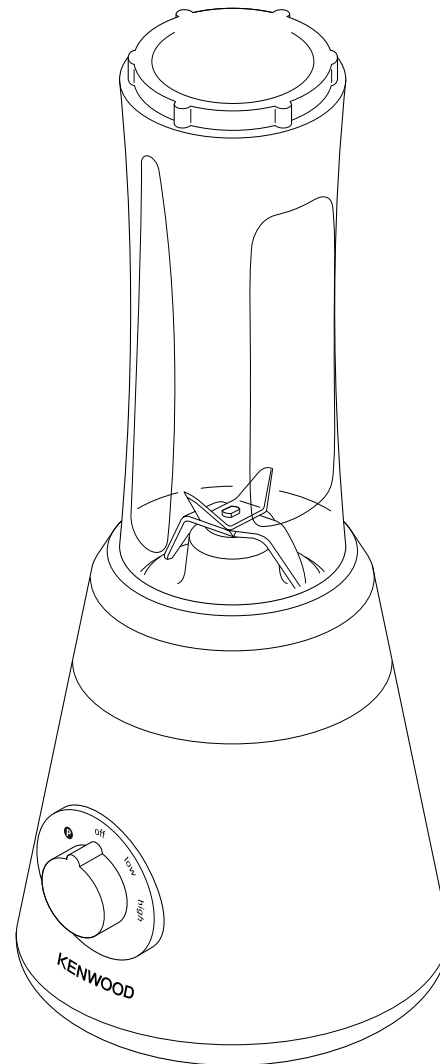


# KENWOOD

## TYPE SMP06

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 61
Norsk	62 - 67
Suomi	68 - 73
Türkçe	74 - 79
Česky	80 - 85
Magyar	86 - 92
Polski	93 - 99
Ελληνικά	100 - 107
Slovenčina	108 - 114
Українська	115 - 121
عربي	١٢٢ - ١٢٧



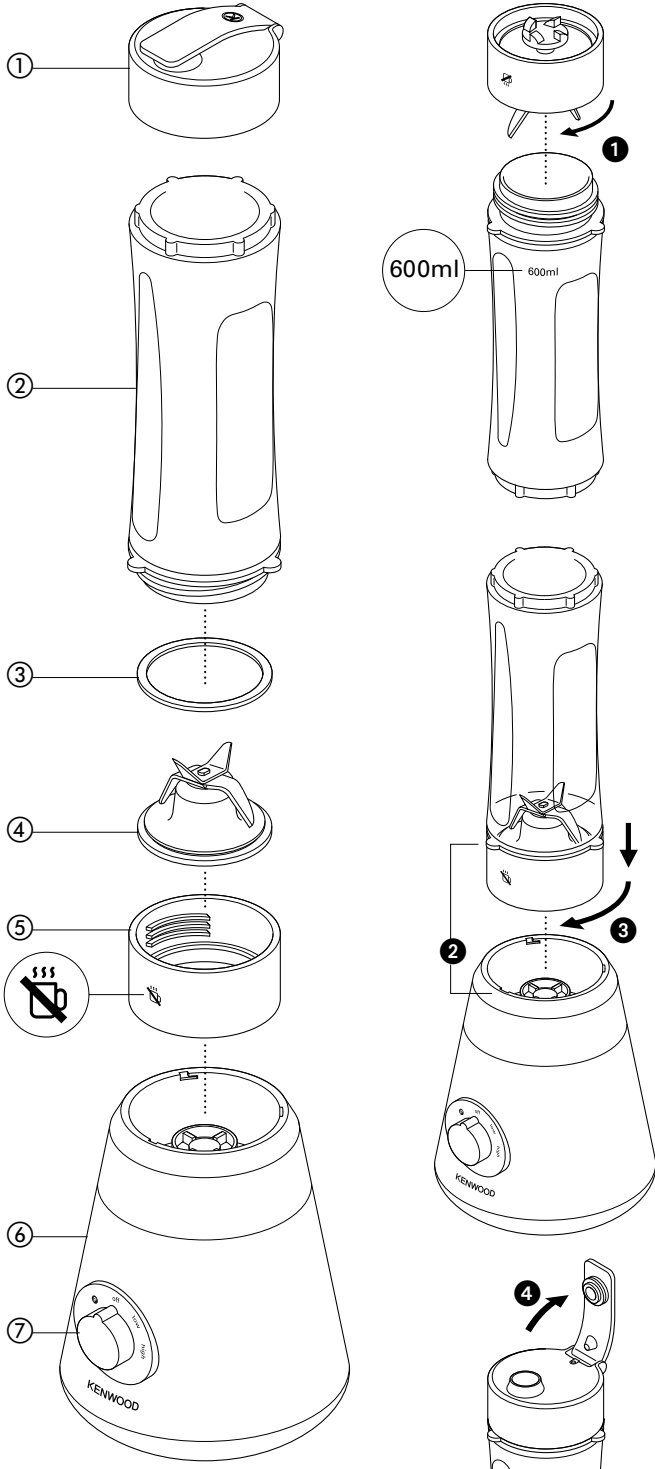
HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

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

**KENWOOD**  
CREATE MORE

128040/3





safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.
- Switch off and unplug:
  - before fitting and removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired : see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance on unattended.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing the bottle from the power unit.
- **⚡ The bottle is only suitable for use with cold ingredients. Do not process hot ingredients.**
- **SCALD RISK:** The unit may also be used for making soups. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never drink any hot liquids from the bottle.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods

- اقرأ التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلتي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- في حالة تلف السلك الكهربائي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار الكهربائي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم الخدمة ورعاية العملاء.
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- أنتظري دائماً حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً قبل إزالة الزجاجة عن وحدة الطاقة.
- **⚡ الزجاجة مناسبة فقط للاستخدام مع المكونات الباردة. لا تستخدم مع مكونات ساخنة أثناء التحضير.**
- **مخاطر التعرض لحروق:** يمكن استخدام الجهاز لتحضير الحساء. اتركي السوائل لتبرد إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية الخلط.

as you may find that some ingredients remain unprocessed.

- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Blender with the blade assembly supplied.
- Always use the Blender on a secure, dry level surface.
- Never place the appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could come into contact with a heated appliance.
- Misuse of your Blender can result in injury.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

#### **before plugging in**

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

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

A selection of recipes can be found at the back of the instructions. Combinations of fruit and yoghurt (both fresh and frozen), ice cream, ice cubes, juice and milk can be used.

## before using for the first time

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

## key

- ① dispensing lid X 2
- ② sports bottle X 2
- ③ sealing ring
- ④ blade unit
- ⑤ blade holder
- ⑥ power unit
- ⑦ speed control

## to use your blender

- 1 Add ingredients to the bottle. For best blending performance always add ice/ frozen ingredients to the bottle last. Ingredients can be added up to the 600ml level mark.
  - When adding frozen ingredients such as frozen fruit, yoghurt, ice cream or ice do not blend more than 60g or 3 ice cubes.
- 2 Fit the sealing ring ③ to the blade unit ④, ensuring the seal is located correctly in the grooved area.
  - Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.
- 3 Clip the blade unit ④ into the blade holder ⑤.
- 4 Hold the underside of the blade assembly and lower it onto the bottle, blades down – turn clockwise to lock ①.
- 5 Shake to disperse the ingredients.
- 6 Fit the blender to the power unit - line up the tabs on the bottle with the grooves ② in the power unit and then turn clockwise until a positive click is heard ③.
- 7 Select the required speed.
  - When blending recipes that include frozen ingredients turn the speed control to 'low' for 5 seconds to start the mixing process, then turn the speed control to 'high'.
  - Allow the ingredients to blend until smooth.

- 8 When the desired consistency is reached, turn the speed control to the 'off' position. Turn the bottle anticlockwise to release it from the power unit.
- 9 Turn the bottle the other way up and unscrew the blade assembly.
- 10 Fit and lock the lid by turning clockwise.
  - When you want to drink, simply flip open the lid cover ④. The drink can be consumed straight from the bottle.

## hints & tips

- Note that when the bottle is filled to max capacity (600ml), this is approximately two servings.
- If you do not intend to consume your drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner drink add more liquid.
- Once your drink has reached the desired consistency, you can use the pulse 'P' to ensure all ingredients are thoroughly blended. Use the pulse 'P' to operate the power unit in a start stop action to control the texture of your drink.
- After blending, some drinks may not be completely smooth due to seeds or the fibrous nature of ingredients.
- Some drinks may separate on standing, therefore it is best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

## important

- Do not blend more than 3 ice cubes (approx. 60g) at a time.
- Never blend dry ingredients (e.g. spices, nuts) or run the Blender empty.
- Do not use the Blender as a storage container whilst on the power unit.
- Some liquids increase in volume and froth during blending e.g. milk, so do not overfill and ensure the blade assembly is correctly fitted.

- To ensure long life of your Blender, never run it continuously for longer than 45 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the bottle.
- Never blend more than the maximum capacity (600ml) marked on the bottle.
- When the dispensing lid is fitted always keep the travel bottle upright.

## care & cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Always wash immediately after use.
- Do not let food dry onto the blade assembly as this will make cleaning difficult.
- The bottle and lid can be washed in your dishwasher.

### **power unit**

- Wipe with a damp cloth, then dry.

### **blade assembly**

- Unscrew the blade assembly from the bottle. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.
- **Care should be taken when removing the blade unit from the blade assembly.**

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

### **bottle and dispensing lid**

Wash the lid by hand, rinse with clean water and dry.

## service and customer care

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



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

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

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

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

## recipes

### **Breakfast Smoothies**

#### breakfast 2GO

*1 serving (300ml)*

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

- 1 Place milk and yoghurt in the bottle. Then add the banana, apple, wheatgerm and ice cubes. Shake well before blending.

- 2 Switch to 'low' for 5 seconds, then 'high' for 40 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

#### nutty banana boost

*1 serving (250ml)*

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

- 1 Add the milk and yoghurt to the bottle. Then add the banana and apricot. Shake well before blending.
- 2 Switch to 'low' for 5 seconds, then 'high' for 40 seconds.

### **Fruity Smoothies**

#### iced strawberry sensation

*1 serving (250ml)*

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

- 1 Add the apple juice to the bottle. Then add the strawberries, melon and ice cubes.
- 2 Switch to 'low' for 5 seconds, then 'high' for 40 seconds. Check the sweetness and add the Honey if required.

#### summer fruit smoothie

*1 serving (250ml)*

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

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

## **Vegetable Smoothies**

### green smoothie

*1 serving*

- 180g orange juice
- 15g kale
- 2tbsp (30ml) parsley
- 1tbsp (15ml) coriander
- 10 -12 mint leaves
- 110g banana cut into 2cm slices

- 1 Add ingredients to bottle in order stated.
- 2 Switch to 'high' and process for 30 seconds.

### emerald smoothie

*1 serving*

- 135g orange juice
- 45g yoghurt
- 25g spinach leaves
- 115g pineapple cut into 2cm pieces
- 3 ice cubes

- 1 Add ingredients to bottle in order stated.
- 2 Switch to 'low' for 10 seconds and 'high' for 35 seconds.

## **Protein Shake**

### blueberry supergreens shake

*1 serving*

- 275ml skimmed milk
- 10g protein powder
- 60g banana cut into 2cm slices
- 40g spinach
- 70g frozen blueberries

- 1 Add ingredients to bottle in order stated.
- 2 Switch to 'low' for 5 seconds, then 'high' for 25 seconds.

### carrot and coriander soup


- 200g carrot cut into 12mm cubes
- 300ml water
- small knob of butter
- 1 small onion finely chopped
- 5ml ground coriander
- salt and pepper
- stock

- 1 Place the carrot and water into the bottle.
- 2 Fit the blade assembly and then process for 20 seconds on high speed.
- 3 Melt the knob of butter in a pan, add the onion and fry until soft.
- 4 Add the carrot/water mixture, coriander and seasoning. Simmer the soup until cooked. Adjust the seasoning as necessary and add extra stock if required.

# Nederlands

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

## veiligheid

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder de verpakking en alle labels.
- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door Kenwood of een door Kenwood geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.
- Schakel de blender uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - na gebruik
  - vóór u het apparaat reinigt.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie onderhoud en klantenservice.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Wacht altijd totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen voordat u de reisbeker van het motorblok af haalt.
-  **De reisbeker is alleen geschikt voor gebruik met koude ingrediënten. Gebruik hem niet voor hete ingrediënten.**
- **VERBRANDINGSGEVAAR:** De machine kan ook worden gebruikt om soep te maken. Laat alle vloeistoffen tot kamertemperatuur afkoelen voordat u de soep maakt.



- Drink hete vloeistoffen nooit direct uit de reisbeker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de blender uitsluitend met de meegeleverde messen.
- Gebruik de blender altijd op een vaste, droge, vlakke ondergrond.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van deze blender kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, sensorische of geestelijke capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis mits ze onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat, en de betrokken risico's begrijpen.
- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.

## voor u de stekker in het stopcontact steekt

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

U kunt de blender gebruiken voor heerlijke en voedzame koude drankjes. Met het drinkdelsel kunt u hem als reisbeker gebruiken.

Achter in deze instructies vindt u verschillende recepten. U kunt fruit en yoghurt met elkaar combineren (zowel vers als diepvries), evenals ijs, ijsklontjes, sap en melk.

### voór het eerste gebruik

- Was de onderdelen: zie 'onderhoud en reiniging'.

## legenda

- ① drinkdelsel x 2
- ② reisbeker x 2
- ③ afdichtring
- ④ meselement
- ⑤ meshouder
- ⑥ motorblok
- ⑦ snelheidsknop

## de blender gebruiken

- 1 Voeg de ingrediënten aan de reisbeker toe. Voor de beste mengprestatie voegt u het ijs of de bevroren ingrediënten altijd als laatste toe. Vul de reisbeker niet verder dan aan de markering voor 600 ml.
- Als u diepvriesingrediënten gebruikt, zoals bevroren fruit, yoghurt, ijs of ijsblokjes, mag u niet meer dan 60 g of 3 ijsblokjes tegelijkertijd mengen.

