhez, adjon néhány evőkanál folyadékot, ezzel segíti a turmix kifolyását.
 - 10 Amikor a pohár megtelt, engedjük fel a fogantyút és kapcsoljuk ki a gépet.
- ### **tippek:**
- Hígabb turmix készítéséhez használjon több folyadékot.
 - Sűrűbb ital készítéséhez használjon több fagyasztott összetevőt.
 - A tető felhelyezése előtt, a keverőlapát segítségével, tegye a szilárd alapanyagokat a folyadékba.

- A "PULSE" gomb megnyomásával a készülék működését megszakíthatja és ezzel szabályozhatja az ital állagát. Ügyeljen arra, hogy ilyenkor a készülék automatikusan a magasabb sebességi fokozatot választja, aminek eredményeként az ital szintje a keverőedény falán megemelkedhet és ráfolyhat a keverőedény fedelére.

- Bizonyos italok keverés után nem teljesen simák, az alapanyagok rosttartalma miatt.

- Bizonyos italok állásakor leülepednek, ezért közvetlenül mixelés után ajánlott fogyasztani őket. A leülepedett italokat újra kell mixelni fogyasztás előtt.

fontos:

- Soha ne keverjen száraz alapanyagokat (pl. fűszereket, dióféléket), és soha ne járassa üresen a Smoothie Blender turmixgépet.
- Ne használja a turmixgépet tárolóedényként. Használat előtt és után ürítse ki.
- Bizonyos folyadékok térfogata mixeléskor nő, vagy habot képezhetnek (pl. tej), ezért ne töltsen túl a keverőpoharat, és ellenőrizze, hogy a tető a megfelelő módon van felhelyezve.
- A Smoothie Blender turmixgép hosszú élettartamának biztosításához soha ne működtesse egyfolytában 60 másodpercnél hosszabb ideig.
- Soha ne keverjen vele a fagyasztástól szilárd anyaggá keményedett összetevőket; mielőtt a keverőpohárba teszi, mindig törje össze apróra a szilárd anyagokat.

tisztítás

- Tisztítás előtt a gépet mindig kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból, és szerelje szét.
- A motor, a zsinór és a csatlakozódugó soha ne legyen nedves.
- Ürítse ki a keverőpoharat, mielőtt a késkészletről lecsavarja.
- Mindig mossa ki közvetlenül használat után. Ne engedje, hogy a turmix rászáradjon a keverőpohárba, mert ez megnehezíti a tisztítást.
- Egyik alkatrészt se mossa mosogatógéppel.
- Rendszeresen vegye le a csapot, és alaposan tisztítsa meg részeit.

a keverőegység tisztítása

A turmixgép szétszerelése előtt töltsen félig a keverőpoharat meleg vízzel. Helyezze rá a fedelet és a töltőkupakot, majd tegye rá a gépre. Kapcsolja "MIX" állásba és keverés közben nyissa ki a kifolyót csapot. A szelep megtisztításához a vizet engedje le egy edénybe. Ezt mindaddig ismételje meg, amíg a leengedett víz tiszta nem lesz. Ha további tisztításra van szükség, először szerelje szét az egységet.

a motor tisztítása

- Nedves ruhával törölje le, majd szárítsa meg.

a késkészlet tisztítása

- 1 Vegye le, majd mossa el a tömítőgyűrűt.
- 2 Ne érjen az éles késekhez – kefével tisztítsa meg őket, majd mosogatószeres vízzel mossa el, végül bő vízzel csap alatt öblítse le. Ne merítse vízbe a késkészletet.
- 3 Hagyja száradni élével lefelé fordítva gyermekektől távol.

a tető, a kupak és a keverőlapát tisztítása

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

a csap tisztítása

Vegye le a kiöntőcsapot a pohárról, majd forró, mosogatószeres vízben, nyitott szeleppel áztassa le **2**.

Alaposan mossa el, öblítse le és szárítsa meg. Mossa el és szárítsa meg a keverőpoharat, majd tegye vissza a kupakot; közben ügyeljen arra, hogy a tömítések a helyükre kerültek a keverőpoháron **3**.

a csap szétszerelése

- 1 Csavarjuk le a kupakot **4**.
- 2 Toljuk felfelé a dugót **5** és távolítsuk el a fogantyút.
- 3 Vegyük le a dugót és a rugót **6**.
- 4 Mossunk el minden alkatrészt, majd alaposan szárítsuk meg.
- 5 A fenti eljárást fordított sorrendben végezve szereljük ismét össze az egységet **7**.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a vezeték meghibásodott, azt biztonsági okokból a KENWOODnak vagy egy meghatalmazott KENWOOD szerelőnek kell megjavítania.

Ha segítségre van szüksége

- a Smoothie Blender turmixgép használatát illetően,
 - vagy karbantartás vagy javítás céljából,
- forduljon a bolthoz, ahol a Smoothie Blender gépet vásárolta.

receptek

eper- citrom meglepetés

3x150 g eper joghurt
600 ml limonádé
500 g fagyasztott eper
5 nagy pohár turmixhoz

Tegye a joghurtot és a limonádét a keverőpohárba. Adja hozzá a fagyasztott epret. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 10 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

sűrű banán-milkshake

3 nagy banán (feldarabolva)
600 ml félzsíros tej
7 kis gömb vaníliafagylalt (kb. 300 g)
5 nagy pohár turmixhoz

Tegye a keverőpohárba a banánt és a tejet. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 10 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

ananászos-kókuszos üdítő

1 doboz (425g) darabolt ananász levében
300 ml ananászlé
150 ml kókusztej
7 kis gömb vaníliafagylalt (kb. 350g)
5 nagy pohár turmixhoz

Tegye az ananászt saját levével, a kiegészítő ananászlével, valamint a kókusztejjel együtt a keverőpohárba. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

málnakrém

4 pohár 150 g-os málnás joghurt
300 ml narancslé
175 g fagyasztott málna
175 g (kb 2 gömb) fagyasztott joghurtos desszert, vanília ízű
5 nagy pohár turmixhoz

Tegye a friss joghurtot és a narancslevet a keverőpohárba. Adja hozzá a fagyasztott málnát és a fagyasztott joghurtot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

kókuszos menta-shake

475 ml félszíros tel
néhány csepp borsmenta-esszencia
ízésítésnek
5 kis gömb csokoládéfagylalt (kb. 250 g)
2-3 nagy pohárhoz elegendő

Tegye a tejet és az esszenciát a keverőpohárba. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 10 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

jéghideg gyümölcsmix

4 meghámozott kivi, négy részre vágva
350 g friss eper
425 ml narancslé
10 jégkocka
5 pohárhoz elegendő

Tegye a gyümölcsöket és a narancslét a keverőpohárba. Adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 20 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 20 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

gyömbéres turmix

350 ml tej
7 - 8 darab gyömbérbefőtt, illetve ízlés szerinti mennyiség
35 ml gyömbérlé
5 kis gömb vaníliafagylalt (kb. 250g)
2-3 pohár turmix lesz belőle

Tegye a tejet, a gyömbért és a gyömbérlevet a keverőpohárba. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

ananász-sárgabarack turmix

250 ml ananászlé
250 ml görög joghurt
250 g friss ananász, darabolt
4 friss sárgabarack, kimagozva és darabolva
12 jégkocka
4-5 nagy pohár turmixhoz

Tegye az ananászlét, a joghurtot, az ananászt és a sárgabarackot a keverőpohárba. Adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 20 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

folyékony reggeli

175 ml zsírszegény tej
125 ml zsírszegény joghurt
1 nagy banán felvágva
1 nagy, kimagozott és feldarabolt alma
10 ml búzacsíra
15 ml folyós méz
5 jégkocka
2-3 nagy pohár turmixhoz

Tegye a tejet, a joghurtot, a banánt, az almát, a búzacsírat és a mézet a keverőpohárba. Adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 30 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 20 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

kávéturmix

250 ml Espresso kávé
175 ml tej
30-45 ml Baileys likőr (tetszés szerint)
cukor (ízlés szerint)
5 kis gömb vanília fagylalt (kb. 250g)
2-3 nagy pohár turmixhoz

Tegye a kávé, a tejet, a likőrt és a cukrot (ha akar beletenni) a keverőpohárba. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 10 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

banános-karamellás turmix

2 nagy banán felvágva
250 ml tej
5 kis gömb karamell fagylalt (kb. 250g)
2-3 nagy pohár turmixhoz

Tegye a banánt és a tejet a keverőpohárba. Adja hozzá a fagylaltot. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 20 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

gyümölcsözön

2-3 nektarin, kimagozva és feldarabolva
125 g friss málna
125 g friss földieper
125 ml limonádé
125 ml rostos almalé
7 jégkocka
4 pohárhoz elegendő

Tegye a gyümölcsöket és a lét a keverőpohárba. Adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 10 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 20 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

málna-üdítő

950 ml áfonyalé
300 g fagyasztott málna
4 kis gömb málna-jégkása (kb. 275g)
6 nagy pohár turmixhoz
Tegye az áfonyalét a keverőpohárba, majd adja hozzá a fagyasztott málnát és a jégkását. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 15 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

trópusi gyömbér

475 ml gyömbérsör
350 g fagyasztott ananász-, dinnye- és mangókeverék
2-3 nagy pohár turmixhoz