- 2 Plaats de afdichtring ③ op het meselement ④, en zorg ervoor dat de ring goed in de groef ligt.
- Als de afsluitring niet goed is geïnstalleerd, zal de machine lekken.
- 3 Klem het meselement ④ op de meshouder ⑤.
- 4 Houd de onderkant van dit element vast en laat het in de reisbeker zakken met de messen naar beneden – draai het element naar rechts om het te vergrendelen ①.
- 5 Schud de ingrediënten om ze te verdelen.
- 6 Plaats de blender op het motorblok. Zorg ervoor dat de lipjes van de reisbeker uitgelijnd zijn met de groeven ② van het motorblok. Draai het naar rechts, totdat u een duidelijke klik hoort ③.
- 7 Selecteer de gewenste snelheid.
- Bij het mengen van recepten met bevroren ingrediënten, draait u de snelheidsknop 5 seconden naar 'low' (laag) om het mengproces op gang te brengen; draai de snelheidsknop vervolgens naar 'high' (hoog).
- Meng de ingrediënten tot ze glad zijn.
- 8 Zodra de gewenste consistentie is bereikt, zet u de snelheidsknop uit. Draai de reisbeker naar links om hem uit het motorblok te halen.
- 9 Draai de reisbeker ondersteboven en schroef het meselement los.
- 10 Leg het deksel op de beker en vergrendel het door naar rechts te draaien.
- Als u de wilt drinken, opent u het deksel ④. U kunt het drankje direct uit de reisbeker drinken.

### wenken en tips

- Als de reisbeker maximaal gevuld is (600 ml) dan zijn dat ca. 2 porties.
- Als u uw drankje niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u hem het beste in de koelkast bewaren.

- Zorg dat uw drankje dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt een drankje dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.
  - Als uw drankje de gewenste consistentie heeft, kunt u de pulseerstand P gebruiken om er zeker van te zijn dat alle ingrediënten goed gemengd zijn. Gebruik de pulseerstand P om de motor in en uit te schakelen tot u de gewenste textuur bereikt hebt.
  - Na het mengen zijn sommige dranken mogelijk niet helemaal glad door de aanwezigheid van zaden of de vezelige aard van sommige ingrediënten.
  - Sommige dranken kunnen schiften als u ze laat staan; u kunt ze daarom het best onmiddellijk opdrinken. Geschifte dranken moeten geroerd worden voordat ze genuttigd worden.
- belangrijk**
- Meng nooit meer dan 3 ijsblokjes (ca. 60 g) tegelijkertijd.
  - Vermeng nooit droge ingrediënten (zoals kruiden of noten) en zet de blender nooit leeg aan.
  - Gebruik de blender niet als een opslagcontainer terwijl hij op het motorblok staat.
  - Sommige vloeistoffen, zoals melk, nemen tijdens het mixen in volume toe en gaan schuimen; doe de beker dus niet te vol en zorg ervoor dat de messeneenheid goed bevestigd is.
  - Als u wilt dat uw blender lang meegaat, gebruikt u hem nooit langer dan 45 seconden achter elkaar.
  - Meng nooit etenswaren die tot een harde klomp zijn vastgevroren. Breek de klomp in stukjes voordat u ze in de blender doet.
  - Meng nooit meer dan de maximumcapaciteit die op de reisbeker staat gemarkeerd (600 ml).
  - Wanneer het drinkdeksel is bevestigd, moet u de reisbeker altijd rechtop houden.

## onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en neem het apparaat uit elkaar, voordat u het reinigt.
- Laat de motor, het snoer of de stekker nooit nat worden.
- Reinig de reisbeker onmiddellijk na het gebruik.
- Laat geen etenswaren op het meselement opdrogen, omdat het dan moeilijker schoon te maken is.
- De reisbeker en het deksel kunnen in de vaatwasmachine.

### **motorblok**

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.

### **messeneenheid**

- Schroef het meselement van de reisbeker af. Verwijder het meselement door hem van onderen naar boven te duwen.
- **Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de basis verwijdert.**
  - 1 Verwijder en maak de afsluitring schoon.
  - 2 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**
  - 3 Laat hem ondersteboven en uit de buurt van kinderen drogen.

### **reisbeker en drinkdeksel**

Was het deksel met de hand, spoel het met schoon water. Goed afdrogen.

## onderhoud en klantenservice



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

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

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

## recepten

### ontbijtsmoothies

#### ontbijt voor onderweg

1 portie (300 ml)

- 2 ijsblokjes
  - 60 ml halfvolle melk
  - 50 g magere yoghurt
  - 50 g bananen in plakjes van 2 cm gesneden
  - 75 g appel, in stukken van 2 cm gehakt
  - 5 ml tarwekiemen
  - 5 ml dunne heldere honing
- 1 Giet de melk en de yoghurt in de reisbeker. Voeg de banaan, appel, tarwekiemen en ijsblokjes daaraan toe. Schud de ingrediënten goed door elkaar voordat u gaat mengen.
  - 2 Schakel 5 seconden naar 'low' (laag) en vervolgens 40 seconden naar 'high' (hoog). Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

#### oppepper met noten en bananen

1 portie (250 ml)

- 75 ml halfvolle melk
  - 115 g magere hazelnootyoghurt
  - 50 g bananen in plakjes van 2 cm gesneden
  - 3 kant-en-klare gedroogde abrikozen in stukken van 1 cm gehakt
- 1 Giet de melk en de yoghurt in de reisbeker. Voeg de banaan en abrikozen daaraan toe. Schud de ingrediënten goed door elkaar voordat u gaat mengen.
  - 2 Schakel 5 seconden naar 'low' (laag) en vervolgens 40 seconden naar 'high' (hoog).

### Vruchtensmoothies

#### bevroren

#### aardbeiensensatie

1 portie (250 ml)

- 2 ijsblokjes
  - 70 ml appelsap
  - 60 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en gehalveerd
  - 80 g kantaloep, van zaden ontdaan en in stukken van 2 cm gesneden
  - 5 ml dunne heldere honing
- 1 Giet het appelsap in de reisbeker. Voeg de aardbeien, meloen en ijsblokjes daaraan toe.
  - 2 Schakel 5 seconden naar 'low' (laag) en vervolgens 40 seconden naar 'high' (hoog). Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

#### smoothie met zomervruchten

1 portie (250 ml)

- 50 g bevroren gemengd zomerfruit
  - 200 ml halfvolle melk
- 1 Doe het fruit en de melk in de reisbeker.
  - 2 Schakel 5 seconden naar 'low' (laag) en vervolgens 25 seconden naar 'high' (hoog).

### groentensmoothies

#### groene smoothie

1 portie

- 180 g sinaasappelsap
  - 15 g boerenkool
  - 2 eetl (30 ml) peterselie
  - 1 eetl (15 ml) koriander
  - 10 - 12 muntblaadjes
  - 110 g banaan, in plakjes van 2 cm
- 1 Doe de ingrediënten in de opgegeven volgorde in de reisbeker.
  - 2 Zet de snelheidsknop op 'hoog' en vermeng de ingrediënten 30 seconden.

## smaragd smoothie

1 portie

- 135 g sinaasappelsap
- 45 g yoghurt
- 26 g spinazieblaadjes
- 115 g ananas, in stukjes van 2 cm
- 3 ijsblokjes

- 1 Doe de ingrediënten in de opgegeven volgorde in de reisbeker.
- 2 Zet de snelheidknop op 'laag' en vermeng de ingrediënten 10 seconden. Zet de regeling daarna op 'hoog' en vermeng de ingrediënten 35 seconden.

## **Proteïneshake**

### shake van blauwe bessen en supergroente

1 portie

- 275 ml magere melk
- 10 g proteïnepoeder
- 60 g banaan, in plakjes van 2 cm
- 40 g spinazie
- 70 g diepgevroren blauwe bessen

- 1 Doe de ingrediënten in de opgegeven volgorde in de reisbeker.
- 2 Zet de snelheidsknop op 'laag' en vermeng de ingrediënten 5 seconden. Zet de regeling daarna op 'hoog' en vermeng de ingrediënten 25 seconden.

## wortel en koriandersoep


- 200 gr wortelen, in blokjes van 12 mm
- 300 ml water
- klein klontje boter
- 1 fijngesneden ui
- 5 ml gemalen koriander
- zout en peper
- bouillon

- 1 Doe de wortel en het water in de reisbeker.
- 2 Monteer het meselement en vermeng de ingrediënten 20 seconden op hoge snelheid.
- 3 Smelt de boter in een pan en zweet de ui.
- 4 Voeg daar het mengsel van wortel en water, de koriander, het zout en de peper aan toe. Laat de soep sudderen, totdat hij gaar is. Voeg naar smaak zout en peper of extra bouillon aan de soep toe.

# Français

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

## sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou par un réparateur agréé Kenwood.
- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
  - avant de mettre en place et de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attendez toujours que les lames soient complètement arrêtées avant de retirer la bouteille du bloc moteur.
-  **La bouteille n'est utilisable qu'avec des ingrédients froids. Ne mixez pas des ingrédients chauds.**
- **RISQUE DE BRÛLURE** : L'appareil peut être utilisé pour faire également des soupes. Il est recommandé de laisser les liquides refroidir à température ambiante avant de les mixer.

- Ne buvez jamais de liquides chauds directement à partir de la bouteille.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le Blender exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Utilisez toujours le Blender sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre Blender peut provoquer des blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.



- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

#### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.  
Vous pouvez utiliser votre blender pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Le couvercle verseur permet de le convertir facilement en tasse de transport.

Vous trouverez une sélection de recettes au dos du mode d'emploi. Vous pouvez associer des fruits et du yaourt, (qu'ils soient frais ou surgelés), de la glace, des cubes de glace, des jus de fruit et du lait.

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

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

## légende

- ① couvercle verseur X 2
- ② bouteille de transport X 2
- ③ joint d'étanchéité
- ④ unité porte-lames
- ⑤ porte-lames
- ⑥ bloc moteur
- ⑦ commande de la vitesse

## utilisation de votre blender

- 1 Ajoutez les ingrédients liquides dans la bouteille. Pour mélanger de manière optimale, ajoutez toujours la glace / les ingrédients surgelés en dernier dans la bouteille. Vous pouvez ajouter des ingrédients jusqu'au repère gradué de 600 ml.
- Lorsque vous ajoutez des ingrédients surgelés tels que des fruits surgelés, du yaourt, de la crème glacée ou de la glace, ne mélangez pas plus de 60 g ou 3 cubes de glace.
- 2 Installez le joint d'étanchéité ③ sur l'unité porte-lames ④, en veillant à ce que le joint soit correctement inséré sur la partie rainurée.
- Des fuites peuvent apparaître si le joint est endommagé ou mal inséré.
- 3 Clipsez l'unité porte-lames ④ sur le porte-lames ⑤.
- 4 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames et abaissez-le dans la bouteille, les lames orientées vers le bas – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ①.
- 5 Agitez pour répartir les ingrédients.
- 6 Installez le blender sur le bloc moteur - alignez les onglets de la bouteille avec les languettes ② sur le bloc moteur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un petit bruit sec ③.
- 7 Sélectionnez la vitesse désirée.

- Lorsque vous préparez des recettes à base d'ingrédients surgelés, positionnez la commande de la vitesse sur «low » (faible) pendant cinq secondes pour commencer le cycle de mélange, puis tournez la commande de vitesse sur « high » (élevée).
  - Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.
- 8 Lorsque la consistance souhaitée est atteinte, positionnez la commande de vitesse sur la position « off » (arrêt). Tournez la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la sortir du bloc moteur.
  - 9 Retournez la bouteille, tête vers le haut, et dévissez l'ensemble porte-lames.
  - 10 Installez et verrouillez le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Lorsque vous souhaitez boire, il vous suffit de relever le couvercle **4**. Vous pouvez boire directement votre boisson à partir de la bouteille.

### **astuces & conseils**

- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (600 ml), vous obtenez environ deux portions.
  - Si vous ne souhaitez pas consommer votre boisson immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
  - Assurez-vous que votre boisson est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir une boisson moins épaisse en ajoutant du liquide.
  - Une fois que votre boisson a atteint la consistance souhaitée, vous pouvez utiliser la fonction « pulse – P » pour garantir que tous les ingrédients sont parfaitement mélangés. Utilisez la fonction « Pulse – P » pour faire fonctionner le moteur de manière intermittente et contrôler la texture de votre boisson.
- Après le mélange, certaines boissons peuvent ne pas être totalement homogènes en raison de la nature fibreuse des ingrédients.
  - Les ingrédients de certaines boissons peuvent se séparer lorsqu'ils reposent. Il est donc conseillé de consommer ces boissons immédiatement. Mélangez les boissons dont les ingrédients se sont séparés avant de les consommer.

### **important**

- Ne mixez pas plus de 3 cubes de glace à la fois (environ 60 g).
- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (à savoir des épices, des noix) et ne faites jamais tourner le blender à vide.
- N'utilisez pas le Blender comme récipient de stockage alors qu'il est installé sur le bloc moteur.
- Certains liquides (comme le lait) augmentent en volume et forment de la mousse pendant le mélange, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que l'ensemble porte-lames est correctement installé.
- Afin de préserver la durée de vie de votre blender ne le faites jamais tourner en continu plus de 45 secondes.
- Ne mélangez jamais des aliments ayant formé une masse compacte lors de la congélation : veuillez la concasser avant de l'intégrer à la bouteille.
- Ne mixez jamais la capacité maximale (600 ml) marquée sur la bouteille.
- Lorsque le couvercle verseur est installé, maintenez la bouteille de transport en position verticale.

## entretien et nettoyage

- Éteignez débranchez et démontez toujours l'appareil avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Lavez toujours immédiatement après utilisation.
- Ne laissez pas les aliments sécher sur l'ensemble porte-lames, cela rendrait le nettoyage difficile.
- La bouteille et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle.

### **bloc moteur**

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

### **ensemble porte-lames**

- Dévissez l'ensemble porte-lames de la bouteille. Retirez ensuite l'unité porte-lames en la poussant vers le haut par en-dessous.
- **Faites très attention lorsque vous retirez le porte-lames de la base.**

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

### **bouteille et couvercle verseur**

Lavez le couvercle à la main, rincez-le à l'eau et séchez-le.

## service après-vente

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



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

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

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

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

## recettes

### **Smoothie pour le petit déjeuner**

#### petit déjeuner 2GO

*1 portion (300 ml)*

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

5 ml de germe de blé

5 ml de miel liquide

- 1 Placez le lait et le yaourt dans la bouteille. Puis ajoutez les rondelles de banane, les morceaux de pomme, les germes de blé et les cubes de glace. Mélangez bien avant de mixer.
- 2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant 5 secondes, puis 'high' (élevée) pendant 40 secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

### stimulant à la banane et aux noisettes

*1 portion (250 ml)*

75 ml de lait demi-écrémé

115 g de yaourt allégé aux noisettes

50 g de banane coupée en tranches de 2 cm

3 abricots secs, coupés en morceaux d'un centimètre

- 1 Ajoutez le lait et le yaourt dans la bouteille. Puis ajoutez les rondelles de banane et l'abricot. Mélangez bien avant de mixer.
- 2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant 5 secondes, puis 'high' (élevée) pendant 40 secondes.