Tegye a gyömbérsört a keverőpohárba, majd adja hozzá a fagyasztott gyümölcsöt. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

erdei gyümölcs-különlegesség

850 ml limonádé
2 nagy habcsók összeroppantva
550 g fagyasztott, fekete erdei gyümölcs
6 nagy pohár turmixhoz

Tegye a limonádét és a morzsolt habcsókot a keverőpohárba, majd adja hozzá a fagyasztott gyümölcsöt. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 30 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

keleti varázslat

1 doboz litchi, leszűrve 250 g (a lére nincs szükség)

600 ml narancslé

125 g tejszín

12 jégkocka

4-5 nagy pohár turmixhoz

Tegye a leszűrt litchit, a narancslevet és a tejszínt a keverőpohárba. Adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 15 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

hűsítő uborka-koktél

550 ml almalé

fél uborka, darabolva

2-3 kivi, feldarabolva

5 mentalevél

12 jégkocka

5 nagy pohár turmixhoz

Tegye az almalevet, az uborkát, a kivit és a menteleveleket a keverőpohárba, majd adja hozzá a jégkockákat. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 15 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

turmix bogyós gyümölcsökből

725 ml áfonyalé

250 g sűrített tej

600 g fagyasztott bogyós gyümölcs-keverék

5 nagy pohár turmixhoz

Tegye az áfonyalevet és a sűrített tejet a keverőpohárba, majd adja hozzá a fagyasztott gyümölcsöt. Kapcsoljunk "MIX" állásba 15 mp-ig, majd "SMOOTH" állásba további 15 mp-ig. Azonnal szervírozzuk.

Przed przystąpieniem do zapoznawania się z instrukcją obsługi otworzyć na pierwszej stronie zawierającej schemat poglądowy.

Mikser Smoothie Blender pozwala na przygotowywanie smacznych i pożywnych zimnych napojów. Jest łatwy w obsłudze, a przygotowywane koktajle można nalewać bezpośrednio do filiżanki lub szklanki. W komplecie załączone jest również mieszadło, ułatwiające mieszanie.

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

bezpieczeństwo obsługi

- Wyłączyć mikser i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego:
 - przed przystąpieniem do montażu i demontażu części miksera,
 - po użyciu,
 - przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Nie dopuścić do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego lub wtyczki.
- Trzymać ręce i naczynia, inne niż mieszadło, z dala od kielicha, gdy jest zamocowany na podstawie zasilającej.
- Nie dotykać ostrzy.
- Nie pozwalać na obsługę urządzenia bez nadzoru przez dzieci lub niepełnosprawne osoby.
- Nigdy nie mieszać gorących płynów.
- Nie eksploatować uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać mikser do sprawdzenia lub naprawy – patrz 'Serwis'.
- Nigdy nie stosować niekompatybilnych nasadek.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez dozoru.

- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Przy zdejmowaniu miksera Smoothie Blender z zespołu zasilającego odczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
- Stosować urządzenie wyłącznie do domowego użytku zgodnie z przeznaczeniem.
- Eksploatować mikser Smoothie Blender tylko przy zamkniętej pokrywie.
- Nigdy nie stosować mieszadła, jeśli na kielich nie jest założona pokrywa.
- **Formowana wtryskowo osłona znajdująca się na dnie kielicha jest montowana w trakcie procesu produkcyjnego w celu spełnienia wymogów bezpieczeństwa. Nie należy podejmować prób jej demontażu.**
- Urządzenie można również wykorzystać do przygotowywania zup. Przed przystąpieniem do miksowania, gorące składniki płynne należy odstawić do przestygnięcia. W przypadku niedokładnego zamknięcia pokrywy przed rozpoczęciem miksowania, mieszanina może się rozchlapać.

zupa z marchwi z dodatkiem kolendry

25 g masła
 1 duża cebula pokrojona w kostkę
 1-2 rozdrobnione ząbki czosnku
 800 g marchwi pokrojonej w kostkę (o boku 2 cm)
 zimny bulion z kurczaka
 15 ml zmielonej kolendry
 sól i pieprz

Roztopić masło na patelni, dodać cebulę i czosnek, a następnie podsmażać, aż zmiękną. Umieścić marchewkę w kielichu miksera, a następnie dodać podsmażoną cebulę i czosnek. Dodać dostateczną ilość bulionu do poziomu '2 litry' zaznaczonego na kielichu. Założyć pokrywę i

zakrywkę. Miksować przez 5 sekund przy ustawieniu 'SMOOTH' dla uzyskania gęstej zupy lub dłużej, aby uzyskać rzadszą konsystencję.

Przelać zmiksowaną zawartość do rondla, dodać kolendrę i przyprawy, a następnie gotować zupę na wolnym ogniu przez 30-35 minut lub tak długo, aż zupa będzie gotowa. Doprawić do smaku i w razie potrzeby dodać więcej wody.

przed podłączeniem

- Upewnić się, że parametry zasilania w instalacji domowej odpowiadają danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi Dyrektywy Europejskiej Wspólnoty Gospodarczej 89/336/EEC.

przed użyciem po raz pierwszy

- 1 Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- 2 Wyplukać w wodzie części urządzenia – patrz 'Czyszczenie'.
- 3 Wsunąć nadmiar przewodu z tyłu obudowy urządzenia.

legenda

- ① mieszadło
- ② zakrywka
- ③ pokrywa
- ④ kielich
- ⑤ zespół nalewający
- ⑥ pierścień uszczelniający
- ⑦ zespół ostrzy
- ⑧ podstawa zasilająca

obsługa miksera Smoothie Blender

- 1 Założyć pierścień uszczelniający na zespół ostrzy.
- 2 Przykręcić kielich na zespole ostrzy.
- 3 Przykręcić zespół nalewający na kielich, a następnie umieścić na podstawie zasilającej.

- Sprawdzić, czy dźwignia kranika dozującego znajduje się w położeniu 'off' ①.
- 4 Umieścić płynne składniki w kielichu.
 - Do składników tych zaliczają się owoce (nie mrożone), świeży jogurt, mleko i soki owocowe. Można je umieścić w kielichu do poziomu oznaczonego LIQUIDS na 3 lub 6 porcji.
 - 5 Dodać lód lub mrożone składniki do kielicha.
 - Do składników mrożonych zaliczają się mrożone owoce, mrożony jogurt, lody lub kostki lodu. Składniki te można dodawać **maksymalnie** do poziomu oznaczonego FROZEN INGREDIENTS dla odpowiedniej liczby porcji.
 - 6 Umieścić pokrywę na kielichu.
 - 7 Włożyć zakrywkę w pokrywę lub umieścić w otworze mieszadło.
 - Mieszadło można stosować do mieszania gęstych mieszanek lub przy stosowaniu dużych ilości mrożonych składników.
 - 8 Nacisnąć przycisk 'MIX' na maksymalnie 30 sekund. Zostanie uruchomiony proces miksowania. Następnie nacisnąć przycisk 'SMOOTH'. Miksować, aż składniki uzyskają odpowiednią konsystencję.
 - Użyć mieszadła, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
 - 9 Umieścić szklankę pod kranikiem dozującym, nacisnąć przycisk 'MIX' i przesunąć dźwignię kranika dozującego do dołu.
 - Rzadsze napoje można nalewać bez konieczności włączania podstawy zasilającej.
 - Użyć mieszadła, aby ułatwić nalewanie gęstszych napojów.
 - Aby ułatwić nalanie ostatniej porcji gęstego napoju, należy dodać kilka łyżek stołowych płynu, w ten sposób poprawiając jego przepływ.

10 Po napełnieniu szklanki zwolnić dźwignię i wyłączyć urządzenie.

wskazówki

- Aby uzyskać rzadszy koktajl, należy dodać więcej płynu.
- Aby uzyskać gęstszy koktajl, należy dodać więcej mrożonych składników.
- Przed założeniem pokrywy należy umieścić za pomocą mieszadła stałe składniki między składnikami płynnymi.
- Do obsługi miksera w trybie pracy przerywanej, pozwalającym na kontrolę konsystencji przygotowywanego napoju, służy przycisk 'PULSE'. W tym trybie pracy należy zachować ostrożność, gdyż mikser automatycznie wybiera wyższą prędkość i może spowodować rozchłapanie napoju na boki i na pokrywę kielicha.
- Po wymieszaniu niektóre napoje nie będą posiadać całkowicie jednolitej konsystencji z powodu obecności nasion lub włóknistej struktury składników.
- Niektóre napoje mogą po odstawieniu ulec separacji, dlatego najlepiej wypijać je od razu. Napoje, w których nastąpiła separacja składników, należy przed wypiciem zamieszać.

ważne

- Nigdy nie miksować suchych składników (np. przypraw, orzechów) ani nie uruchamiać pustego miksera Smoothie Blender.
- Nie używać miksera w charakterze pojemnika do przechowywania. Przed i po użyciu mikser powinien zostać opróżniony.
- Niektóre płyny zwiększają swoją objętość, a inne powodują powstawanie piany przy mieszaniu na przykład z mlekiem, dlatego nie należy przepełniać kielicha oraz należy sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo założona.