### **Smoothie fruités**

#### sensation fraise glacée

*1 portion (250 ml)*

2 cubes de glace

70 ml de jus de pomme

60 g de fraises, équeutées et coupées en deux

80 g de melon cantaloup, épépiné et coupé en morceaux de 2 cm

5 ml de miel liquide

- 1 Ajoutez le jus de pomme dans la bouteille. Puis ajoutez les fraises, le melon et les cubes de glace.
- 2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant 5 secondes, puis 'high' (élevée) pendant 40 secondes. Vérifiez si le cocktail est

suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

## smoothie de fruits d'été

1 portion (250 ml)

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

- 1 Ajoutez les fruits et le lait dans la bouteille.
- 2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant 5 secondes, puis 'high' (élevée) pendant 25 secondes.

## Smoothie à base de légumes

### smoothie vert

1 portion

180 ml de jus d'orange  
15 g de chou frisé  
2 cuillères à soupe de persil (30 ml)  
1 cuillère à soupe de coriandre (15 ml)  
10 à 12 feuilles de menthe fraîche  
110 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
- 2 Passez sur " high " (vitesse élevée) pendant 30 secondes.

### smoothie bleu émeraude

1 portion

135 ml de jus d'orange  
45 g de yaourt  
25 g de feuilles d'épinard  
115 g d'ananas, découpé en rondelles de 2 cm  
3 cubes de glace

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
- 2 Passez sur " low " (vitesse faible) pendant 10 secondes, puis sur " high " (vitesse élevée) pendant 35 secondes.

## coup de fouet énergétique

### boisson aux légumes et bleuets

1 portion

275 ml de lait écrémé  
10 g de protéines en poudre  
60 g de banane, découpée en rondelles de 2 cm  
40 g d'épinards  
70 g de mûres congelées

- 1 Ajoutez les ingrédients dans la bouteille dans l'ordre indiqué.
- 2 Passez sur " low " (vitesse faible) pendant 5 secondes, puis sur " high " (vitesse élevée) pendant 25 secondes.

### soupe à la carotte et à la coriandre


200 g de carottes, découpées en morceaux de 12 mm  
300 ml d'eau  
une noisette de beurre  
1 petit oignon, finement haché  
5 ml de coriandre moulue  
sel et poivre  
bouillon

- 1 Insérez les carottes et l'eau dans la bouteille.
- 2 Installez l'ensemble porte-lames et mixez pendant 20 secondes à vitesse élevée.
- 3 Faites fondre le beurre dans une poêle, ajoutez l'oignon et faites-le revenir.
- 4 Ajoutez le mélange carottes / eau, la coriandre et l'assaisonnement. Laissez mijoter la soupe jusqu'à sa cuisson complète. Assaisonnez selon le besoin et ajoutez du bouillon si nécessaire.

# Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

## Sicherheit

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.
- Abschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor Anbringen und Abnehmen von Teilen
  - nach dem Gebrauch
  - vor dem Reinigen.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht nass werden lassen.
- Nie ein beschädigtes Gerät weiterverwenden, sondern überprüfen und reparieren lassen: siehe „Kundendienst und Service“.
- Nie Aufsätze verwenden, die nicht für den Mixer vorgesehen sind.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Vor Entfernen der Flasche von der Antriebseinheit immer warten, bis die Messer völlig zum Stillstand gekommen sind.
-  **Die Flasche ist nur für kalte Zutaten geeignet. Keine heißen Zutaten verarbeiten.**
- **VERBRENNUNGSRISIKO:** Das Gerät kann auch zum Zubereiten von Suppen verwendet werden. Flüssigkeiten vor dem Mixen auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

- Niemals heiße Flüssigkeiten aus der Flasche trinken.
- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- Seien Sie stets vorsichtig mit dem Messereinheit und berühren Sie beim Reinigen nicht die Klingen.
- Verwenden Sie für den Mixer nur den dafür vorgesehenen Messereinheit.
- Setzen Sie den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Oberfläche ein.
- Stellen Sie das Gerät nie auf oder in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes bzw. in die Nähe eines aufgeheizten Geräts.
- Unsachgemäße Verwendung Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Netzkabel müssen für Kinder unzugänglich sein.
- Geräte können von Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen oder von Personen mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und sofern sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt verwenden. Kenwood übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer Benutzung des Geräts oder Nichteinhaltung dieser Anleitungen.

## Vor dem Anschluss

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

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

Eine Auswahl an Rezepten finden Sie am Ende der Anleitungen. Sie können beliebige Früchte und Joghurt (frisch oder tiefgefroren), Eiscreme, Eiswürfel, Saft und Milch miteinander kombinieren.

## Vor erstmaligem Gebrauch

- Zum Spülen der Teile lesen Sie „Pflege und Reinigung“.

## Schlüssel

- ① Ausgussdeckel X 2
- ② Sportflasche X 2
- ③ Dichtungsring
- ④ Messereinsatz
- ⑤ Messerhalterung
- ⑥ Antriebseinheit
- ⑦ Geschwindigkeitsregler

## Verwendung des Mixers

- 1 Geben Sie die Zutaten in die Flasche. Für beste Mixerergebnisse Eis/gefrorene Zutaten immer zuletzt hinzufügen. Zutaten dürfen bis zur 600-ml-Markierung reichen.
- Beim Hinzugeben von gefrorenen Zutaten wie Früchten, Joghurt, Eiscreme oder Eis nicht mehr als 60 g bzw. 3 Eiswürfel verarbeiten.
- 2 Setzen Sie den Dichtungsring ③ auf den Messereinsatz ④. Achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

- Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig eingesetzt wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.
- 3 Setzen Sie den Messereinsatz ④ in die Messerhalterung ⑤ ein.
- 4 Halten Sie die Unterseite der Messereinheit fest, setzen Sie sie mit den Messern nach unten auf die Flasche und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet ①.
- 5 Schütteln Sie die Flasche, um die Zutaten zu verteilen.
- 6 Bringen Sie den Mixer an der Antriebseinheit an. Richten Sie dazu die Zungen an der Flasche mit den Kerben in der Antriebseinheit aus ② und drehen Sie die Flasche im Uhrzeigersinn, bis sie hörbar einrastet ③.
- 7 Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.
- Bei der Zubereitung von Rezepten mit gefrorenen Zutaten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 5 Sekunden lang auf „low“ (langsam), um den Mixer zu starten. Stellen Sie den Regler danach auf „high“ (schnell).
- Mixen Sie die Zutaten, bis sie sämig sind.
- 8 Sobald die gewünschte Konsistenz erreicht ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „off“ (Aus). Drehen Sie die Flasche gegen den Uhrzeigersinn, um sie von der Antriebseinheit zu lösen.
- 9 Stellen Sie die Flasche auf den Kopf und schrauben Sie die Messereinheit ab.
- 10 Setzen Sie den Deckel auf und befestigen Sie ihn durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Zum Trinken öffnen Sie einfach die Ausgussklappe ④. Sie können das Getränk direkt aus der Flasche trinken.

## Hinweise & Tipps

- Bitte beachten, dass eine maximal gefüllte Flasche (600 ml) für etwa zwei Portionen reicht.
- Wenn Sie Ihr Getränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.



- Achten Sie darauf, dass Ihr Getränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.
- Wenn Ihr Getränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Impulstaste „P“ nutzen, damit alle Zutaten gründlich zerkleinert sind. Sie können die Impulstaste „P“ auch intervallweise einsetzen, um die Beschaffenheit des Getränks zu verändern.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.

### **Wichtig**

- Nie mehr als 3 Eiswürfel (ca. 60 g) auf einmal verarbeiten.
- Niemals trockene Zutaten (z. B. Gewürze, Nüsse) verarbeiten oder den Mixer leer laufen lassen.
- Den Mixer nicht als Vorratsbehälter verwenden, solange er sich auf der Antriebseinheit befindet.
- Manche Flüssigkeiten (z. B. Milch) vergrößern beim Mixen ihr Volumen und bilden Schaum. Daher den Becher nicht zu voll machen und darauf achten, dass der Messereinheit richtig angebracht ist.
- Für eine lange Lebensdauer Ihres Mixers das Gerät nie länger als 45 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Niemals Nahrungsmittel verarbeiten, die zu einer festen Masse gefroren sind. Diese immer vor dem Einfüllen in die Flasche zerkleinern.

- Niemals den auf der Flasche markierten maximalen Füllstand (600 ml) überschreiten.
- Die Sportflasche immer aufrecht halten, wenn der Ausgussdeckel darauf sitzt.

## Pflege und Reinigung

- Vor dem Reinigen immer abschalten, Netzstecker ziehen und Gerät zerlegen.
- Antriebseinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht nass werden lassen.
- Immer direkt nach Gebrauch abwaschen.
- Keine Nahrungsmittel an der Messereinheit festtrocknen lassen, da dies die Reinigung erschwert.
- Die Flasche und der Deckel sind spülmaschinenfest.

### **Antriebseinheit**

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

### **Messereinheit**

- Die Messereinheit von der Flasche abschrauben. Dann den Messereinsatz von unten herausdrücken und entfernen.
- **Vorsicht beim Herausnehmen des Messereinsatzes aus dem Sockel.**

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

### **Messereinheit nicht in Wasser tauchen.**

- 3 Umgedreht und außer Reichweite von Kindern trocknen lassen.

### **Flasche und Ausgussdeckel**

Den Deckel von Hand abwaschen, gründlich mit sauberem Wasser spülen und abtrocknen.

## Kundendienst und Service



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

### **WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE (WEEE)**

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden. Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet. Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgeräts vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt. Zur Erinnerung an die korrekte getrennte Entsorgung von Haushaltsgeräten ist das Gerät mit dem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet.

## Rezepte

### Frühstücks-Drinks

#### Breakfast 2GO

1 Portion (300 ml)

- 2 Eiswürfel
  - 60 ml entrahmte Milch
  - 50 g fettarmer Joghurt
  - 50 g Banane, in 2-cm-Stücke geschnitten
  - 75 g Apfel, in 2-cm-Stücke geschnitten
  - 5 ml Weizenkeime
  - 5 ml dünnflüssiger, klarer Honig
- 1 Milch und Joghurt in die Flasche geben. Dann Bananen- und Apfelstücke, Weizenkeime und Eiswürfel hinzufügen. Vor dem Mixen gut durchschütteln.
  - 2 Stellen Sie 5 Sekunden lang die Stufe „low“ (langsam) ein und anschließend 40 Sekunden lang „high“ (schnell). Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

#### Nuss-Bananen-Shake

1 Portion (250 ml)

- 75 ml halb-entrahmte Milch
  - 115 g fettarmer Haselnuss-Joghurt
  - 50 g Bananen, in 2-cm-Stücke geschnitten
  - 3 essfertige, getrocknete Aprikosen, in 1-cm-Stücke geschnitten
- 1 Milch und Jogurt in die Flasche geben. Dann Bananen- und Aprikosenstücke hinzufügen. Vor dem Mixen gut durchschütteln.
  - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „low“ (langsam) ein, anschließend 40 Sekunden lang „high“ (schnell).

### Frucht-Smoothies

#### Eis-Erdbeeren-Sensation

1 Portion (250 ml)

- 2 Eiswürfel
  - 70 ml Apfelsaft
  - 60 g Erdbeeren, ohne Blätter und in Hälften
  - 80 g Buttermelone, entkernt und in 2-cm-Stücke geschnitten
  - 5 ml dünnflüssiger, klarer Honig
- 1 Apfelsaft in den Becher geben. Dann Erdbeer- und Melonenstücke sowie Eiswürfel hinzufügen.
  - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „low“ (langsam) ein, anschließend für 40 Sekunden „high“ (schnell). Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

#### Sommerfrüchte-Drink

1 Portion (250 ml)

- 50 g gefrorener Sommerfrucht-Mix
  - 200 ml halb-entrahmte Milch
- 1 Die Früchte und die Milch in die Flasche geben.
  - 2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe „low“ (langsam) ein, dann für 25 Sekunden die Stufe „high“ (schnell).

### Gemüse-Smoothies

#### Grüner Smoothie

1 Portion

- 180 g Orangensaft
  - 15 g Grünkohl
  - 2 EL (30 ml) Petersilie
  - 1 EL (15 ml) Koriander
  - 10 - 12 Minzeblätter
  - 110 g Banane, in 2 cm dicken Scheiben
- 1 Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Flasche füllen.
  - 2 Den Regler auf „high“ (schnell) stellen und alles 30 Sekunden lang verarbeiten.

## Smaragd-Smoothie

### 1 Portion

- 135 g Orangensaft
  - 45 g Joghurt
  - 25 g Spinatblätter
  - 115 g Ananas in 2 cm großen Stücken
  - 3 Eiswürfel
- 1 Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Flasche füllen.
  - 2 Zunächst 10 Sekunden auf „low“ (langsam) und dann 35 Sekunden auf „high“ (schnell) verarbeiten.

## **Proteinshake**

## Blaubeer- und Supergreens-Shake

### 1 Portion

- 275 ml fettarme Milch
  - 10 g Proteinpulver
  - 60 g Banane, in 2 cm dicken Scheiben
  - 40 g Spinat
  - 70 g gefrorene Blaubeeren
- 1 Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Flasche füllen.
  - 2 Zunächst 5 Sekunden auf „low“ (langsam) und dann 25 Sekunden auf „high“ (schnell) verarbeiten.

## Karotten- und Koriandersuppe

- 200 g Karotten, in 12 mm großen Würfeln
  - 300 ml Wasser
  - Ein Stückchen Butter
  - 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
  - 5 g gemahlener Koriander
  - Salz und Pfeffer
  - Brühe
- 1 Karottenwürfel und Wasser in die Flasche geben.
  - 2 Die Messereinheit aufsetzen und die Zutaten 20 Sekunden auf „high“ (schnell) verarbeiten.
  - 3 Das Butterstückchen in einem Topf zerlassen, die Zwiebel hinzugeben und dünsten, bis sie weich ist.
  - 4 Die Karotten-/Wassermischung, Koriander, Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Suppe köcheln lassen, bis sie gar ist. Bei Bedarf nachwürzen und mehr Brühe hinzufügen.