- Aby zapewnić długą eksploatację miksera Smoothie Blender, nigdy nie należy go uruchamiać na dłużej niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Nie mieszać składników, które utworzyły scaloną masę podczas zamrażania. Przed umieszczeniem w kielichu należy je pokruszyć.

czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyłączyć mikser, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować części miksera.
- Nie należy dopuścić do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego lub wtyczki.
- Opróżnić kielich przed odkręceniem go od zespołu ostrzy.
- Zawsze po użyciu natychmiast wypłukać. Nie dopuścić, aby składniki zaschły na zespole kielicha, gdyż jego oczyszczenie będzie wówczas trudne.
- Nie zmywać żadnej części miksera w zmywarce do naczyń.
- W regularnych odstępach czasu należy zdemonstrować kranik i dokładnie oczyścić poszczególne części.

zespół miksujący

Przed rozmontowaniem miksera należy napełnić kielich do połowy ciepłą wodą. Założyć pokrywę i zakrywkę, a następnie umieścić na podstawie zasilającej. Uruchomić przy ustawieniu 'MIX', a następnie w trakcie pracy miksera otworzyć kranik i pozwolić, aby woda wypływała do pojemnika, w ten sposób oczyszczając zawór. Procedurę tę można powtarzać, aż wypływająca woda będzie czysta. Jeśli konieczne jest dodatkowe czyszczenie, należy najpierw rozmontować zespół.

zespół zasilający

Wytrzeć wilgotną szmatką, a następnie wysuszyć.

zespół ostrzy

- 1 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
- 2 Nie dotykać ostrych ostrzy. Należy je oczyścić szczoteczką i gorącą wodą z mydłem, a następnie dokładnie spłukać pod bieżącą wodą. Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.
- 3 Pozostawić zespół ostrzy odwrócony do góry dnem do wyschnięcia w miejscu niedostępnym dla dzieci.

pokrywa, zakrywka, mieszadło

Umyć ręcznie, spłukać pod czystą wodą, a następnie wysuszyć.

czyszczenie kranika

Zdemontować zespół kranika z kielicha, a następnie zamoczyć kranik w gorącej wodzie z mydłem przy otwartym zaworze ❷.

Dokładnie wymyć, a następnie spłukać i wysuszyć. Umyć i osuszyć kielich, a następnie założyć z powrotem kranik, zwracając uwagę na prawidłowe umieszczenie uszczelnień na kielichu ❸.

demontaż kranika

- 1 Odkręcić zakrywkę ❹.
- 2 Popchnąć do góry zatyczkę ❺ i zdjąć dźwignię.
- 3 Wyjąć zatyczkę i sprężynę ❻.
- 4 Wypłukać wszystkie części, a następnie dokładnie wysuszyć.
- 5 Ponownie złożyć zespół, wykonując powyższe czynności w odwrotnej kolejności ❼.

serwis i obsługa klienta

- W razie uszkodzenia przewodu sieciowego, należy ze względów bezpieczeństwa wymienić go w firmie KENWOOD lub autoryzowanym serwisie KENWOOD. Aby uzyskać pomoc w zakresie:
- obsługi miksera Smoothie Blender,
- serwisu lub napraw, należy skontaktować się z punktem sprzedaży, w którym zakupiono mikser Smoothie Blender.

przepisy

niespodzianka truskawkowo-cytrynowa

3 kubki (po 150 g) jogurtu
truskawkowego
600 ml lemoniady
500 g mrożonych truskawek
Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić jogurt i lemoniadę w
kielichu. Dodać mrożone truskawki.
Uruchomić mikser przy ustawieniu
'MIX' na 10 sekund, a następnie
przy ustawieniu 'SMOOTH' również
na 10 sekund. Serwować
bezpośrednio po przygotowaniu.

gęsty bananowy koktajl mleczny

3 duże banany (pokrojone na
kawałki)
600 ml mleka półtłustego
7 małych łyżek lodów waniliowych
(waga około 350 g)
Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić banany i mleko w
kielichu. Dodać lody. Uruchomić
mikser przy ustawieniu 'MIX' na 10
sekund, a następnie przy
ustawieniu 'SMOOTH' również na
10 sekund. Serwować
bezpośrednio po przygotowaniu.

ananasowo-kokosowy napój orzeźwiający

1 puszka (425 g) krojonych
ananasów w soku
300 ml soku z ananasów
150 ml mleka kokosowego
7 małych łyżek lodów waniliowych
(waga około 350 g)
Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić zawartość puszek
ananasów w soku w kielichu razem
z dodatkowym sokiem z ananasów
i mlekiem kokosowym. Dodać lody.
Uruchomić mikser przy ustawieniu
'MIX' na 10 sekund, a następnie
przy ustawieniu 'SMOOTH' na 30
sekund. Serwować bezpośrednio
po przygotowaniu.

krem malinowy

4 kubki (po 150 g) jogurtu
malinowego
300 ml soku pomarańczowego
175 g mrożonych malin
175 g (około 2 łyżki) mrożonego
deseru jogurtowego o smaku
waniliowym
Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić świeży jogurt i sok
pomarańczowy w kielichu. Dodać
mrożone maliny i mrożony jogurt.
Uruchomić mikser przy ustawieniu
'MIX' na 10 sekund, a następnie
przy ustawieniu 'SMOOTH' na 30
sekund. Serwować bezpośrednio
po przygotowaniu.

koktajl mleczny czekoladowo-miętowy

475 ml mleka półtłustego
kilka kropel esencji miętovej do
smaku
5 małe łyżki lodów czekoladowych
(waga około 250 g)
Ilość składników na 2-3 duże szklanki
Umieścić mleko i esencję w
kielichu. Dodać lody. Uruchomić
mikser przy ustawieniu 'MIX' na 10
sekund, a następnie przy
ustawieniu 'SMOOTH' również na
10 sekund. Serwować
bezpośrednio po przygotowaniu.

owocowy koktajl lodowy

4 obrane owoce kiwi pokrojone na
ćwiartki
350 g świeżych truskawek
425 ml soku pomarańczowego
10 kostek lodu
Ilość składników na 5 szklanek
Umieścić owoce i sok
pomarańczowy w kielichu. Dodać
kostki lodu. Uruchomić mikser przy
ustawieniu 'MIX' na 20 sekund, a
następnie przy ustawieniu
'SMOOTH' również na 20 sekund.
Serwować bezpośrednio po
przygotowaniu.

koktajl imbirowy

350 ml mleka
7 - 8 kawałków imbiru w syropie lub
do smaku
35 ml soku z imbiru w syropie
5 małe łyżki lodów waniliowych
(waga około 250 g)
Ilość składników na 2-3 szklanki
Umieścić mleko, imbir w syropie i
sok w kielichu. Dodać lody.
Uruchomić mikser przy ustawieniu
'MIX' na 15 sekund, a następnie
przy ustawieniu 'SMOOTH' na 30
sekund. Serwować bezpośrednio
po przygotowaniu.

koktajl mleczny ananasowo-morelowy

250 ml soku z ananasów
250 ml jogurtu po grecku
250 g świeżych ananasów
pokrojonych na kawałki
4 świeże morele z usuniętymi
pestkami i pokrojonym mięszem
12 kostek lodu
Ilość składników na 4-5 duże
szklanki

Umieścić sok z ananasów, ananasy
i morele w kielichu. Dodać kostki
lodu. Uruchomić mikser przy
ustawieniu 'MIX' na 20 sekund, a
następnie przy ustawieniu
'SMOOTH' na 30 sekund.
Serwować bezpośrednio po
przygotowaniu.

śniadanie w szklance

175 ml chudego mleka
125 ml jogurtu o niskiej zawartości
tłuszczu
1 duży banan pokrojony na kawałki
1 duże jabłko, bez ogryzka i
pokrojone na kawałki
10 ml kielków pszenicy
15 ml płynnego miodu
5 kostki lodu
Ilość składników na 2-3 duże
szklanki

Umieścić mleko, jogurt, banana,
jabłko, kielki pszenicy i miód w
kielichu. Dodać kostki lodu.
Uruchomić mikser przy ustawieniu
'MIX' na 30 sekund, a następnie
przy ustawieniu 'SMOOTH' na 20
sekund. Serwować bezpośrednio
po przygotowaniu.

koktajl kawowy

250 ml kawy z ekspresu
175 ml mleka
30-45 ml likieru Baileys (opcjonalnie)
cukier do smaku
5 małe łyżki lodów waniliowych
(waga około 250g)
Ilość składników na 2-3 duże szklanki

Umieścić kawę, mleko, likier i cukier (jeśli używany) w kielichu. Dodać lody. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 10 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' na 10 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

koktajl bananowy

2 duże banany pokrojone na kawałki
250 ml mleka
5 małe łyżki lodów waniliowych
(waga około 250 g)
Ilość składników na 2-3 duże szklanki

Umieścić banany i mleko w kielichu. Dodać lody. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 10 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' na 20 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

miks owocowy

2-3 nektaryny z usuniętymi pestkami i pokrojonym mięszem
125 g świeżych malin
125 g świeżych truskawek
125 ml lemoniady
125 ml soku jabłkowego
7 kostek lodu
Ilość składników na 4 szklanek

Umieścić wszystkie owoce i sok w kielichu. Dodać kostki lodu. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 10 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' na 20 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

odświeżający napój malinowy

950 ml soku żurawinowego
300 g mrożonych malin
4 małe łyżki sorbetu malinowego
(waga około 275 g)
Ilość składników na 6 dużych szklanek

Umieścić sok żurawinowy w kielichu, a następnie dodać mrożone maliny i sorbet. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

tropikalny imbir

475 ml piwa imbirowego
350 g mieszanki mrożonych ananasów, melonów i mango
Ilość składników na 2-3 duże szklanki

Umieścić piwo imbirowe w kielichu, a następnie dodać mrożone owoce. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

napój z owoców leśnych

850 ml lemoniady
2 duże pokruszone spody bezowe
550 g mrożonych czarnych owoców leśnych
Ilość składników na 6 dużych szklanek

Umieścić lemoniadę i spody bezowe w kielichu, a następnie dodać mrożone owoce. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

splendor orientu

1 puszka śliwek liczi, waga po odciedzeniu 250 g (sok nie jest konieczny)

600 ml soku pomarańczowego

125 g creme fraiche

12 kostek lodu

Ilość składników na 4-5 duże szklanki

Umieścić odcedzone owoce, sok pomarańczowy i creme fraiche w kielichu, a następnie dodać kostki lodu. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

orzeźwiający napój ogórkowy

550 ml soku jabłkowego

pół pokrojonego ogórka

2-3 pokrojone owoce kiwi

5 liście mięty

12 kostek lodu

Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić sok jabłkowy, ogórka, kiwi i liście miętowe w kielichu, a następnie dodać kostki lodu.

Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

jagodowy poryw

725 ml soku żurawinowego

250 g mleka skondensowanego

600 g mieszanki mrożonych jagód

Ilość składników na 5 duże szklanki

Umieścić sok żurawinowy i mleko skondensowane w kielichu, a następnie dodać mrożone owoce. Uruchomić mikser przy ustawieniu 'MIX' na 15 sekund, a następnie przy ustawieniu 'SMOOTH' również na 15 sekund. Serwować bezpośrednio po przygotowaniu.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Hafif İçecek Karıştırıcısı'nı (Smoothie Blender) lezzetli ve besleyici soğuk içecekler hazırlamak için kullanabilirsiniz. Bu karıştırıcının kullanımı çok kolaydır ve hazırladığınız içeceği doğrudan bir kaba ya da bardağa boşaltabilirsiniz. Ayrıca, bu aygıtta karıştırma işlemine yardımcı olması için bir karıştırma çubuğu bulunmaktadır.

Kullanım yönergelerinin sonunda çeşitli soğuk içecek tarifleri verilmiştir. Sürahi üzerindeki çizgiler seçtiğiniz içerikleri nasıl karıştıracağınız hakkında kılavuzluk edecektir. Meyve ve yoğurt (taze ve donmuş), dondurma, küp buz, meyve suyu ve süt gibi içerikleri çeşitli karışımlar olarak kullanılabilir.

güvenlik önlemleri

- Aygıtın parçalarını takarken ya da çıkarırken, kullanımdan sonra ve temizlemeden önce çalışmasını durdurunuz ve fişini prizden çekiniz. Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz. Güç birimi üzerinde olduğu zaman ellerinizi, mutfak araç ve gereçlerini karıştırma çubuğu dışında sürahiden uzak tutunuz. Keskin bıçaklara dokunmayınız.
- Çocukların, yaşlıların ve engelli kişilerin aygıtı tek başlarına kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetiminiz altında kullanıdırınız.
- Bu aygıtta sıcak içecekleri hiçbir zaman karıştırmayınız.
- Hasarlı aygıtları hiçbir zaman kullanmayınız. Hasarlı aygıtları denetimden geçirtiniz ya da onarıma gönderiniz. Bunun için 'hizmet' bölümüne bakınız.
- Yetkili üretici tarafından üretilmeyen ek parçaları hiçbir zaman kullanmayınız.
- Aygıtı kullanırken hiçbir zaman başından ayrılmayınız.

- Çocukların aygıtla oynamalarına izin vermeyiniz.
- Hafif İçecek Karıştırıcısı'nı (Smoothie Blender) güç biriminden çıkarırken bıçakların çalışmasının tamamen durmasını bekleyiniz.
- Aygıtı yalnızca evinizde ve belirtilen amaçlar için kullanınız.
- Hafif İçecek Karıştırıcısı'nı (Smoothie Blender) yalnızca kapak tamamen yerine takılı olduğu zaman kullanınız.
- Kapak sürahiye takılı olmadığı zaman hiçbir biçimde karıştırma çubuğunu kullanmayınız.
- **Kadehin altındaki özel biçimli destek eteği üretim sırasında güvenlik standartlarına uygun biçimde yerleştirilmiştir. Yerinden çıkarılmamalıdır.**
- Ayrıca bu karıştırıcı çorba hazırlamak için kullanılabilir. Karıştırmaya başlamadan önce sıcak sıvıların soğumasını bekleyiniz. Karıştırıcının kapağını sıkıca yerine oturtmadığınız takdirde karıştırdığınız içerikler etrafa sıçrayabilir.

havuç ve kişniş çorbası

25gr tereyağı
1 tane büyük doğranmış soğan
1-2 diş ezme sarımsak
800gr 2 cm.lik küpler halinde kesilmiş havuç
soğuk tavuk suyu
15ml toz kişniş
tuz ve biber

Tereyağını bir tavada eritiniz. Arkasından soğan ve sarımsağı yumuşayınca kadar kızartınız. Havucu sürahiye doldurduktan sonra soğan ve sarımsağı içine katınız. Sürahiye 2 litre düzeye ulaşacak biçimde yeterli tavuk suyu doldurunuz. Kapağı ve doldurma kapağını kapatınız. "SMOOTH" işaretli çizgide aygıtı iri taneli çorba elde etmek için 5 saniye çalıştırınız. Daha ince çorba yapmak için aygıtı biraz daha çalıştırınız.

Arkasından karışımı derince bir tencereye boşaltınız. Kişniş ve çeşni kattıktan sonra çorbayı 30-35 dakika hafif ateşte kaynatınız. İsterseniz biraz daha çeşni ve sıvı katabilirsiniz.

aygıtın fişini prize takmadan önce

- Aygıtın altında belirtilen elektrik voltajının evinizdeki voltajla aynı olduğundan emin olunuz.
- Bu aygıt, 89/336/EEC Avrupa Ekonomik Birliği Yönergesi gereklerine uygundur.

aygıtı ilk kez kullanımdan önce

- 1 Ambalajını açınız.
- 2 Aygıtın parçalarını yıkayınız. Bunun için 'temizlik' bölümüne bakınız.
- 3 Kordon fazlasını aygıtın arkasındaki yere sarınız.

aygıtın parçaları

- ① karıştırma çubuğu
- ② tıpa
- ③ kapak
- ④ sürahi
- ⑤ musluk donatısı
- ⑥ sızdırmaz halka
- ⑦ bıçak donatısı
- ⑧ güç birimi

hafif içecek karıştırıcısının (Smoothie Blender) kullanımı

- 1 Sızdırmaz halkayı bıçak donatısının etrafına sarınız.
- 2 Sürahiyi çevirerek bıçak donatısına takınız.

- 3 Musluk donatısını çevirerek sürahiye takınız. Arkasından güç birimi üzerine oturtunuz.
- Musluk kolunun kapalı konumda ① olmasına dikkat ediniz.
- 4 Sıvı içerikleri sürahiye doldurunuz.
- Bu içeriklere dondurulmamış meyve, taze yoğurt, süt ve meyve suları dahildir. Bu tür içerikler, sürahide LIQUIDS (SULU İÇECEKLER) işaretli düzeye kadar doldurulmalıdır. Bu düzeye kadar doldurulan içerikler 3 ya da 6 kişilik olabilir.
- 5 Sürahiye buz ya da donmuş içerikler ekleyiniz.
- Bu içeriklere donmuş meyve, donmuş yoğurt, dondurma ve buz dahildir. Bu tür içerikler, sürahide FROZEN INGREDIENTS (DONMUŞ İÇERİKLER) işaretli düzeye kadar doldurulmalıdır ve içerik miktarı içecek kişi kadar hazırlanır.
- 6 Kapağı sürahiye bastırınız.
- 7 Tıpayı kapağa bastırınız ya da karıştırma çubuğunu deliğe itiniz.
- Karıştırma çubuğu, koyu karışımları karıştırmak ya da büyük miktarda donmuş içerikler karıştırılacağı zaman kullanılır.
- 8 "MIX" (KARIŞTIRMA) düğmesine 30 saniye kadar basınız. Böylece karıştırma işlemi başlayacaktır. Arkasından "SMOOTH" düğmesine basınız. İçerikler yumuşayınca kadar bekleyiniz.
- Karıştırma çubuğunu sola doğru hareket ettirerek kullanınız.
- 9 Bardağı musluğun altına koyunuz ve "MIX" düğmesine basınız ve musluk kolunu aşağı doğru itiniz.
- Sulu içecekler güç birimini kullanmaya gerek kalmadan karıştırılabilir.
- Koyu içecekleri karıştırırken karıştırma çubuğunu kullanınız.