# Italiano

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

## sicurezza

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un Centro Assistenza KENWOOD autorizzato alle riparazioni.
- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di installare o di rimuovere qualunque componente
  - dopo l'uso
  - prima della pulizia
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farlo controllare o riparare: consultare la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica'.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Attendere sempre che le lame siano completamente ferme prima di togliere la borraccia dalla base dell'apparecchio.
- **~~N~~ Utilizzare la borraccia esclusivamente per frullare ingredienti freddi. Non frullare mai ingredienti caldi.**
- **RISCALDAMENTO:** È possibile utilizzare l'apparecchio per preparare zuppe, ma si consiglia di lasciar raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di frullarli.

- Non bere mai liquidi caldi direttamente dalla borraccia.
- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non venire lavorati a sufficienza.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio durante la pulizia.
- Usare il Frullatore solo con le lame in dotazione.
- Usare sempre l'apparecchio su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai questo Frullatore sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L'uso improprio del Frullatore potrebbe causare infortuni.
- Questo apparecchio non dev'essere utilizzato dai bambini. Tenere apparecchio e cavo lontani dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità psicofisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti solo nel caso in cui siano state attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile su come utilizzare un apparecchio in modo sicuro e siano consapevoli dei pericoli.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

## **prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica**

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

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

Al termine delle istruzioni, troverete un utile ricettario. È possibile utilizzare vari abbinamenti di frutta e yogurt (fresco e surgelato), gelato, cubetti di ghiaccio, succhi e latte.

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

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

## legenda

- ① coperchio erogatore X 2
- ② borraccia sportiva X 2
- ③ guarnizione
- ④ lame
- ⑤ supporto lame
- ⑥ corpo motore
- ⑦ selettore velocità

## come usare il Frullatore

- 1 Inserire gli ingredienti nella borraccia. Per risultati ottimali, si consiglia di aggiungere sempre il ghiaccio e gli ingredienti surgelati per ultimi. È possibile continuare a versare ingredienti fino al segno che indica 600 ml.
- Non utilizzare più di 60 g alla volta di ingredienti surgelati, come ad esempio frutta surgelata, yogurt gelato, gelato o ghiaccio, o 3 cubetti di ghiaccio.

- 2 Montare la guarnizione ③ sulle lame ④, facendola entrare nell'apposita scanalatura.
- Se la guarnizione è danneggiata o non è stata montata correttamente, si verificheranno fuoriuscite di liquidi.
- 3 Montare le lame ④ sul supporto lame ⑤.
- 4 Tenere le lame dalla base e abbassarle sulla borraccia, tenendole rivolte verso il basso, poi bloccarle in posizione ruotando in senso orario ①.
- 5 Agitare per distribuire gli ingredienti.
- 6 Per montare il frullatore sul corpo motore, allineare le linguette sulla borraccia con le scanalature sul corpo motore ②, poi ruotare in senso orario fino a sentire uno scatto ③.
- 7 Selezionare la velocità desiderata.
- Se si frullano ingredienti surgelati, impostare il selettore della velocità su 'low' (bassa) per 5 secondi, poi iniziare a frullare e in seguito spostare il selettore sulla velocità 'high' (alta).
- Lasciare frullare gli ingredienti fino a ottenere una consistenza omogenea.
- 8 Dopo aver raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il frullatore spostando il selettore della velocità su 'off'. Ruotare la borraccia in senso antiorario per rimuoverla dal corpo motore.
- 9 Ora ruotare la borraccia nel senso opposto e verso l'alto per smontare le lame.
- 10 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.
- Quando volete bere, basta sollevare la sezione apribile del coperchio ④. In questo modo, potrete gustare la bevanda direttamente dalla borraccia.

### **consigli e suggerimenti**

- Quando la borraccia viene riempita fino alla capacità massima (600 ml), contiene una quantità di bevanda sufficiente per circa due porzioni.

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

#### **importante**

- Non frullare più di 3 cubetti di ghiaccio (circa 60 g) alla volta.
- Non frullare ingredienti secchi (es. spezie e frutta secca) o azionare il Frullatore a vuoto.
- Non usare il Frullatore come contenitore senza prima averlo tolto dal corpo motore.
- Alcuni liquidi aumentano di volume e producono schiuma quando vengono frullati (es. il latte), dunque non riempire eccessivamente la borraccia e verificare che le lame siano ben inserite.
- Per garantire una lunga durata del Frullatore, mai lasciarlo in funzione per più di 45 secondi alla volta.
- Non frullare mai ingredienti solidificatisi nel freezer: spezzettarli sempre prima di versarli nella borraccia.
- Non frullare mai più ingredienti rispetto alla capacità massima (600 ml) indicata sulla borraccia.

- Dopo aver montato il coperchio erogatore, tenere sempre la borraccia diritta e in verticale.

## manutenzione e pulizia

- Spegnerne l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa elettrica e smontarlo prima della pulizia.
- Non lasciare mai che il corpo motore, il cavo o la spina elettrica si bagnino.
- Lavare immediatamente dopo l'uso.
- Non lasciare che gli ingredienti si seccino sulle lame, altrimenti pulirle sarà difficile.
- La borraccia e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie.

#### **corpo motore**

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

#### **lame**

- Svitare le lame dalla borraccia, poi rimuoverle spingendo dal basso verso l'alto.

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

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

#### **borraccia e coperchio erogatore**

Lavare il coperchio a mano, sciacquare in acqua pulita e asciugare.



## manutenzione e assistenza tecnica



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

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

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

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

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

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

## ricette

### Smoothie per colazione

#### Colazione rapida

1 porzione (300 ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
  - 60 ml di latte scremato
  - 50 g di yogurt magro
  - 50 g di banana a fettine di 2 cm
  - 75 g di mela a dadini di 2 cm
  - 5 ml di germe di grano
  - 5 ml di miele liquido
- 1 Versare nella borraccia il latte e lo yogurt. Aggiungere la banana, la mela, il germe di grano e i cubetti di ghiaccio. Agitare bene prima di frullare.
  - 2 Impostare la velocità a 'low' (bassa) per 5 secondi, poi a velocità 'high' (alta) per 40 secondi. Assaggiare e, se necessario, addolcire con il miele.

#### Smoothie energizzante con banana & nocciole

1 porzione (250 ml)

- 75 ml di latte parzialmente scremato
  - 115 g di yogurt magro alle nocciole
  - 50 g di banana a fettine di 2 cm
  - 3 albicocche secche, a pezzetti di 1 cm
- 1 Versare nella borraccia il latte e lo yogurt. Aggiungere la banana e l'albicocca. Agitare bene prima di frullare.
  - 2 Impostare la velocità su 'low' (bassa) per 5 secondi, poi su 'high' (alta) per 40 secondi.

### Smoothie alla frutta

#### Fragole ghiacciate

1 porzione (250 ml)

- 2 cubetti di ghiaccio
  - 70 ml di succo di mela
  - 60 g di fragole, pulite e tagliate a metà
  - 80 g di melone cantalupo, privato dei semi, a dadini di 2 cm
  - 5 ml di miele liquido
- 1 Versare nella borraccia il succo di mela. Aggiungere le fragole, il melone e i cubetti di ghiaccio.
  - 2 Impostare la velocità su 'low' (bassa) per 5 secondi, poi su 'high' (alta) per 40 secondi. Assaggiare e, se necessario, addolcire con il miele.

#### Smoothie estivo

1 porzione (250 ml)

- 50 g di frutta estiva mista surgelata
  - 200 ml di latte parzialmente scremato
- 1 Versare nella borraccia la frutta e il latte.
  - 2 Impostare la velocità su 'low' (bassa) per 5 secondi, poi su 'high' (alta) per 25 secondi.

### Smoothie di verdura

#### Smoothie verde

1 porzione

- 180 g di succo d'arancia
  - 15 g di cavolo verde
  - 2 cucchiaini (30 ml) di prezzemolo
  - 1 cucchiaino (15 ml) di coriandolo
  - 10 -12 foglie di menta
  - 110 g di banana tagliata a fette di 2 cm
- 1 Versare gli ingredienti nella borraccia nell'ordine indicato dalla ricetta.
  - 2 Impostare la velocità su 'high' (alta) e frullare per 30 secondi.

## Smoothie smeraldo

1 porzione

- 135 g di succo d'arancia
- 45 g di yogurt
- 25 g di spinaci
- 115 g di ananas tagliato a pezzetti di 2 cm
- 3 cubetti di ghiaccio

- 1 Versare gli ingredienti nella borraccia nell'ordine indicato dalla ricetta.
- 2 Impostare la velocità su 'low' (bassa) e frullare per 10 secondi, poi passare a velocità 'high' (alta) e frullare per altri 35 secondi.

## **Frullato proteico**

### Frullato a mirtilli e verdure

1 porzione

- 275 ml di latte scremato
- 10 g di integratore proteico in polvere
- 60 g di banana tagliata a fette di 2 cm
- 40 g di spinaci
- 70 g di mirtilli surgelati

- 1 Versare gli ingredienti nella borraccia nell'ordine indicato dalla ricetta.
- 2 Impostare la velocità su 'low' (bassa) e frullare per 5 secondi, poi passare a velocità 'high' (alta) e frullare per altri 25 secondi.

## Zuppa di carota e coriandolo


- 200 g di carote tagliate a cubetti di 12 mm
- 300 ml d'acqua
- una noce di burro
- 1 cipolla piccola affettata fine
- 5 ml di coriandolo in polvere
- sale e pepe
- dado

- 1 Versare nella borraccia l'acqua e le carote.
- 2 Montare le lame e frullare per 20 secondi a velocità alta.
- 3 Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la cipolla e soffriggere per far ammorbidire.
- 4 Aggiungere la miscela di acqua e carote. Aggiungere il coriandolo e condire con sale e pepe a piacere. Far bollire la zuppa a fuoco lento. Aggiungere sale, pepe e spezie e del dado se necessario.

# Português

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

## segurança

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela Kenwood ou por um reparador Kenwood autorizado.
- Desligue e retire da corrente eléctrica:
  - antes de colocar e remover os acessórios
  - depois de utilizar
  - antes de limpar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Nunca utilize uma unidade danificada. Mande-a examinar ou reparar: ver “assistência e cuidados do cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a unidade funcionar sem vigilância.
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar a garrafa da unidade motriz.
-  **A garrafa só pode ser utilizada com ingredientes frios. Não processe ingredientes quentes.**
- **RISCO DE QUEIMADURAS:** A unidade pode também ser utilizada para fazer sopas. Os líquidos devem ser manipulados à temperatura ambiente.
- Nunca beba líquidos quentes directamente da garrafa.

- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluída. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o mecanismo de lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando as limpar.
- Utilize sempre a Liquidificadora com o mecanismo de lâminas fornecido.
- Utilize sempre a Liquidificadora numa superfície estável, seca e nivelada.
- Nunca coloque a unidade perto ou sobre um bico de gás ou eléctrico quente ou em locais em que possa entrar em contacto com outros aparelhos quentes.
- O uso inapropriado da sua Liquidificadora pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não pode ser usado por crianças. Mantenha o electrodoméstico e o respectivo fio eléctrico fora do alcance de crianças.
- Os electrodomésticos podem ser utilizados por pessoas com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico de forma segura e se compreenderem os riscos envolvidos.
- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.

### antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

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

Pode encontrar uma selecção de receitas na parte de trás das instruções. Podem ser usadas combinações de frutos e iogurtes (ambos frescos ou congelados), gelados, cubos de gelo, sumos e leite.

### antes de utilizar pela primeira vez

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

## legenda

- ① tampa distribuidora x 2
- ② garrafa de desporto x 2
- ③ anel vedante
- ④ unidade de lâminas
- ⑤ suporte da lâmina
- ⑥ unidade motriz
- ⑦ controlo de velocidade

## para usar a sua liquidificadora

- 1 Coloque os ingredientes na garrafa. Para obter uma mistura mais macia adicione na garrafa sempre em último lugar os ingredientes congelados/gelo. Pode adicionar ingredientes até ao nível 600 ml.
- Quando adicionar ingredientes congelados como frutos, iogurte, gelados, sorvetes ou gelo não adicione mais de 60 g ou 3 cubos de gelo.

- 2 Coloque o anel vedante ③ na unidade de lâminas ④ assegurando-se de que está correctamente colocado.
- Se o anel vedante estiver danificado ou mal colocado, vai ocorrer vazamento.
- 3 Prenda a unidade de lâmina ④ no suporte da lâmina ⑤.
- 4 Segurando o dispositivo da lâmina pela base, insira-o na garrafa com as lâminas viradas para baixo e atarraxe na direcção dos ponteiros do relógio para prender ①.
- 5 Agite para distribuir os ingredientes.
- 6 Monte a liquidificadora na unidade motriz, alinhando as saliências da garrafa com as ranhuras ② da unidade motriz e gire em seguida no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir claramente um clique ③.
- 7 Seleccione a velocidade desejada.
- Quando misturar receitas que incluam ingredientes congelados gire o controlo de velocidade para “low” (baixo) durante 5 segundos para iniciar o processo de mistura, e depois pode colocar o controlo de velocidade em “high” (alto).
- Deixe os ingredientes misturarem até ficarem fluídos.
- 8 Quando a consistência desejada for atingida, ponha o controlo de velocidade em “off”. Rode a garrafa na direcção contrária dos ponteiros do relógio para a libertar da unidade motriz.
- 9 Vire a garrafa ao contrário para desapertar a lâmina.
- 10 Insira e prenda a tampa girando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Quando quiser beber, abra simplesmente a patilha da tampa ④. A bebida pode ser consumida directamente da garrafa.

## **sugestões e conselhos práticos**

- Note que quando a garrafa está cheia até ao máximo (600ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Se não consumir imediatamente toda a sua bebida, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se de que a sua bebida é suficientemente fina para poder bebê-la pela tampa distribuidora. Para fazer a sua bebida mais fina, adicione mais líquido.
- Quando a sua bebida atingir a consistência desejada, pode pressionar o botão "P" para assegurar que todos os ingredientes estão correctamente misturados. Pressionar o botão "P" para operar a unidade motriz numa acção de iniciar/parar para controlar a textura da sua bebida.
- Após a mistura, algumas bebidas podem não ficar completamente suaves por causa das sementes ou da natureza fibrosa dos ingredientes.
- Algumas bebidas podem separar-se com o tempo de espera. É portanto aconselhável o seu consumo imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.

## **importante**

- Não processe mais do que 3 cubos de gelo (+/- 60 g) de cada vez.
- Nunca misture ingredientes secos (ex. especiarias, nozes) nem ponha a trabalhar a Liquidificadora vazia.
- Não utilize a Liquidificadora como recipiente de armazenamento enquanto estiver na unidade motriz.
- Alguns líquidos aumentam de volume e produzem espuma quando misturados, como por exemplo o leite, convém portanto não encher demasiado a garrafa e confirmar que a lâmina está correctamente colocada.