- Koyu içeceklerin sürahide kalan kısmını almak ve akışı hızlandırmak için birkaç çorba kaşığı sıvı ekleyiniz.

10 Bardak dolunca kolu serbest bırakınız ve aygıtın çalışmasını durdurunuz.

faydalı bilgiler

- İçecekleri daha fazla sulandırmak için daha fazla sıvı ekleyiniz.
- İçecekleri daha koyulaştırmak için daha fazla donmuş içerik ekleyiniz.
- Kapağı takmadan önce karıştırma çubuğunu kullanarak katı içerikleri sıvıya yatırınız.
- İçeceğin koyuluk derecesini denetlemek amacıyla güç biriminin çalıştırma ve durdurma işlemine geçebilmesi için "PULSE" (TİTREŞİM) düğmesini kullanınız. Bunun için dikkatli olmanız gerekir. Çünkü bu kendiliğinden yüksek hızı seçer ve içeceğin etrafını saçılmasına ve sürahinin kapağına sıçramasına neden olabilir.
- Karıştırma işleminden sonra, bazı içecekler tamamen yumuşak olmayabilir. Çünkü, kullanılan içerikler çekirdekli ya da lifli olabilir.
- Bazı içeceklerin hazırlandıktan sonra dibe çökmemesi için hemen içilmelidir. Çünkü, bu tür içeceklerin hemen içilmesi gerekir. Bu tür içecekler, içilmeden önce karıştırılmalıdır.

önemli uyarılar

- Hiçbir zaman kuru içerikleri (örneğin baharat, kuru yemis, vbg.) karıştırmayınız ya da Hafif İçecek Karıştırıcısı'nı (Smoothie Blender) içinde içerik olmadan çalıştırmayınız.
- Karıştırıcının içine hiçbir şey koymayınız. Kullanımdan önce ve sonra aygıtın için boş tutunuz.

- Bazı sıvılar karıştırma sırasında kabarmalı ve köpüklenebilir. Örneğin, süt gibi. Bu yüzden, sürahiyi gereğinden fazla doldurmayınız ve kapağın doğru olarak yerine takılmasına dikkat ediniz.
- Hafif İçecek Karıştırıcısı'nın (Smoothie Blender) kullanım ömrünü kısaltmamak için aygıtı sürekli olarak 60 saniyeden fazla çalıştırmayınız.
- Donması sırasında katı kütle haline gelen yiyecekleri hiçbir zaman karıştırmayınız. Bu tür yiyecekleri sürahiye koymadan önce küçük parçalar haline getiriniz.

temizleme

- Aygıtı temizlemeden önce aygıtın çalışmasını durdurunuz, fişini prizden çekiniz ve parçalarını çıkarınız.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Sürahiyi bıçak biriminden çıkarmadan önce sürahiyi tamamen boşaltınız.
- Kullandıktan hemen sonra sürahiyi yıkayınız. Yiyeceklerin sürahide kurumamasına dikkat ediniz. Çünkü, bu temizliği zorlaştırır.
- Aygıtın hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.
- Musluğu düzenli aralıklarla yerinden çıkarınız ve parçalarını tamamen temizleyiniz.

kariřtırma birimi

Kariřtırıcının parçalarını çıkarmadan önce sürahiye yarıya kadar ılık su ile doldurunuz. Kapak ve tıpayı yerine koyduktan sonra g biriminin üzerine oturtunuz. Aygıt alıřırken “MIX”e geçiniz ve alıřtırma sırasında tıpayı açınız ve kapacın temizlemesi için suyun bir kaba sızmasını bekleyiniz. Bu iřlem, su berrak akıncaya kadar tekrarlanabilir. Daha fazla temizlemek gerekirse, önce birimi çıkartınız.

güç birimi

- Nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.

bıçak birimi

- 1 Sızdırmaz halkayı yerinden çıkarınız ve yıkayınız.
- 2 Keskin bıçaklara dokunmayınız. Sabunlu sıcak suyla fırçalayınız ve musluk suyuyla tamamen durulayınız. Bıçak donatısını suya deėdirmeyiniz.
- 3 Çocuklardan uzakta bir yerde bař ařaėı durumda bırakarak kurummasını bekleyiniz.

kapak, tıpa, kariřtırma ubuėu

Elle yıkadıktan sonra temiz suyla durulayınız ve arkasından kurumaya bırakınız.

musluėun temizlenmesi

Musluk donatısını srahideen çıkarınız. Arkasından tapacı açık tutarak musluėu sıcak sabunlu suya yatırınız ②. Tamamen yıkadıktan sonra durulayınız ve arkasından kurumaya bırakınız. Sürahiyi yıkadıktan sonra kurutunuz. Arkasından sızdırmaz halkanın sürahiye doėru olarak konumlandırıldıėına dikkat ederek musluėu tekrar yerine takınız ③.

musluėun çıkarılması

- 1 Tıpayı çevirerek çıkartınız ④.
- 2 Tıkacı yukarı doėru itiniz ⑤ ve kolu çıkartınız.
- 3 Tıkacı ve yayı çıkartınız ⑥.

- 4 Tm parçalarını yıkayınız ve arkasından tamamen durulayınız.
- 5 Yukarıdaki iřlemi tersten bařlayarak birimi yerine takınız ⑦.

müřteri hizmetleri ve bakım

- Aygıtın elektrik kordonunda herhangi bir hasar varsa güvenlik için yeni kordon KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD onarımcısı tarafından saėlanmalıdır.
- Hafif İçecek Kariřtırıcısı'nın (Smoothie Blender) kullanımı, bakımı ya da onarımı için yardıma gereksinim duyarsanız, kariřtırıcıyı satın aldıėınız yere bařvurunuz.

soğuk içecek tarifleri

çilekli limon şaşıksı

3 adet 150 gram çilekli yoğurt
600ml limonata
500gr donmuş çilek
Bu içeriklerle 5 büyük bardak çilekli limon şaşıksı içeceği yapabilirsiniz.

Yoğurdu ve limonatayı sürahiye doldurunuz. Arkasından donmuş çilekleri ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 10 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

muzlu koyu çalkalama süt

3 adet büyük boyda muz (iri dilimlere ayırınız)
600ml yarım yağlı süt
7 adet küçük kepçe vanilyalı dondurma (yaklaşık 350gr)
Bu içeriklerle 5 büyük bardak muzlu koyu çalkalama süt içeceği yapabilirsiniz.

Muzları ve sütü sürahiye doldurunuz. Arkasından dondurmaya katınız. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 10 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

ananas ve hindistan cevizli serinletici

1 adet konserve kutu (425gr) dilimlenmiş sulu ananas
300ml ananas suyu
150ml hindistan cevizi sütü
7 adet küçük kepçe vanilyalı dondurma (yaklaşık 350gr)
Bu içeriklerle 5 büyük bardak ananas ve hindistan cevizli serinletici içeceği yapabilirsiniz.

Konserve kutudaki dilimlenmiş sulu ananası sürahiye doldurduktan sonra ek ananas suyunu ve hindistan cevizi sütünü ekleyiniz. Arkasından dondurmaya katınız. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 30 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

ahududulu kaymak

4 adet 150gr ahududu yoğurdu
300ml portakal suyu
175gr donmuş ahududu
175gr (yaklaşık 2 kepçe) donmuş tatlı yoğurt, vanilya çeşnisi
Bu içeriklerle 5 büyük bardak ahududulu kaymak içeceği yapabilirsiniz.

Taze yoğurdu ve portakal suyunu sürahiye doldurunuz. Arkasından donmuş ahududuları ve donmuş yoğurdu ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 30 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

çikolatalı çalkalama naneli süt

475ml yarım yağlı süt
seçeneğinize göre birkaç damla
nane özü
5 adet küçük kepçe çikolatalı
dondurma (yaklaşık 250gr)
Bu içeriklerle 2 ya da 3 büyük
bardak çikolatalı çalkalama naneli
süt içeceği yapabilirsiniz.
Sütü ve nane özünü sürahiye
doldurunuz. Arkasından
dondurmayı katınız. "MIX" işaretli
yerde 10 saniye çalıştırınız ve
arkasından "SMOOTH" işaretli
yerde 10 saniye daha çalıştırınız.
Arkasından içeceği hemen içiniz.

buzlu meyve lezzeti

4 adet soyulmuş kivi, her parçayı
dörde bölünüz
350gr taze çilek
425ml portakal suyu
10 adet küp buz
Bu içeriklerle 5 bardak buzlu meyve
içeceği yapabilirsiniz.
Meyveyi ve portakal suyunu
sürahiye doldurunuz. Arkasından
küp buzları katınız. "MIX" işaretli
yerde 20 saniye çalıştırınız ve
arkasından "SMOOTH" işaretli
yerde 20 saniye daha çalıştırınız.
Arkasından içeceği hemen içiniz.