- Para assegurar uma longa vida da sua Liquidificadora, não a faça funcionar continuamente mais de 45 segundos.
- Nunca misture alimentos que estejam formados numa massa sólida congelada, deve parti-los aos bocados antes de os colocar na garrafa.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima (600 ml) marcada na garrafa.
- Quando a tampa distribuidora está colocada, tenha sempre a garrafa de viagem virada para cima.

## **cuidados e limpeza**

- Desligue sempre o cabo eléctrico da tomada e retire os acessórios antes de limpar.
- Nunca deixe a unidade motriz, o cabo eléctrico ou a ficha eléctrica apanharem humidade.
- Depois de utilizar lave imediatamente.
- Não deixe os alimentos secarem no dispositivo da lâmina pois isso dificulta a limpeza.
- A garrafa e a tampa podem ser lavadas na sua máquina de lavar louça.

## **unidade motriz**

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.

## **dispositivo de lâminas**

- Desaperte o dispositivo da lâmina da garrafa. Depois remova a unidade de lâminas empurrando para cima pela parte de baixo.
- **Deve ter cuidado quando retirar a unidade de lâminas da base.**
  - 1 Retire e lave o anel vedante.
  - 2 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**
  - 3 Deixe a secar virado para baixo e afastado das crianças.

### garrafa e tampa distribuidora

Lave a tampa à mão, passe por água limpa e seque.



## assistência e cuidados do cliente

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

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

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

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

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



## receitas

### Smoothies para pequeno-almoço

#### Pequeno-almoço 2GO

1 quantidade (300ml)

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

- 1 Coloque o leite e iogurte na garrafa. Adicione depois a banana, a maçã, o gérmen de trigo e os cubos de gelo. Agite bem antes de misturar.
- 2 Ligue na velocidade “low” (baixa) durante 5 segundos e passe depois para “high” (alta) durante 40 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

#### bebida energética de banana e nozes

1 quantidade (250ml)

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

- 1 Adicione o leite e o iogurte na garrafa. Adicione depois a banana e os alperces. Agite bem antes de misturar.
- 2 Ligue na velocidade “low” (baixa) durante 5 segundos e passe depois para “high” (alta) durante 40 segundos.

### Smoothies de Frutos

#### sensação gelada de morangos

1 quantidade (250ml)

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

- 1 Ponha o sumo de maçã na garrafa. Adicione depois os morangos, a meloa e os cubos de gelo.
- 2 Ligue na velocidade “low” (baixa) durante 5 segundos e passe depois para “high” (alta) durante 40 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

#### Smoothies de frutos de verão

1 quantidade (250ml)

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

- 1 Deite os frutos e o leite na garrafa.
- 2 Ligue na velocidade “low” (baixa) durante 5 segundos e passe depois para “high” (alta) durante 25 segundos.

## **Smoothies de vegetais**

### smoothie verde

#### 1 porção

- 180 g de sumo de laranja
- 15 g de couve
- 2 colheres de sopa (30ml) de salsa
- 1 colher de sopa (15ml) de coentros
- 10 a 12 folhas de menta
- 110 g bananas cortadas em fatias de 2 cm

- 1 Coloque os ingredientes na garrafa pela ordem da receita.
- 2 Ligue na velocidade "high" (alta) durante 30 segundos.

### smoothie esmeralda

#### 1 porção

- 135 g de sumo de laranja
- 45 g de iogurte
- 25 g de folhas de espinafre
- 115 g de ananás em bocados de 2 cm
- 3 cubos de gelo

- 1 Coloque os ingredientes na garrafa pela ordem da receita.
- 2 Ligue na velocidade "low" (baixa) durante 10 segundos e passe depois para "high" (alta) durante 35 segundos.

## **Batido de Proteínas**

### batido de mirtilo super verdes

#### 1 porção

- 275 ml de leite magro
- 10 g de proteína de soro de leite em pó
- 60 g bananas cortadas em fatias de 2 cm
- 40 g de espinafres
- 70 g de mirtilos congelados

- 1 Coloque os ingredientes na garrafa pela ordem da receita.
- 2 Ligue na velocidade "low" (baixa) durante 5 segundos e depois "high" (alta) durante 25 segundos.

### sopa de cenoura e coentros


- 200 g de cenouras cortadas em cubos de 12mm
- 300 ml de água
- pequena noz de manteiga
- 1 cebola pequena picada finamente
- 5 ml de coentros triturados
- sal e pimenta
- caldo (carne, peixe ou legumes)

- 1 Coloque a cenoura e a água na garrafa.
- 2 Monte o dispositivo de lâmina e processe a alta velocidade (high) durante 20 segundos.
- 3 Derreta a manteiga numa frigideira e salteie as cebolas em lume brando até amolecerem.
- 4 Adicione a mistura da cenoura, os coentros e o tempero. Cozinhe em lume brando até cozer. Verifique o tempero e se necessário adicione mais caldo.

# Español

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

## seguridad

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por Kenwood o por un técnico autorizado por Kenwood.
- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de poner y retirar las piezas
  - después del uso
  - antes de limpiar.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Nunca utilice un aparato dañado. Para solicitar que lo revisen o lo reparen, consulte “servicio técnico y atención al cliente”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de quitar la botella de la unidad de potencia.
-  **La botella solo se puede utilizar con ingredientes fríos. No procese ingredientes calientes.**
- **RIESGO DE ESCALDARSE:** Esta unidad también se puede utilizar para hacer sopa. Deje enfriar los líquidos calientes hasta que alcancen la temperatura ambiente antes de mezclarlos.
- Nunca beba ningún líquido caliente de la botella.

- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Utilice la mezcladora con el conjunto de cuchillas que se facilita.
- Utilice siempre la mezcladora sobre una superficie plana, segura y seca.
- No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pueda entrar en contacto con un aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o con falta de experiencia o conocimientos si han recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato de forma segura y si entienden los peligros que ello implica.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.

### antes de enchufar el aparato

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

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

Podrá encontrar varias recetas en la parte posterior de las instrucciones. Pueden utilizarse combinaciones de fruta y yogur (tanto frescas como congeladas), helado, cubitos de hielo, zumos y leche.

### antes de utilizar por primera vez

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

## descripción del aparato

- ① tapa dosificadora X 2
- ② botella deportiva X 2
- ③ anillo de cierre
- ④ unidad de cuchillas
- ⑤ portacuchillas
- ⑥ unidad de potencia
- ⑦ control de velocidad

## para utilizar su mezcladora

- 1 Añada los ingredientes a la botella. Para un mejor rendimiento del proceso de mezclado, añada siempre el hielo / los ingredientes congelados a la botella en último lugar. Los ingredientes pueden añadirse hasta la marca de 600 ml.
- Cuando añada ingredientes congelados como fruta congelada, yogur, helado o hielo, no mezcle más de 60 g o 3 cubitos de hielo.

- 2 Acople el anillo de cierre ③ a la unidad de cuchillas ④, asegurándose de que el anillo esté colocado correctamente en la zona ranurada.
- Si el anillo de cierre está dañado o no está correctamente acoplado, el contenido podría salirse.
- 3 Ajuste la unidad de cuchillas ④ dentro del portacuchillas ⑤.
- 4 Sujete la parte inferior del conjunto de cuchillas y colóquelo sobre la botella, con las cuchillas hacia abajo; luego gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeto ①.
- 5 Agite para dispersar los ingredientes.
- 6 Acople la mezcladora a la unidad de potencia, alinee las lengüetas de la botella con las ranuras ② de la unidad de potencia y, a continuación, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic ③.
- 7 Seleccione la velocidad requerida.
- Al hacer mezclas para recetas que incluyan ingredientes congelados, gire el control de velocidad a ‘low’ (bajo) durante 5 segundos para iniciar el proceso de mezclado, a continuación, gire el control de velocidad a ‘high’ (alto).
- Deje mezclar los ingredientes hasta que queden sin grumos.
- 8 Cuando se alcance la consistencia deseada, gire el control de velocidad a la posición de apagado “off”. Gire la botella en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarla de la unidad de potencia.
- 9 Gire la botella en el otro sentido y desenrosque el conjunto de cuchillas.
- 10 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Cuando quiera beber, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición ④. La bebida se puede tomar directamente de la botella.

### **consejos y sugerencias**

- Observe que cuando la botella se llena hasta la capacidad máxima (600 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Si no tiene intención de consumir su bebida inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida sea menos espesa, añada más líquido.
- Cuando su bebida haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón PULSE (P) para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Use el botón PULSE (P) para accionar la unidad de potencia de forma intermitente a fin de controlar la textura de la bebida.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.
- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.

### **importante**

- No mezcle más de 3 cubitos de hielo (aprox. 60 g) a la vez.
- Nunca mezcle ingredientes secos (p. ej. especias, nueces) ni haga funcionar la mezcladora cuando esté vacía.
- No utilice la mezcladora como recipiente para conservación mientras esté en la unidad de potencia.
- Algunos líquidos aumentan de volumen y producen espuma durante el proceso de mezclado, por ejemplo, la leche, así que no llene demasiado el aparato, y asegúrese de que el conjunto de cuchillas esté colocado correctamente.

- Para garantizar una larga vida a su mezcladora, no la haga funcionar nunca más de 45 segundos seguidos.
- Nunca mezcle comida que haya formado una masa sólida durante la congelación, trocéela antes de introducirla en la botella.
- Nunca bata cantidades superiores a la capacidad máxima (600 ml) marcada en la botella.
- Cuando la tapa dosificadora esté acoplada, mantenga la botella de viaje siempre en posición vertical.

## **cuidado y limpieza**

- Siempre apague, desenchufe y desmonte el aparato antes de limpiarlo.
- No permita que se mojen la unidad de potencia, el cable o el enchufe.
- Lave siempre el aparato inmediatamente después de su uso.
- No deje que se seque comida en el conjunto de cuchillas, ya que se dificultará la limpieza.
- La botella y la tapa se pueden lavar en el lavavajillas.

### **unidad de potencia**

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

### **conjunto de cuchillas**

- Desenrosque el conjunto de cuchillas de la botella. A continuación, quite la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.
- **Hay que tener cuidado al quitar la unidad de cuchillas de la base.**

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

### **botella y tapa dosificadora**

Lave la tapa a mano, aclárela con agua limpia y séquela.

## servicio técnico y atención al cliente

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



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

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

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

## recetas

### Smoothies para desayunar

#### desayuno 2GO

1 ración (300ml)

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

- 1 Ponga la leche y el yogur en la botella. A continuación, añada el plátano, la manzana, el germen de trigo y los cubitos de hielo. Agite bien antes de proceder al mezclado.
- 2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 40 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

#### impulso de plátano con esencia de avellana

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada la leche y el yogur a la botella. A continuación, añada el plátano y el albaricoque. Agite bien antes de proceder al mezclado.
- 2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 40 segundos.

### Smoothies de fruta

#### sensación de fresa helada

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada el zumo de manzana a la botella. Luego, añada las fresas, el melón y los cubitos de hielo.
- 2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 40 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

#### smoothie de fruta veraniega

1 ración (250ml)

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

- 1 Añada la fruta y la leche a la botella.
- 2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 25 segundos.



## **Smoothies de hortalizas**

### smoothie verde

#### 1 ración

- 180 g de zumo de naranja
  - 15 g de col rizada
  - 2 cucharadas (30 ml) de perejil
  - 1 cucharada (15 ml) de cilantro
  - 10 - 12 hojas de menta
  - 110 g de plátano cortado en rodajas de 2 cm
- 1 Añada los ingredientes a la botella en el orden indicado.
  - 2 Ponga el interruptor en "high" y procese durante 30 segundos.

### smoothie esmeralda

#### 1 ración

- 135 g de zumo de naranja
  - 45 g de yogur
  - 25 g hojas de espinacas
  - 115 g de piña cortada en trozos de 2 cm
  - 3 cubitos de hielo
- 1 Añada los ingredientes a la botella en el orden indicado.
  - 2 Ponga el interruptor en "low" durante 10 segundos y en "high" durante 35 segundos.

## **Batido de proteínas**

### batido supergreen de arándanos

#### 1 ración

- 275 ml de leche desnatada
  - 10 g de proteína en polvo
  - 60 g de plátano cortado en rodajas de 2 cm
  - 40 g de espinacas
  - 70 g de arándanos congelados
- 1 Añada los ingredientes a la botella en el orden indicado.
  - 2 Ponga el interruptor en "low" durante 5 segundos y después en "high" durante 25 segundos.


### sopa de zanahoria y cilantro

- 200 g de zanahoria cortada en dados de 12 mm
  - 300 ml de agua
  - un poco de mantequilla
  - 1 cebolla pequeña, finamente picada
  - 5 ml de cilantro molido
  - sal y pimienta
  - caldo
- 1 Ponga la zanahoria y el agua en la botella.
  - 2 Acople el conjunto de cuchillas y luego procese durante 20 segundos a velocidad alta.
  - 3 Derrita la mantequilla en una sartén, añada la cebolla y fríala hasta que esté pochada.
  - 4 Añada la mezcla de agua/ zanahoria, el cilantro y el aliño. Cueza la sopa a fuego lento hasta que esté cocida. Corrija el aliño según convenga y añada caldo extra si es necesario.

# Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

## sikkerhed

- Læs denne brugervejledning nøje, og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af Kenwood eller en autoriseret Kenwood-reparatør.
- Sluk og tag stikket ud:
  - før du monterer og afmonterer dele
  - efter brug
  - før rengøring
- Lad aldrig motordelen, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den eftersat eller repareret. Se under 'service og kundepleje'.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er tændt.
- Vent altid, til knivene er stoppet helt, før flasken tages af motorenheden.
-  **Flasken er kun egnet til brug med kolde ingredienser. Tilbered ikke varme ingredienser.**
- **SKOLDNINGSRISIKO:** Enheden kan også bruges til at lave suppe med. Væske skal afkøle til rumtemperatur, før der blendes.
- Drik aldrig noget varmt direkte af flasken.
- Når du drikker gennem tuden, skal du sørge for at drikken er jævnt blendet. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der

bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.

- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre de skarpe knive under rengøring.
- Brug kun din blender med den medfølgende knivenhed.
- Sørg altid for at bruge din blender på en sikker, tør og jævn overflade.
- Maskinen må aldrig placeres på eller i nærheden af et varmt elektrisk komfur eller gaskomfur, eller et sted hvor den kunne komme i kontakt med varmt udstyr.
- Misbrug af din blender kan forårsage personskade.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Apparater kan bruges af personer med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller mangel på erfaring og kendskab, hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de farer, der er involveret.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig intet erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.