hafif sütlü zencefil

350ml süt
7-8 adet sap zencefil, seçeneğinize
bağlı
35ml sıkma zencefil suyu
5 adet küçük kepçe çikolatalı
dondurma (yaklaşık 250gr)
Bu içeriklerle 2 ya da 3 bardak hafif
sütlü zencefil içeceği yapabilirsiniz.
Sütü, sap zencefili ve sıkma
zencefil suyunu sürahiye
doldurunuz. Arkasından dondurma
katınız. "MIX" işaretli yerde 15

saniye çalıştırınız ve arkasından
"SMOOTH" işaretli yerde 30 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

hafif ananas ve kayısı

250ml ananas suyu
250ml kaymaklı yoğurt
250gr taze ananas, küçük parçalara
bölünüz
4 adet taze kayısı, çekirdeklerini
çıkarınız ve dilimleyiniz
12 adet küp buz
Bu içeriklerle 4 ya da 5 bardak hafif
ananas ve kayısı içeceği
yapabilirsiniz.
Ananas suyunu, yoğurdu,
ananasları ve kayısıları sürahiye
doldurunuz. Arkasından küp buzları
ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 20
saniye çalıştırınız ve arkasından
"SMOOTH" işaretli yerde 30 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

bardakta kahvaltı

175ml yarım yağlı süt
125ml az yağlı yoğurt
1 adet büyük boyda dilimlenmiş muz
1 adet büyük boyda elma,
çekirdeklerini ayıklayınız ve
dilimleyiniz
10ml buğday göbeği
15ml sıvı bal
5 adet küp buz
Bu içeriklerle 2-3 büyük bardak
bardakta kahvaltı hazırlayabilirsiniz.
Sütü, yoğurdu, muzları, elmayı,
buğday göbeğini ve balı sürahiye
doldurunuz. Arkasından küp buzları
ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 30
saniye çalıştırınız ve arkasından
"SMOOTH" işaretli yerde 20 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

hafif sütlü espresso kahve

250ml espresso kahve
175ml süt
30-45ml Bailey likörü (seçeneğe bağlı)
seçeneğe bağlı biraz şeker
5 adet küçük kepçe vanilyalı dondurma (yaklaşık 250gr)
Bu içeriklerle 2-3 büyük bardak hafif espresso kahve içeceği sütlü yapabilirsiniz.

Kahveyi, sütü, likörü ve şekerini (seçeneğe göre) sürahiye doldurunuz. Arkasından dondurma ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 10 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

hafif muzlu sütlü karamela

2 adet büyük boyda muz, dilimlenmiş
250ml süt
5 adet küçük kepçe karamelalı dondurma (yaklaşık 250gr)
Bu içeriklerle 2-3 büyük bardak hafif muzlu sütlü karamela içeceği hazırlayabilirsiniz.

Muzu ve sütü sürahiye doldurunuz. Arkasından dondurma ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 20 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

ezme meyveli

2-3 adet tüysüz şeftali, çekirdeğini çıkarınız ve dilimleyiniz
125gr taze ahududu
125gr taze çilek
125ml limonata
125ml elma suyu
7 adet küp buz
Bu içeriklerle 4 bardak buzlu meyve içeceği yapabilirsiniz.

Meyveleri ve meyve suyunu sürahiye doldurunuz. Arkasından küp buzları ekleyiniz. "MIX" işaretli yerde 10 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 20 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

çilekli serinletici

950ml ağaç çileği suyu
300gr donmuş ahududu
4 küçük kepçe ahududulu dondurma (yaklaşık 275gr)
Bu içeriklerle 6 büyük bardak çilekli serinletici içecek hazırlayabilirsiniz.

Ağaç çileği suyunu sürahiye doldurduktan sonra donmuş ahududuları ve ahududulu dondurmaları katınız. "MIX" işaretli yerde 15 saniye çalıştırınız ve arkasından "SMOOTH" işaretli yerde 15 saniye daha çalıştırınız. Arkasından içeceği hemen içiniz.

dönencil zencefil

475ml zencefilli bira
350gr donmuş ananas, kavun ve
mango karışımı

Bu içeriklerle 2-3 büyük bardak
dönencil zencefil içeceği
hazırlanabilirsiniz.

Zencefilli birayı sürahiye
doldurunuz. Arkasından donmuş
meyveleri katınız. "MIX" işaretli
yerde 15 saniye çalıştırınız ve
arkasından "SMOOTH" işaretli
yerde 15 saniye daha çalıştırınız.
Arkasından içeceği hemen içiniz.

orman meyveleri

850ml limonata
2 adet bolca yumurta akı ve şeker
çırpma kuru kaymak, ufalayınız
550gr donmuş vişne
Bu içeriklerle 6 büyük bardak
orman meyveleri içeceği
hazırlayabilirsiniz.

Limonatayı ve kuru kaymak
parçalarını sürahiye doldurunuz.
Arkasından donmuş meyveleri
katınız. "MIX" işaretli yerde 15
saniye çalıştırınız ve arkasından
"SMOOTH" işaretli yerde 30 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

doğunun görkemi

1 konserve kutu Çin beктаşı üzümü,
susuz ağırlığı 250gr
(suyunu kullanmayınız)
600ml portakal suyu
125gr crème fraiche
12 adet küp buz
Bu içeriklerle 4 ya da 5 büyük
bardak doğunun görkemi içeceği
hazırlayabilirsiniz.

Suyu alınmış meyveyi, portakal
suyunu ve crème fraicheyi sürahiye
doldurunuz. Arkasından küp buzları
katınız. "MIX" işaretli yerde 15
saniye çalıştırınız ve arkasından

"SMOOTH" işaretli yerde 15 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

serinletici salatalık

550ml elma suyu
dilimlenmiş yarım salatalık
2-3 adet kivi, dilimleyiniz
5 adet yaprak nane
12 adet küp buz
Bu içeriklerle 5 büyük bardak
serinletici salatalık içeceği
hazırlayabilirsiniz.

Elma suyunu, salatalığı, kivileri ve
yaprak naneyi sürahiye doldurunuz.
Arkasından küp buzları katınız.
"MIX" işaretli yerde 15 saniye
çalıştırınız ve arkasından
"SMOOTH" işaretli yerde 15 saniye
daha çalıştırınız. Arkasından
içeceği hemen içiniz.

ağaç çileği esintisi

725ml ekşimor suyu
250gr koyutulmuş süt
600gr donmuş çilek karışımı
Bu içeriklerle 5 büyük bardak ağaç
çileği esintisi içeceği
hazırlayabilirsiniz.

Ekşimor suyunu ve koyutulmuş sütü
sürahiye doldurunuz. Arkasından
donmuş meyveleri katınız. "MIX"
işaretli yerde 15 saniye çalıştırınız
ve arkasından "SMOOTH" işaretli
yerde 15 saniye daha çalıştırınız.
Arkasından içeceği hemen içiniz.

مشروب توت العليق المنعش

٩٥٠ مل عصير التوت البري

٣٠٠ جم توت العليق المجمد

٤ مغرفة صغيرة من عصير توت العليق

(٢٧٥ غم تقريبا)

لعمل ٦ اقداح كبيرة

ضع عصير التوت البري في الوعاء، ثم اضع التوت المجمد وعصير توت العليق. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ١٥ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب الزنجبيل الاستوائي

٤٧٥ مل بيرة زنجبيل

٣٥٠ جم مزيج من الاناناس والبطيخ

والمانجو المجمد

لعمل ٢-٣ اقداح كبيرة

ضع بيرة الزنجبيل في الوعاء، ثم اضع الفاكهة المجمدة. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ٣٠ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب فاكهة الغابات (zinger)

٨٥٠ مل ليموناضة

٢ قشرة مرنگ (meringue) كبيرة مكسرة

٥٥٠ جم فاكهة غابات سوداء مجمدة

لعمل ٦ اقداح كبيرة

ضع الليموناضة والمرنگ في الوعاء، ثم اضع الفاكهة المجمدة. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ٣٠ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب روعة الشرق

١ علبة لايتشيس (lychees) وقد صرف

الماء منه، ٢٥٠ جم (لا حاجة الى العصير)

٦٠٠ مل عصير برتقال

١٢٥ جم كريم (fraiche)

١٢ مكعب ثلج

لعمل ٤-٥ اقداح كبيرة

ضع الفاكهة وقد صرف منها العصير وعصير البرتقال والكريم في الوعاء، ثم اضع مكعبات الثلج. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ١٥ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

بارد كالخيار

٥٥٠ مل عصير تفاح

نصف خيار، مقطعة

٣-٢ ثمرة كيوي، مقطعة

٥ ورقة نعناع

١٢ مكعب ثلج

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع عصير التفاح والخيار والكيوي واوراق النعناع في الوعاء، ثم اضع مكعبات الثلج. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ١٥ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب التوت البري

٧٢٥ مل عصير توت بري

٢٥٠ مل حليب مكثف

٦٠٠ جم توت مجمد مختلف الانواع

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع عصير التوت البري والحليب المكثف في الوعاء، ثم اضع الفاكهة المجمدة. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة ١٥ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب الزنجبيل

مشروب قهوة

٢٥٠ مل قهوة اسبرسو
١٧٥ مل حليب
٤٥-٣٠ مل شراب Baileys سكر حسب
الذوق
٥ مغرفة صغيرة من بوظة بالفانيللا (٢٥٠ جم تقريباً)
لعمل ٢ الى ٣ قدح
ضع الحليب وسيقان الزنجبيل والعصير في
الوعاء. اضيف البوظة. شغل على المزج
"MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث"
(SMOOTH) لمدة ٣٠ ثانية. يقدم حالاً بعد
الاعداد.

٣٥٠ مل حليب
٨-٧ قطع ساق زنجبيل او حسب الذوق
٣٥ مل عصير من سيقان الزنجبيل
٥ مغرفة صغيرة من بوظة فانيللا (٢٥٠ جم تقريباً)
لعمل ٢ الى ٣ قدح
ضع الحليب وسيقان الزنجبيل والعصير في
الوعاء. اضيف البوظة. شغل على المزج
"MIX" لمدة ١٥ ثانية، ثم على "سموث"
(SMOOTH) لمدة ٣٠ ثانية. يقدم حالاً بعد
الاعداد.

مشروب الاناناس والمشمش

مشروب الموز بالتوفي (banoffee)

٢٥٠ مل عصير اناناس
٢٥٠ مل لبن يوناني
٢٥٠ جم اناناس طازج، مقطّع
٤ ثمرة مشمش وقد ازيلت البذور منها وتم
تقطيعها
١٢ مكعب ثلج
لعمل ٤ الى ٥ اقداح كبيرة
ضع عصير الاناناس، اللبن، الاناناس
والمشمش في الوعاء. اضيف مكعبات الثلج.
شغل على المزج "MIX" لمدة ٢٠ ثانية، ثم
على "سموث" (SMOOTH) لمدة ٣٠ ثانية.
يقدم حالاً بعد الاعداد.

مزيج الفاكهة (smasher)

وجبة فطور في قدح

٣-٢ ثمرة خوخ، وقد ازيلت منها البذور وتم
تقطيعها
١٢٥ جم توت عُلّيق طازج
١٢٥ جم فراولة طازجة
١٢٥ مل ليموناضة
١٢٥ مل عصير التفاح
٧ مكعب ثلج
لعمل ٤ اقداح
ضع جميع الفاكهة والعصير في الوعاء.
اضف مكعبات الثلج. شغل على المزج
"MIX" لمدة ١٠ ثوان، ثم على "سموث"
(SMOOTH) لمدة ٢٠ ثانية. يقدم حالاً بعد
الاعداد.

١٧٥ مل حليب منزوع الدسم
١٢٥ مل لبن قليل الدسم
١ موزة كبيرة مقطعة
١ تفاحة كبيرة ، ازيلت منها البذور، مقطعة
١٠ مل زيت بذور القمح
٥ مكعب ثلج
٥ مكعبات ثلج
لعمل ٢-٣ اقداح كبيرة
ضع الحليب واللبن والموز والتفاح وزيت
القمح والعسل في الوعاء. اضيف مكعبات
الثلج. شغل على المزج "MIX" لمدة ٣٠
ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة
٢٠ ثانية. يقدم حالاً بعد الاعداد.

طرق الاعداد

ليمون الفراولة (surprise)

١٥٠ X ٣ جم علبه لبن بالفراولة

٦٠٠ مل ليموناضة

٥٠٠ جم فراولة مجمدة

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع اللبن والليموناضة في الوعاء. اصف
الفراولة المجمدة. شغل على المزج "MIX"
لمدة ١٠ ثوان، ثم على "سموث"
(SMOOTH) لمدة ١٠ ثوان. يقدم حالا بعد
الاعداد.

كريم توت العليق (raspberry)

١٥٠ X ٤ جم من علب لبن بتوت العليق

٣٠٠ مل عصير برتقال

١٧٥ جم توت عليق مجمد

١٧٥ جم (٢ مغرفة تقريبا) لبن مجمد، نكهة
فانيللا

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع اللبن الطازج وعصير البرتقال في
الوعاء. اصف التوت المجمد واللبن المجمد.
شغل على المزج "MIX" لمدة ١٠ ثوان، ثم
على "سموث" (SMOOTH) لمدة ٠٣ ثوان.
يقدم حالا بعد الاعداد.

مخفوق الحليب بنكهة النعناع بالشوكولاتة

٤٧٥ مل حليب شبه منزوع الدسم

بضع قطرات من روح النعناع الفلفلي حسب
الدوق

٥ مغرفة صغيرة من بوظة شوكولاتة

(٢٥٠ جم تقريبا)

لعمل ٢-٣ قdoch كبير

ضع الحليب وروح النعناع في الوعاء.
اضف البوظة. شغل على المزج "MIX" لمدة
١٠ ثوان، ثم على "سموث" (SMOOTH)
لمدة ١٠ ثوان. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب فاكهة مثلج

٤ ثمرات كيوي مقشرة مقطعة الى ارباع

٣٥٠ جم فراولة طازجة

٤٢٥ مل عصير برتقال

١٠ مكعبات ثلج

لعمل ٥ اقداح

ضع الفاكهة وعصير البرتقال في الوعاء.
اضف مكعبات الثلج. شغل على المزج "MIX"
لمدة ٢٠ ثانية، ثم على "سموث" (SMOOTH)
لمدة ٢٠ ثانية. يقدم حالا بعد الاعداد.

مخفوق كثيف من الموز والحليب

٣ موزات كبيرة (تقطع الى كتل)

٦٠٠ مل حليب شبه منزوع الدسم

٧ مغرفة صغيرة من بوظة فانيللا (٣٥٠ جم
تقريبا)

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع الموز والحليب في الوعاء. اصف
البوظة. شغل على المزج "MIX" لمدة ١٠
ثوان، ثم على "سموث" (SMOOTH) لمدة
١٠ ثوان. يقدم حالا بعد الاعداد.

مشروب منعش من الاناناس

وجوز الهند

١ علبه (٤٢٥ جم) قطع اناناس بالعصير

٣٠٠ مل عصير اناناس

١٥٠ مل من حليب الجوز

٧ مغرفة صغيرة من بوظة فانيللا (٣٥٠ جم
تقريبا)

لعمل ٥ اقداح كبيرة

ضع محتويات علبه الاناناس بالعصير في
الوعاء سوية مع عصير الاناناس الاضافي
وحليب جوز الهند. اصف البوظة. شغل على
المزج "MIX" لمدة ١٠ ثوان، ثم على
"سموث" (SMOOTH) لمدة ٠٣ ثوان. يقدم
حالا بعد الاعداد.

متواصلة.

- ابدأ لا تخلط الطعام الذي أصبح على هيئة كتلة صلبة أثناء التجميد، كسرّه الى قطع قبل وضعه في الوعاء.

التنظيف

- دائماً، اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء وفككه قبل التنظيف.
- ابدأ لاتسمح لوحدة الطاقة او السلك او القابس بالابتلال.
- افرغ الوعاء قبل فكه من وحدة الشفرة.
- اغسل حالاً بعد الاستعمال دائماً. لا تدع الطعام يجف في مجموعة الوعاء لان من شأن ذلك ان يجعل التنظيف صعباً.
- لا تغسل اي جزء في غسالة الصحون.
- فكك، على انتظام، الحنفية ونظف الاجزاء جيداً.

وحدة الخلاطة

قبل تفكيك الخلاطة، املاً الوعاء الى منتصفه بماء دافئ. ركب الغطاء والسدادة ثم ضعه على وحدة الطاقة. شغل على المزج "MIX"، واثناء التشغيل، افتح الحنفية ودع الماء ينساب في حاوية لاجل تنظيف الصمام. يمكن تكرار هذه العملية الى حين يصبح الماء رائقاً. اذا لزم تنظيف اضافي، فكك الوحدة اولاً.

وحدة الطاقة

- تمسح بقطعة قماش رطبة ثم تجفف.

وحدة الشفرة

- ١ ازل ونظف حلقة احكام السد.
- ٢ لا تلمس الشفرات الحادة - نظفها بفرشاة مستعملاً محلولاً من ماء ساخن وصابون، ثم اشطفها جيداً تحت الحنفية. لا تغمر مجموعة الشفرة في الماء.
- ٣ اتركها لتجف وهي مقلوبة رأساً على عقب وبعيدة عن الاطفال.

الغطاء، السدادة، اداة التحريك

تغسل باليد وتشطف بماء نظيف ثم تجفف.

تنظيف الحنفية

ازل مجموعة الحنفية من الوعاء، ثم انقع الحنفية في محلول ماء وصابون ساخن مع

- ٢ جعل الصمام مفتوحاً ٢ . تغسل جيداً ثم تشطف وتجفف. يغسل ويجفف الوعاء ثم يعاد تركيب الحنفية مع التأكد من ان اطواق احكام السد مجلّسة بشكل صحيح على الوعاء ٣ .

تفكيك الحنفية

- ١ امسك الحنفية من العتلة. ادفع الغطاء الى الاعلى ٤ وفي الحين ذاته ازلق العتلة في الاتجاه المبين ٥ .
- ٢ فك السدادة ٦ .
- ٣ ازل السدادة والنابز ٧ .
- ٤ اغسل جميع المكونات، ثم جففها تماماً.
- ٥ اعد تركيب الوحدة باتباع المنهج اعلاه بتسلسل عكسي. سوف تتركب العتلة في اتجاه واحد فقط.

الخدمة ورعاية الزبائن

- اذا تضرر سلك الكهرباء فيجب، لاسباب تتعلق بالسلامة، استبداله من قبل كينوود او جهة تصليح مخولة من قبل كينوود.
- اذا احتجتم الى مساعدة بشأن: استعمال الخلاطة
- الخدمة او التصيلحات
- فالرجاء الاتصال بالمتجر الذي اشتريتم منه الجهاز.

مفتاح الرموز

① اداة التحريك

② سدادة

③ الغطاء

④ الوعاء

⑤ مجموعة الحنفية

⑥ حلقة احكام السد

⑦ مجموعة الشفرة

⑧ وحدة الطاقة

لاستعمال الخلاطة سموثيه

١ ركب حلقة احكام السد على مجموعة الشفرة.

٢ ابرم الوعاء على وحدة الشفرة.

٣ ابرم مجموعة الحنفية على الوعاء، ثم ضعه على وحدة الطاقة.

• اكشف للتأكد من ان عتلة حنفية السكب في موضع الاغلاق ①.

٤ ضع المواد السائلة في الوعاء.

• تشمل هذه المواد الفاكهة (غير المجمدة)، اللبن الطازج، الحليب وعصير الفاكهة.

يمكن وضع هذه المواد في الوعاء الى مستوى علامة "السوائل" (LIQUIDS)

لاعداد اما ٣ او ٦ حصص.

٥ اضع ثلجا او مواد مجمدة الى الوعاء.

• ويشمل هذا الفاكهة المجمدة، اللبن المجمد، البوظة او الرز. ويمكن اضافة هذه المواد

لغاية المستوى الذي تحدده العلامة "المواد المجمدة" (FROZEN INGREDIENTS)

للعديد المناظر من الحصص.

٦ ابرم الغطاء على الوعاء.

٧ اما ادفع السدادة في الوعاء، او ضع اداة التحريك في الفتحة.

• يمكن استعمال اداة التحريك عند خلط مواد كثيفة او عند استعمال كميات كبيرة من المواد المجمدة.

٨ اضغط زر المزج "MIX" لغاية ٣٠ ثانية، وذلك لاجل بدء عملية المزج، ثم اضغط زر

"سموث" (SMOOTH). دع المكونات تمزج الى ان تصبح سلسلة.

• استعمال اداة التحريك وذلك بتحريكها بعكس اتجاه حركة الساعة.

٩ ضع قدحا تحت الحنفية، اضغط زر المزج

"MIX" واضغط حنفية السكب الى الاسفل.

• يمكن صب المشروبات الخفيفة بدون تشغيل وحدة الطاقة.

• استعمال اداة التحريك للمساعدة عند صب المشروبات الكثيفة.

• للمساعدة في صب الكمية الاخيرة من مشروب كثيف، اضع بضع ملاعق طعام

من السائل لتسريع الجريان.

١٠ عندما يمتلئ القدر حرر عتلة الحنفية واقف التشغيل.

ملاحظات مفيدة

• لعمل مشروبات اقل كثافة، اضع مزيدا من السائل.

• لعمل مشروبات اكثر كثافة، اضع مزيدا من المكونات المجمدة.

• قبل وضع الغطاء، ادفع المكونات الصلبة في السائل مستعملا اداة التحريك.

• اضغط الزر المعلم (PULSE) لتشغيل وحدة الطاقة في نمط تشغيل-اييقاف لاجل التحكم

بقوام المشروبات. يجب توخي الحذر لان

هذه الميزة تنتقي تلقائيا السرعة المرتفعة

الامر الذي قد يؤدي الى اندفاع المشروب

نحو جوانب الوعاء وعلى الغطاء.

• بعد الخلط، قد لا تكون بعض المشروبات سلسلة تماما وذلك بسبب البذور او الطبيعة

الليفية للمواد.

• ان بعض المشروبات قد تنفصل اذا تركت، لذا فمن الافضل تناول المشروبات مباشرة

بعد الاعداد. ان المشروبات التي انفصلت

يجب ان تحرك قبل الاستعمال.

ملاحظات هامة

• ابدا لا تخلط مواد جافة (مثل التوابل، الجوز) او تشغل الجهاز فارغا.

• لا تستعمل الجهاز بمثابة وعاء تخزين. ابقه فارغا قبل وبعد الاستعمال.

• ان بعض السوائل تزداد حجما وتولد

الرغوة اثناء الخلط، مثل الحليب، لذا لا تفرط بالملء وتأكد ان الغطاء مركب بشكل

صحيح.

• لضمان المحافظة على الجهاز لفترة طويلة، ابدا لا تشغله لمدة تتجاوز ٦٠ ثانية

التصنيع للتقيّد بمواصفات السلامة ولا يجوز محاولة ازالته.

- يمكن استعمال الوحدة ايضا لعمل انواع الحساء. دع السوائل الساخنة تبرد قبل المزج- اذا لم تكن قد ركبت الغطاء باحكام قبل المباشرة بالمزج فقد تتناثر المواد عليكم.

حساء الجزر والكزبرة

- ٢٥ جم زبدة
- ١ رأس بصل كبير، مفروم
- ١-٢ فص ثوم، مسحوق
- ٨٠٠ جم جزر مقطع الى مكعبات ٢سم
- مرق دجاج بارد
- ١٥ مل كزبرة مطحونة
- ملح وفلفل

تذوّب الزبدة في مقلاة ويضاف البصل والثوم وتقلي المواد الى ان تصبح طرية. يوضع الجزر في الوعاء ويضاف اليه البصل والثوم. تضاف كمية من المرق تكفي لجعل حجم المواد يصل الى علامة ٢ لتر الواقعة على الغطاء. يركب الغطاء وسدادة فتحة التعبئة. يشغل الجهاز على نقطة "سموث" (SMOOTH) لمدة ٥ ثوان للحصول على حساء خشن المحتويات او لمدة اطول لكي تصبح المحتويات ناعمة اكثر.

ينقل المزيج الى قدر، وتضاف الكزبرة ومواد التتبيل ويغلى الحساء على نار هادئة لمدة ٣٠ الى ٣٥ دقيقة او الى ان ينضج. تعدل كمية مواد التتبيل كما يلزم ويضاف مزيد من السائل اذا لزم.

قبل التوصيل بالكهرباء

- تأكد من ان الكهرباء المتوفرة لديكم هي ذاتها المبينة على الجهة التحتية للجهاز.
- يتطابق الجهاز مع توجيه المجموعة الاقتصادية الأوروبية رقم EEC/336/89.

قبل الاستعمال للمرة الاولى

- ١ ازل جميع مواد التغليف.
- ٢ اغسل الاجزاء: انظر "التنظيف".
- ٣ ادفع السلك الزائد عن الحاجة في الجهة الخلفية للجهاز.

يمكنكم استعمال الخلاطة سموثيه (Smoothie Blender) لاعداد مشروبات باردة لذيذة ومغذية. انها سهلة الاستعمال ويمكن صب المشروبات المنعشة مباشرة منها في فنجان او قدح. ولقد قمنا ايضا بتزويد اداة تحريك للمساعدة في عملية المزج.

ويمكنكم العثور على مجموعة منتخبة من طرق اعداد المشروبات في نهاية هذه التعليمات، بيد ان العلامات المفيدة الواقعة على الوعاء سوف تتيح لكم مزج مواد وفقا لاختياركم ورغبتكم. هذا ويكمن استعمال انواع مختلفة من الفاكهة واللبن الزبادي (سواء كانت طازجة ام مجمدة) والبطيخة ومكعبات الثلج والعصير والحليب.

السلامة

- اوقف التشغيل وافصل الجهاز من الكهرباء:
 - قبل تركيب وازالة الاجزاء
 - بعد الاستعمال
 - قبل التنظيف
- ابدأ لا تسمح لوحدة الطاقة او سلك الكهرباء او القابس بالابتلال.
- ابق الايدي والادوات، باستثناء جهاز التحريك، خارج الوعاء عندما يكون على وحدة الطاقة.
- لا تلمس الشفرات الحادة.
- لا تسمح للأطفال او الاشخاص الواهنين باستعمال الجهاز بدون اشراف.
- ابدأ لا تخطئ سواكل ساخنة.
- ابدأ لا تستعمل جهازا متضررا. بل اكشف عليه او صلحه: انظر "الخدمة"
- ابدأ لا تستعمل قطعة ملحقة غير مخولة الاستعمال.
- ابدأ لا تترك الجهاز مشغلا دون اشراف.
- لا تسمح للأطفال باللعب بالجهاز.
- عند ازالة الخلاطة من وحدة الطاقة، انتظر الى حين التوقف التام للشفرات.
- استعمال الخلاطة فقط للغرض المنزلي المعتمزم لها.
- شغل الخلاطة فقط اثناء كون الغطاء مركبا.
- ابدأ لا تستعمل اداة التحريك ما لم يكن الغطاء مركبا على الوعاء.
- ان الحاجز المشكل بالقالب والواقع على اسفل الوعاء مركب اثناء