#### **før stikket sættes i stikkontakten**

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Du kan bruge din blender til at lave lækre og nærende kolde drikke med. Med afmålingslåget kan glasset let laves om til en sportsflaske.

Et udvalg af opskrifter kan findes bag på vejledningen. Kombinationer af frugt og yoghurt (både frisk og frossen), dessertis, isterninger, saft og mælk kan bruges.

## før første anvendelse

- Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring'.

## forklaring

- ① afmålingslåg X 2
- ② sportsflaske X 2
- ③ tætningsring
- ④ knivenhed
- ⑤ knivholder
- ⑥ motorenhed
- ⑦ hastighedsregulator

## sådan anvendes blenderen

- 1 Hæld ingredienserne i flasken. For at få det bedste blanderesultat skal is/frosne ingredienser altid hældes i flasken til sidst. Ingredienser kan tilføjes op til mærket for 600 ml.
- Ved ihældning af frosne ingredienser såsom frossen frugt, yoghurt, dessertis eller is må der ikke blendes mere end 60 g eller 3 isterninger.
- 2 Sæt tætningsringen ③ ind i knivenheden ④, og sørg for, at tætningen er placeret korrekt i det rillede område.
- Lækage kan forekomme, hvis tætningen er beskadiget eller forkert monteret.
- 3 Spænd knivenheden ④ fast i knivholderen ⑤.
- 4 Hold om det bageste af knivenheden, og sænk den ned i flasken med knivene nedad – drej med uret for at låse ①.
- 5 Ryst for at blande ingredienserne.
- 6 Sæt blenderen på motorenheden – ret fligene på flasken ind med hakkene ② i motorenheden, og drej mod uret, indtil der tydeligt høres et klik ③.
- 7 Vælg derefter den ønskede hastighed.
- Når du blander opskrifter med frosne ingredienser, skal du dreje hastighedskontrollen hen på 'low' i 5 sekunder for at starte blandingen, og derefter drejes hastighedskontrollen til 'high'.

- Bland ingredienserne til en jævn blanding.
- 8 Når den ønskede konsistens er nået, skal hastighedsregulatoren sættes på positionen "off". Drej flasken mod uret for at frigøre den fra motorenheden.
- 9 Drej flasken den anden vej op, og skru knivenheden af.
- 10 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
- Når du vil drikke, klikker du blot låget åbent ④. Drikken kan drikkes lige fra flasken.

## råd & tips

- Bemærk, at når flasken er fyldt til maks. kapacitet (600 ml), er dette ca. to portioner.
- Hvis du ikke straks vil nyde drikken, bør du sætte den i køleskabet.
- Sørg for at drikken er tynd nok til at drikke fra hældetuden. Tilsæt mere væske for at fremstille en mere tyndtflydende smoothie drik.
- Når din drikken drik har fået den ønskede konsistens, kan du bruge pulsknappen 'P' for at sørge for at alle ingredienser er omhyggeligt blendede. Brug pulsknappen 'P' for at anvende motordelen i en start/stop funktion og styre drikkens konsistens.
- Efter blending er nogle drikke måske ikke helt jævne på grund af kerner eller ingrediensernes fiberindhold.
- Nogle drikke kan skille når de står. Det er derfor bedst at drikke dem med det samme. Skilte drikke skal omrøres, før de drikkes.

## vigtigt

- Blend ikke mere end 3 isterninger (ca. 60 g) ad gangen.
- Blend aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier eller nødder), og lad ikke blenderen køre, når den er tom.
- Brug ikke blenderen til opbevaring, mens den er tilsluttet motordelen.

- Nogle væsker øger volumen og danner skum under blanding, f.eks. mælk. Blenderen må derfor ikke overfyldes, og det skal kontrolleres at knivenheden er sat rigtigt på.
- For at sikre lang levetid for din blender må du aldrig lade den køre kontinuerligt i mere end 45 sekunder.
- Blend aldrig mad, der er blevet til en hård masse under frysning, knus den, før ingredienserne hældes i flasken.
- Blend aldrig mere end den maksimale kapacitet (600 ml), der er markeret på flasken.
- Når afmålingslåget er sat på, skal rejseflasken altid holdes lodret.

## vedligeholdelse og rengøring

- Sluk, tag stikket ud og skil maskinen ad før rengøring.
- Lad aldrig motorenhed, ledning eller stik blive våde.
- Vask den altid straks efter brug.
- Lad ikke mad tørre på knivenheden, da dette vanskeliggør rengøringen.
- Flasken og låget kan gå i opvaskemaskinen.

### motorenhed

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

### knivenhed

- Skru knivenheden af flasken. Aftag derpå knivenheden ved at trykke op nedefra.

### ● Vær forsigtig, når knivenheden tages af bunddelen.

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

### flaske og afmålingslåg

Vask låget med håndkraft, skyl med rent vand, og tør det.

## service og kundepleje

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



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

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af uheldsmæssig bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

## opskrifter

### Smoothies til morgenmad

#### morgenmad 2GO

1 portion (300 ml)

- 2 isterninger
- 60 ml skummetmælk
- 50 g mager yoghurt
- 50 g banan, skåret i stykker på 2 cm
- 75 g æble, skåret i stykker på 2 cm
- 5 ml hvedekim
- 5 ml flydende honning

- 1 Anbring mælk og yoghurt i flasken. Tilføj så banan, æble, hvedespirer og isterninger. Ryst grundigt, før der blendes.
- 2 Drej om til "low" (lav) i 5 sekunder, derefter "high" (høj) i 40 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

#### boost med banan og nødder

1 portion (250 ml)

- 75 ml letmælk
- 115 g letmælksyoghurt med hasselnødder
- 50 g banan skåret i stykker på 2 cm
- 3 spiseklare abrikoser, skåret i stykker på 1 cm

- 1 Hæld mælken og yoghurten i flasken. Tilføj så banan og abrikos. Ryst grundigt, før der blendes.
- 2 Drej om på "low" (lav) i 5 sekunder, så "high" (høj) i 40 sekunder.

## **Smoothies med frugt**

### iskold jordbær sensation

1 portion (250 ml)

- 2 isterninger
- 70 ml æblejuice
- 60 g jordbær uden stilk, halverede
- 80 g cantaloupe melon uden kerner og skåret i stykker på 2 cm
- 5 ml flydende honning

- 1 Hæld æblejuicen i flasken. Tilføj så jordbær, melon og isterninger.
- 2 Drej om på "low" (lav) i 5 sekunder, så "high" (høj) i 40 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

### smoothie med sommerfrugt

1 portion (250 ml)

- 50 g frossen blanding af sommerfrugter
- 200 ml letmælk

- 1 Kom frugten og mælken i flasken.
- 2 Drej om på "low" (lav) i 5 sekunder, så "high" (høj) i 25 sekunder.

## **Smoothies med grøntsager**

### grøn smoothie

1 portion

- 180 ml appelsinjuice
- 15 g grønkål
- 2 spsk. (30 ml) persille
- 1 spsk. (15 ml) koriander
- 10-12 mynteblade
- 110 g banan skåret i skiver på 2 cm

- 1 Kom ingredienserne i flasken i den angivne rækkefølge.
- 2 Slå over på "high" (høj), og blend det i 30 sekunder.

## smaragdsMOOTHIE

1 portion

- 135 ml appelsinjuice
- 45 g yoghurt
- 25 g spinatblade
- 115 g ananas skåret i stykker på 2 cm
- 3 isterninger

- 1 Kom ingredienserne i flasken i den angivne rækkefølge.
- 2 Slå over på "low" (lav) i 10 sekunder og "high" (høj) i 35 sekunder.

## **Proteinshake**

### blueberry supergreens (blåbær og spinatshake)

1 portion

- 275 ml skummetmælk
- 10 g proteinpulver
- 60 g banan skåret i skiver på 2 cm
- 40 g spinat
- 70 g frosne blåbær

- 1 Kom ingredienserne i flasken i den angivne rækkefølge.
- 2 Slå over på "low" (lav) i 5 sekunder, derpå "high" (høj) i 25 sekunder.

### gulerods- og koriander-suppe


- 200 g gulerod skåret i 12 mm terninger
- 300 ml vand
- lille klat smør
- 1 lille løg, finthakket
- 5 ml stødt koriander
- salt og peber
- fond

- 1 Anbring guleroden og vandet i flasken.
- 2 Skru knivenheden på, og tilbered det i 20 sekunder ved høj hastighed.
- 3 Smelt smørklatten i en gryde, kom løget i, og steg det, til det er blødt.
- 4 Tilføj gulerod/vandblandingen, koriander og krydderier. Lad suppen simre, til den er færdig. Juster krydderierne efter behov, og tilføj ekstra fond efter behov.

# Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

## säkerhet

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av Kenwood eller av en auktoriserad Kenwood-reparatör.
- Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten:
  - innan du monterar eller demonterar delar
  - efter användning
  - före rengöring.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Använd inte apparaten om den är skadad. Lämna den för kontroll eller reparation. Se "service och kundtjänst".
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Vänta alltid tills knivbladen har stannat helt innan du lossar flaskan från drivenheten.
-  **Flaskan ska endast användas med kalla ingredienser. Bearbeta inte varma ingredienser.**
- **RISK FÖR BRÄNSKADOR:** Enheten kan även användas till att göra soppor. Vätskor ska svalna till rumstemperatur innan du mixar.
- Drick aldrig varma drycker direkt från flaskan.
- Se till att drycken är ordenligt mixad och slät om du ska dricka genom locket. Du kan behöva prova dig fram innan du får



önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då det kan hända att dessa ingredienser inte bearbetas fullt ut.

- Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen vid rengöring.
- Mixern får endast användas med den medföljande knivsatsen.
- Mixern får endast användas på underlag som är stabila, torra och jämna.
- Placera aldrig apparaten på eller i närheten av en varm gas- eller elplatta, eller på platser där den kan komma i kontakt med värmekällor.
- Om du använder Mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Denna apparat ska inte användas av barn. Håll apparat och sladden utom räckhåll för barn.
- Apparaten kan användas av personer med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel eller med bristande erfarenhet eller kunskap, om de övervakas eller får instruktioner om hur den ska användas på säkert sätt och förstår de medföljande riskerna.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.

**innan du sätter i stickkontakten**

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparaten undersida.
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Med mixern kan du göra goda och nyttiga kalla drycker. Dricklocket innebär att den lätt kan omvandlas till en sportflaska.

I slutet av anvisningarna finns några recept. Olika kombinationer med frukt och yoghurt (både färsk och fryst), glass, isbitar och mjölk kan göras.

### **innan du använder maskinen första gången**

- Diska delarna: se "skötsel och rengöring"

## förklaring till bilder

- ① dricklock X 2
- ② sportflaska X 2
- ③ tätningring
- ④ bladenhet
- ⑤ sockel
- ⑥ drivenhet
- ⑦ hastighetsreglage

## så här använder du mixern

- 1 Lägg ingredienserna i flaskan. Mixningen fungerar bäst om is/ frysta ingredienser läggs i sist. Ingredienser kan fyllas upp till markeringen 600 ml.
- När frysta ingredienser som frukt, yoghurt, glass eller is tillsätts mixa inte mer än 60 gram eller 3 isbitar åt gången.
- 2 Montera tätningringen ③ på bladenheten ④. Kontrollera att ringen sitter korrekt i skåran.
- Läckage inträffar om tätningen är skadad eller felaktigt monterad.
- 3 Tryck ner bladenheten ④ i sockeln ⑤.
- 4 Håll i undersidan av den monterade knivsatsen och sänk ner den i flaskan med knivbladen riktade neråt – vrid medurs för att låsa ①.
- 5 Skaka för att sprida ingredienserna.
- 6 Montera mixern på drivenheten – se till att tapparna på flaskan passar i skåror ② på drivenheten och vrid medurs tills det hörs ett klick ③.

- 7 Ställ in önskad hastighet.
- Om du använder ett recept där frysta ingredienser ingår ställ in hastighetsreglaget på 'low' (låg) i fem sekunder så att blandningsprocessen kommer igång. Vrid sedan hastighetsreglaget till "high" (hög).
- Kör mixern tills ingredienserna fördelats och drycken är slät.
- 8 När blandningen har fått önskad konsistens vrid hastighetsreglaget till "off"-läge. Vrid flaskan moturs för att lossa den från drivenheten.
- 9 Vänd på flaskan och skruva loss knivsatsen.
- 10 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
- När du vill dricka, lyft upp fliken på locket ④. Drycken kan drickas direkt från flaskan.

### **tips**

- Observera att när flaskan är fylld till maximum (600 ml) motsvarar det ungefär två portioner.
  - Förvara din dryck i kylskåp om du inte ska dricka den direkt.
  - Kontrollera att drycken är tillräckligt lättflytande för att du ska kunna dricka den genom dricklocket. Tillsätt mer vätska om du vill ha en tunnare dryck.
  - När din dryck har rätt konsistens kan du använda plusläget "P" för att blanda alla ingredienser ordentligt. Använd pulsläget "P" för att starta och stoppa drivenheten och kontrollera konsistensen på drycken.
  - Vissa drycker är inte helt släta efter att de mixats på grund av att de innehåller frön eller fiberhaltiga ingredienser.
  - Vissa drycker kan separera om de står en lång stund. Därför är det bäst att dricka dem direkt. Om ingredienserna har separerats rör om drycken innan du dricker den.
- viktigt**
- Mixa högst 3 isbitar (cirka 60 g) åt gången.
  - Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter). Kör aldrig mixern när den är tom.

- Använd aldrig mixern som förvaringsbehållare när den är monterad på drivenheten.
- Vissa vätskor kan öka i volym och skummängd när de mixas (t.ex. mjölk). Överfyll därför inte bågaren och kontrollera att knivsatsen är korrekt monterad.
- Mixerns livslängd maximeras om den aldrig körs längre än 45 sekunder kontinuerligt åt gången.
- Mixa aldrig råvaror som har fryst ihop till en klump. Dela upp dem innan de tillsätts i flaskan.
- Mixa aldrig mer än maxkapaciteten (600 ml) som är markerat på flaskan.
- När dricklocket är monterat håll alltid flaskan upprätt.

## underhåll och rengöring

- Före rengöring ska apparaten alltid stängas av, stickkontakten ska dras ut och apparaten ska demonteras.
- Drivenhet, sladd och stickkontakt får inte bli blöta.
- Diska alltid direkt efter användning.
- Låt inte råvaror torka in i knivsatsen eftersom den då blir svår att rengöra.
- Flaskan och locket kan diskas i diskmaskin.

### drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.

### knivsats

- Skruva av knivsatsen från flaskan. Ta av bladenheten genom att trycka upp den underifrån.

- **Var försiktig när du avlägsnar bladenheten från basdelen.**

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

### flaska och dricklock

Diska locket för hand. Skölj i rent vatten och torka.

## service och kundtjänst

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



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

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsapparat på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljö och hälsa som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

## recept

### Frukostsmoothie

#### frukost på språng

1 portion (300 ml)

- 2 isbitar
- 60 ml lättmjölk
- 50 g lättyoghurt
- 50 g banan, skuren i 2 cm skivor
- 75 g äpple, hackat i 2 cm bitar
- 5 ml vetegroddar
- 5 ml flytande honung

- 1 Häll mjölk och yoghurt i flaskan. Tillsätt banan, äpple, vetegroddar och isbitar. Skaka väl innan du mixar.
- 2 Ställ reglaget på "low" (låg) i 5 sekunder och sedan på "high" (hög) i 40 sekunder. Smaka av och tillsätt eventuellt honungen.

### nötig banansmoothie

1 portion (250 ml)

- 75 ml mellanmjölk
- 115 g lättyoghurt med hasselnötsmak
- 50 g banan, skuren i 2 cm skivor
- 3 torkade aprikoser, skurna i 1 cm bitar

- 1 Häll mjölk och yoghurt i flaskan. Tillsätt i banan och aprikos. Skaka väl innan du mixar.
- 2 Ställ reglaget på "low" (låg) i 5 sekunder och sedan på "high" (hög) i 40 sekunder.

### Frukstsmoothie

#### iskall jordgubbssensation

1 portion (250 ml)

- 2 isbitar
- 70 ml äppeljuice
- 60 g jordgubbar, snoppade och halverade
- 80 g cantaloupemelon, urkärnad och skuren i 2 cm bitar
- 5 ml flytande honung

- 1 Häll äppeljuice och yoghurt i flaskan. Tillsätt jordgubbar, melon och isbitar.
- 2 Ställ reglaget på "low" (låg) i 5 sekunder och sedan på "high" (hög) i 40 sekunder. Smaka av och tillsätt eventuellt honungen.

### smoothie med sommarfrukter

1 portion (250 ml)

- 50 g djupfryst "sommarfruktmix"
- 200 ml mellanmjölk

- 1 Tillsätt frukt och häll i mjölk i flaskan.
- 2 Ställ reglaget på "low" (låg) i 5 sekunder och sedan på "high" (hög) i 25 sekunder.

## Grönsakssmoothie

### grön smoothie

1 portion

- 180 g apelsinjuice
- 15 g grönkål
- 2 msk (30 ml) persilja
- 1 msk (15 ml) koriander
- 10–12 myntablåd
- 110 g banan, skuren i 2 cm skivor

- 1 Tillsätt ingredienserna i flaskan i ovanstående ordning.
- 2 Vrid till "high" (hög) och bearbeta i 30 sekunder.

### smaragdgrön smoothie

1 portion

- 135 g apelsinjuice
- 45 g yoghurt
- 25 g spenatblad
- 115 g ananas delad i 2 cm bitar
- 3 isbitar

- 1 Tillsätt ingredienserna i flaskan i ovanstående ordning.
- 2 Vrid till "low" (låg) i 10 sekunder och "high" (hög) i 35 sekunder.

## Proteinshake

### supergrön blåbärsshake

1 portion

- 275 ml mellanmjölk
- 10 g proteinpulver
- 60 g banan, skuren i 2 cm skivor
- 40 g spenat
- 70 g frysta blåbär

- 1 Tillsätt ingredienserna i flaskan i ovanstående ordning.
- 2 Vrid till "low" (låg) i 5 sekunder och "high" (hog) i 25 sekunder.

### morots- och koriandersoppa

- 200 g morot delad i 12 mm kuber
- 300 ml vatten
- en liten klick smör
- 1 liten finhackad lök
- 5 ml mald koriander
- salt och peppar
- buljong

- 1 Tillsätt moroten och håll i vattnet i flaskan.
- 2 Montera knivsatsen och kör 20 sekunder på hög hastighet.
- 3 Smält smöret i en stekpanna. Tillsätt lök och stek tills den är mjuk.
- 4 Tillsätt morot/vattenblandningen, koriander, salt och peppar. Låt sjuda tills soppan är kokt. Avsmaka med salt och peppar och tillsätt eventuellt mer buljong.

# Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

## sikkerhet

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Dersom ledningen er skadet, må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av Kenwood eller en autorisert Kenwood-reparatør.
- Slå av og trekk ut støpselet
  - før du setter på og fjerner deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- La aldri motorenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Bruk aldri en skadet maskin. For å få den kontrollert eller reparert ser du service og kundetjeneste.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Vent alltid til knivbladene har stanset helt før du tar ut flasken fra motorenheten.
-  **Flasken egner seg bare til bruk med kalde ingredienser. Du må ikke behandle varme ingredienser.**
- **SKÅLDEFARE:** Enheten kan også brukes til å lage suppe. Væsken må kjøles til romtemperatur før miksing.
- Du må aldri drikke varme væsker fra flasken.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.

- Vær alltid forsiktig når du håndterer bladet og unngå å ta på skjærekanten av bladene ved rengjøring.
- Bruk bare hurtigmikseren med bladet som fulgte med.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av en kokeplate eller et sted hvor den kan komme i kontakt med et oppvarmet apparat.
- Feil bruk av hurtigmikseren kan føre til skader.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og den tilhørende ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Apparater kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller veiledning om trygg bruk av apparatet og de forstår farene det innebærer.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen.

#### **før du setter i støpselet**

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet overholder EC-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Du kan bruke hurtigmikseren til å lage velsmakende og næringsrike kalde drikker. Med påfyllingslokket kan du enkelt gjøre den om til en sportsflaske.

Du finner et utvalg oppskrifter på baksiden av bruksanvisningen. Man kan bruke kombinasjoner av frukt og yoghurt (friske og frosne), iskrem, isbiter, juice og melk.

#### **før førstegangs bruk**

- Vask delene – se «rengjøring og stell».

## deler

- ① påfyllingslokk X 2
- ② sportsflaske X 2
- ③ forseglingsring
- ④ knivenhet
- ⑤ knivholder
- ⑥ motorenhet
- ⑦ hastighetskontroll

## slik bruker du hurtigmikseren

- 1 Ha i ingredienser i flasken.  
Mikseren yter best hvis du alltid har i isen/frosne ingredienser sist. Du kan legge i ingredienser opp til 600 ml-merket.
- Når du har i frosne ingredienser, som frossen frukt, frossen yoghurt, iskrem eller is, må du ikke mikse mer enn 60 g eller 3 isbiter.
- 2 Sett forseglingsringen ③ på knivenheten ④ – pass på at ringen sitter riktig i sporet.
- Det vil oppstå lekkasjer hvis forseglingen er skadet eller ikke er satt riktig på.
- 3 Sett knivenheten ④ inn i knivholderen ⑤.
- 4 Hold i undersiden av knivmonteringen og senk den ned på flasken – vri medsols for å låse på plass ①.
- 5 Rist for å blande ingrediensene.
- 6 Sett hurtigmikseren på motorenheten – legg flikene på flasken på linje med sporene ② på motorenheten og vri medsols til du hører et tydelig klikk ③.
- 7 Velg ønsket hastighet.
- Når du blander oppskrifter med frosne ingredienser, setter du hastighetskontrollen på 'low' (lav) i 5 sekunder for å starte blandedeprosessen og deretter setter du hastighetskontrollen på 'high' (høy).
- Bland ingrediensene til konsistensen er jevn.
- 8 Når du har oppnådd ønsket konsistens, vrir du hastighetskontrollen til «off» (av). Vri flasken motsols for å løsne den fra motorenheten.

9 Snu flasken opp ned og skru løs knivmonteringen.

10 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.

- Når du vil drikke, åpner du bare lokkdekslet ④. Du kan drikke rett fra flasken.

### hint og tips

- Merk at når flasken fylles til maksimal kapasitet (600ml), er dette omtrent to porsjoner.
- Hvis du ikke skal drikke drikken øyeblikkelig, setter du den i kjøleskapet.
- Kontroller at drikken er tynn nok til å kunne drikkes fra påfyllingslokket. Hvis du vil ha en tynnere drikk, tilsetter du mer væske.
- Når drikken har fått ønsket konsistens, kan du bruke pulsfunksjonen «P» for å sikre at alle ingrediensene er skikkelig blandet. Bruk pulsfunksjonen «P» til å starte og stoppe motorenheten for å kontrollere drikkens konsistens.
- Etter blanding kan det hende at noen drikker ikke er helt jevne på grunn av frø eller konsistensen på ingrediensene.
- Noen drikker skiller seg når de blir stående, og derfor er det best å drikke dem med en gang. Drikker som har skilt seg, bør røres før du drikker dem.

### viktig

- Ikke miks mer enn 3 isbiter (ca. 60 g) av gangen.
- Du må aldri mikse tørre ingredienser (f.eks. krydder eller nøtter) eller kjøre hurtigmikseren mens den er tom.
- Ikke bruk hurtigmikseren til lagring mens den står på motorenheten.
- Noen væsker, f.eks. melk, øker i volum og skummer når de blandes, så ikke overfyll enheten og sørg for at bladet sitter riktig på plass.
- Sikre at hurtigmikseren har lengst mulig levetid ved å aldri kjøre den kontinuerlig i mer enn 45 sekunder.



- Du må aldri mikse matvarer som er frosset sammen i én stor klump – bryt den fra hverandre før du legger den i flasken.
- Du må aldri mikse mer enn den maksimale kapasiteten (600 ml) som er merket på flasken.
- Når påfyllingslokket er satt på, må du alltid holde reiseflasken rett opp.

## rengjøring og stell

- Slå alltid av, trekk ut støpselet og demonter før rengjøring.
- La aldri motorenheten, ledningen eller støpselet bli våte.
- Du må alltid vaske utstyret rett etter bruk.
- Ikke la matvarer tørke fast på knivmonteringen – dette gjør den vanskelig å rengjøre.
- Flasken og lokket kan vaskes i oppvaskmaskin.

### **motorenhet**

- Vask med en fuktig klut og la den tørke.

### **knivenhet**

- Skru løs knivmonteringen fra flasken. Deretter tar du ut knivenheten ved å skyve oppover fra undersiden.

### ● **Vær forsiktig når du fjerner knivenheten fra basen.**

- 1 Fjern og vask tetningsringen.
- 2 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**

- 3 La det tørke opp ned og utenfor barns rekkevidde.

### **flaske og påfyllingslokk**

Vask lokket for hånd, skyll med rent vann og tørk.

## service og kundetjeneste

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



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

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

## oppskrifter

### Frokostsmoothies

#### frokost på farten

1 porsjon (300 ml)

- 2 isbiter
  - 60 ml skummet melk
  - 50 g lettyoghurt
  - 50 g banan som er delt i biter på 2 cm
  - 75 g eple som er delt i biter på 2 cm
  - 5 ml hvetekim
  - 5 ml flytende, blank honning
- 1 Hell melken og yoghurten i flasken, og ha deretter i banan, eple, hvetekim og isbitene Rist godt før du mikser.
  - 2 Sett på «low» (lav) i 5 sekunder og deretter «high» (høy) i 40 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

### sprø bananenergi

1 porsjon (250 ml)

- 75 ml lettmelk
  - 115 g lett hasselnøttyoghurt
  - 50 g banan som er delt i biter på 2 cm
  - 3 spisemodne, tørkede aprikoser som er delt i biter på 1 cm
- 1 Hell melken og yoghurten i flasken, og ha deretter i banan og aprikos. Rist godt før du mikser.
  - 2 Sett på «low» (lav) i 5 sekunder og deretter «high» (høy) i 40 sekunder.

### Frukstsmoothies

#### kald jordbærfornemmelse

1 porsjon (250 ml)

- 2 isbiter
  - 70 ml eplejuice
  - 60 g jordbær som er rensset og delt i to
  - 80 g cantaloupemelon som er uten frø og delt i biter på 2 cm
  - 5 ml flytende, blank honning
- 1 Hell eplejuicen i flasken, og legg deretter i jordbærene, melonen og isbitene.
  - 2 Sett på «low» (lav) i 5 sekunder og deretter «high» (høy) i 40 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

### sommerfruktsmoothie

1 porsjon (250 ml)

- 50 g frossen sommerfruktblending
  - 200 ml lettmelk
- 1 Legg frukten og melken i flasken.
  - 2 Sett på «low» (lav) i 5 sekunder og deretter «high» (høy) i 25 sekunder.

## Grønnsakssmoothies

### grønn smoothie

#### 1 porsjon

- 180 g appelsinjuice
- 15 g grønnkål
- 2 ss (30 ml) persille
- 1 ss (15 ml) koriander
- 10–12 mynteblader
- 110 g banan skåret i skiver på 2 cm

- 1 Ha ingrediensene i flasken i samme rekkefølge som over.
- 2 Vri hastighetskontrollen til «high» (høy) og kjør i 30 sekunder.

### smaragdsMOOTHIE

#### 1 porsjon

- 135 g appelsinjuice
- 45 g yoghurt
- 25 g spinatblader
- 115 g ananas skåret i biter på 2 cm
- 3 isbitene

- 1 Ha ingrediensene i flasken i samme rekkefølge som over.
- 2 Vri hastighetskontrollen til «low» (lav) i 10 sekunder, og så til «high» (høy) i 35 sekunder.

## Proteindrikk

### blåbær og supergrønt-shake

#### 1 porsjon

- 275 ml skummet melk
- 10 g proteinpulver
- 60 g banan skåret i skiver på 2 cm
- 40 g spinat
- 70 g frosne blåbær

- 1 Ha ingrediensene i flasken i samme rekkefølge som over.
- 2 Vri hastighetskontrollen til «low» (lav) i 5 sekunder, og så til «high» (høy) i 25 sekunder.

### gulrot- og koriandersuppe


- 200 g gulrot skåret i terninger på 12 mm
- 300 ml vann
- liten smørklatt
- 1 liten løk, finhakket
- 5 ml kvernet koriander
- salt og pepper
- buljong

- 1 Ha gulrøttene og vannet i flasken.
- 2 Sett på knivmonteringen og kjør i 20 sekunder på høy hastighet.
- 3 Smelt smøret i en stekepanne, ha i løken og stek til den er myknet.
- 4 Ha i gulrot- og vann-blanding, koriander og salt og pepper. Småkok suppen til den er klar. Ha i mer salt og pepper og buljong om nødvendig.

# Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä Kenwood tai Kenwood valtuuttama huoltoliike.
- Katkaise virta ja irrota pistotulppa
  - ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista
  - käytön jälkeen
  - ennen puhdistamista.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Ennen pullon poistamista moottoriosasta odota, kunnes terät ovat pysähtyneet kokonaan.
-  **Pullo soveltuu vain kylmille aineosille. Älä laita siihen kuumia aineosia.**
- **PALOVAMMAVAARA:** Laitetta voidaan käyttää myös valmistettaessa keittoja. Nesteiden on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Älä juo mitään kuumaa suoraan pullosta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemistä. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.

- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan puhdistamisen aikana.
- Käytä sekoitinta vain mukana toimitettujen terien kanssa.
- Käytä sekoitinta vain vakaalla, kuivalla ja vaakasuoralla tasolla.
- Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölevyn lähelle tai paikkaan, jossa se voi osua kuumaan laitteeseen.
- Sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
- Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

#### **ennen liittämistä verkkovirtaan**

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

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

Käyttöohjejulkaisun lopussa on valmistusohjeita. Laitteessa voidaan sekoittaa tuoreita tai pakastettuja hedelmiä ja jogurttia, jäätelöä, jääpaloja, mehua sekä maitoa.

#### **ennen ensimmäistä käyttökertaa**

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

## selite

- ① annostelukansi X 2
- ② juomapullo X 2
- ③ tiivisterengas
- ④ teräyksikkö
- ⑤ teränpidin
- ⑥ moottorios
- ⑦ nopeudensäädin

## sekoittimen käyttö

- 1 Lisää aineosat pulloon. Saat parhaat tulokset lisäämällä jään tai jäiset ainekset pulloon viimeisinä. Aineosia voi lisätä 600 ml:n merkkiin saakka.
  - Jos lisäät jäisiä aineosia, kuten pakastettuja hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä, lisää joukkoon korkeintaan 60 g jäätä eli 3 jääpalaa.
- 2 Sovita tiivisterengas ③ teräyksikköön ④. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
  - Jos tiiviste ei ole kunnolla paikallaan, aiheutuu vuotoa.
- 3 Kiinnitä teräyksikkö ④ teränpitimeen ⑤.
- 4 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se pulloon terät alaspäin. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ①.
- 5 Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.
- 6 Kiinnitä sekoitin moottoriyksikköön. Kohdista pullon ulokkeet ② moottoriosan uriin ja käännä myötäpäivään, kunnes kuuluu napsahdus ③.
- 7 Valitse nopeus.
  - Jos käytät jäisiä aineosia, aseta nopeudensäädin low-asentoon 5 sekunniksi. Siirrä se sitten high-asentoon.
  - Sekoita aineosia, kunnes juoma on tasaista.
- 8 Kun haluttu rakenne on saavutettu, siirrä nopeudensäädin off-asentoon. Irrota pullo moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.
- 9 Käännä pullo ylösalaisin ja irrota teräyksikkö.
- 10 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.

- Voit juoda juomaa avaamalla kannen ④. Juoma voidaan juoda suoraan pullosta.

### vihjeitä

- Kun pullo täytetään täyteen saakka (600 ml), saadaan noin kaksi annosta.
- Jos juomaa ei juoda heti, säilytä se jääkaapissa.
- Varmista, että juoma on riittävän ohutta juotavaksi annostelukannen avulla. Saat ohuempaa juomaa lisäämällä nestettä.
- Kun juoman rakenne on sellainen kuin haluat, voit varmistaa kaikkien ainesten sekoittumisen käyttämällä P-sykyäspainiketta. Tämän painikkeen avulla voit valvoa juoman rakennetta.
- Kaikista juomista ei tule täysin tasaisia sekoituksen jälkeen, jos niissä on siemeniä tai kuituisia aineksia.
- Joidenkin juomien ainekset voivat erottua juoman seistessä, joten juoma on parasta juoda heti. Erottunut juoma on sekoitettava ennen nauttimista.

### tärkeää

- Käytä yhtä annosta kohden enintään 3 jääpalaa (noin 60 g).
- Älä koskaan sekoita kuivia aineksia, kuten mausteita tai pähkinöitä, äläkä käytä sekoitinta tyhjänä.
- Älä käytä sekoitinta säilytysastiansen ollessa kiinni moottoriosassa.
- Joidenkin nesteiden (esim. maidon) tilavuus kasvaa ja ne vaahtoavat sekoitettaessa, joten älä täytä maljaa liian täyteen. Varmista, että teräyksikkö on kiinnitetty oikein.
- Voit pidentää sekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 45 sekuntia kerrallaan.
- Älä sekoita ruokaa, joka on jähmettynyt kiinteäksi massaksi pakastuksen aikana. Riko se palasiksi ennen pulloon lisäämistä.
- Älä sekoita suurempaa määrää kuin pulloon on merkitty (600 ml).
- Kun annostelukansi on paikoillaan, pidä pullo pystysuorassa asennossa.

## hoito ja puhdistus

- Ennen puhdistamista katkaise laitteesta virta, irrota pistoke pistorasiasta ja irrota osat.
- Älä koskaan anna moottoriosan, virtajohdon tai pistotulpan kastua.
- Pese aina heti käytön jälkeen.
- Älä anna ruoan kuivua teräyksikköön, sillä tämä vaikeuttaa puhdistamista.
- Pullon ja kannen voi pestä astianpesukoneessa.

### **moottorioisa**

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

### **teräyksikkö**

- Irrota teräyksikkö pullosta. Irrota teräyksikkö nostamalla sitä alaspäin.

- **Toimi varovaisesti irrottaessasi teräyksikön alustasta.**

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

### **pullo ja annostelukansi**

Pese kansi käsin, huuhtelee puhtaalla vedellä ja kuivaa.

## huolto ja asiakaspalvelu

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

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



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

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

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja välttävät virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

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

## **valmistusohjeita**

### **Aamiaissmoothiet**

#### Kiireisen aamiainen

1 annos (300 ml)

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

- 1 Kaada pulloon maitoa ja jogurttia. Lisää banaania, omenaa, vehnänalkioita ja jääpaloja. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
- 2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 40 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

#### pähkinäinen banaanismoothie

1 annos (250 ml)

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

- 1 Laita maito ja jogurtti pulloon. Lisää banaani ja aprikoosi. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
- 2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 40 sekunniksi.

### **Hedelmäsmoothiet**

#### jäinen mansikkajuoma

1 annos (250 ml)

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

- 1 Lisää omenamehu pulloon. Lisää mansikat, meloni ja jääpalat.
- 2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 40 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

### **kesähedelmäsmoothie**

1 annos (250 ml)

- 50 g pakastettua kesähedelmäsekoitusta
- 200 ml kevytmaidon

- 1 Lisää hedelmät ja maito pulloon.
- 2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 25 sekunniksi.

### **Kasvissmoothiet**

#### vihreä smoothie

1 annos

- 1,8 dl appelsiinimehua
- 15 g lehtikaalia
- 2 rkl (30 ml) persiljaa:
- 1 rkl (15 ml) korianteria
- 10–12 mintunlehteä
- 110 g banaania 2 cm:n viipaleina

- 1 Lisää aineosat ohjeessa mainitussa järjestyksessä.
- 2 Käännä High-asentoon ja käsittele 30 sekuntia.



## vihersmoothie

1 annos

- 1,35 dl appelsiinimehua
  - 45 g jogurttia
  - 25 g pinaatinlehtiä
  - 115 g ananasta 2 cm:n viipaleina
  - 3 jääpalaa
- 1 Lisää aineosat ohjeessa mainitussa järjestyksessä.
  - 2 Käännä Low-asentoon 10 sekunniksi ja High-asentoon 35 sekunniksi.

## **Proteiinipirtelö**

### mustikkapirtelö

1 annos

- 2,75 dl kevytmaitoa
  - 10 g proteiinijauhetta
  - 60 g banaania 2 cm:n viipaleina
  - 40 g pinaattia
  - 70 g pakastemustikoita
- 1 Lisää aineosat ohjeessa mainitussa järjestyksessä.
  - 2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 25 sekunniksi.


## porkkana- ja korianterikeitto

- 200 g porkkanaa 12 mm:n kuutioina
  - 300 dl vettä
  - nokare voita
  - 1 hienonnettu pieni sipuli
  - 5 ml jauhettua korianteria
  - suolaa ja pippuria
  - kasvislientä
- 1 Laita porkkanakuutiot ja vesi pulloon.
  - 2 Kiinnitä teräyksikkö ja käsittele 20 sekuntia suurella nopeudella.
  - 3 Sulata voinokare. Kuullota sipulisilppu pehmeäksi.
  - 4 Lisää porkkanoiden ja veden seos, korianteri ja mausteet. Hauduta keitto kypsäksi. Lisää mausteita ja lientä tarvittaessa.

# Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

## güvenlik

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD servisi tarafından değiştirilmelidir.
- Kapatın ve fişten çekin:
  - parçaları yerleştirmeden ve çıkartmadan önce
  - kullandıktan sonra
  - temizlemeden önce.
- Güç ünitesinin, kablonun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- Asla hasarlı bir makine kullanmayın. Kontrol veya tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetleri'.
- Asla onaysız bir ek kullanmayın.
- Cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Şişeyi, güç ünitesinden çıkarmadan evvel her zaman bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- ** Bu şişe sadece soğuk malzemelerle kullanım içindir. Sıcak malzemeleri işlemeyin.**
- **HAŞLANMA RİSKİ:** Ünite aynı zamanda çorba yapmak için de kullanılabilir. Sıvılar karıştırılmadan önce oda sıcaklığına soğumaya bırakılmalıdırlar.
- Şişeden asla sıcak içecekler içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken

istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.

- Bıçak tertibatını tutarken daima dikkatli olun ve temizlerken bıçakların kesici kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Blender'ı daima sağlanan bıçak tertibatı ile kullanın.
- Blender'ı daima güvenli, kuru bir yüzeyde kullanın.
- Cihazı asla sıcak bir gazın veya elektrikli ocağın yanına veya üzerine veya ısınmış bir cihazla temas edebileceği bir yere yerleştirmeyin.
- Blender'ınızın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu çocukların erişemeyeceği yerde tutun.
- Bu cihaz, fiziki, algılama ya da zihinsel kapasiteleri yetersiz kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişilerce gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.

#### **fişe takmadan önce**

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

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

Talimatların arkasında, bir dizi seçilmiş tarif bulunmaktadır. Meyve ve yoğurt (taze veya donmuş) karışımları, dondurma, buz küpleri, meyve suyu ve süt kullanılabilir.

#### ilk kullanımdan önce

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

## parçalar

- ① içme kapağı x 2
- ② spor şişe x 2
- ③ conta bileziği
- ④ bıçak ünitesi
- ⑤ bıçak tutucu
- ⑥ güç ünitesi
- ⑦ hız kontrolü

## blender'ınızın kullanımı

- 1 Şişeye malzemeleri ekleyin. En iyi karıştırma performansı için her zaman buz/dondurulmuş malzemeleri şişeye en son ekleyin. Malzemeler, 600ml seviye işaretine kadar eklenebilir.
- Meyve, yoğurt, dondurma veya buz gibi donmuş malzemeler eklerken 60g veya 3 buz küpünden fazla karıştırmayın.
- 2 Sızdırmazlık halkasını ③ bıçak ünitesine ④ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.
- 3 Bıçak ünitesini ④, bıçak Tutucu'nun ⑤ içine klipsleyin.
- 4 Bıçak ünitesinin altını tutun ve şişenin içine doğru alçaltın, bıçaklar aşağıya doğru – kilitlemek için saat yönünde çevirin ①.
- 5 Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.

6 Blender'ı güç ünitesine yerleştirin - şişenin üzerindeki uçları, güç ünitesindeki oluklarla ② hizalayın ve ardından pozitif bir tıklama duyana kadar saat yönünde çevirin ③.

7 İstenilen hızı seçin.

- Donmuş malzemeler içeren tarifleri karıştırırken karıştırma işlemini başlatmak için hız kontrolünü 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza getirin, sonra hız kontrolünü 'high' (yüksek) hıza getirin..
  - Akışkan olana kadar malzemeleri karıştırın.
  - 8 İstenilen yoğunluğa erişildiğinde hız kontrolünü 'kapalı' konumuna getirin. Güç ünitesinden şişeyi çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.
  - 9 Şişeyi çevirin ve bıçak tertibatını sökün.
  - 10 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
  - İçmek istediğinizde, basitçe kapağı açın ④. İçecek, direkt olarak şişeden tüketilebilir.
- #### tavsiyeler ve ipuçları
- Şişe maksimum kapasitede (600ml) doldurulduğunda bunun yaklaşık iki kişilik olacağını unutmayın.
  - İçeceğinizi hemen tüketmek istemiyorsanız buzdolabında saklayın.
  - İçeceğinizin dağıtım kapağından içilebilecek kadar akışkan olduğundan emin olun. Daha akışkan bir içecek yapmak için daha fazla sıvı ekleyin.
  - İçeceğiniz istenilen yoğunluğu elde ettiğinde bütün malzemelerin düzgün bir şekilde karıştırıldığından emin olmak için puls (P) kullanabilirsiniz. Puls'ı (P) içeceğinizin kıvamı kontrol etmek için güç ünitesini başlatma durdurma hareketi için kullanın.
  - Karıştırmadan sonra, bazı içecekler çekirdekler veya malzemelerin posası nedeniyle tamamen akışkan olmayabilir.

- Bazı içecekler duruma göre ayrılabilirler, bu nedenle en iyisi onları hemen içmektir. Ayrılan içecekler içilmeden önce karıştırılmalıdır.

#### **önemli**

- Tek seferde 3'den fazla buz küpünden fazla (yaklaşık 60g) karıştırmayın.
- Asla kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Blender'ı boş çalıştırmayın.
- Güç ünitesinin üzerindeyken Blender'ı saklama kabı olarak kullanmayın.
- Karıştırma esnasında süt gibi bazı sıvıların hacmi artabilir veya köpürebilirler bu nedenle taşımayın ve bıçak tertibatının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.
- Blender'ınızın uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 45 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Donma sırasında katı bir hal alan yiyecekleri asla karıştırmayın, şişeye eklemeyin önce kırın.
- I Asla şişe üzerinde belirtilen (600ml) işaretli maksimum kapasiteden fazla karıştırmayın.
- İçme kapağı takıldığında, seyahat şişesini her zaman dik tutun.

## **bakım ve temizlik**

- Temizlemeden önce daima kapatın, fişten çekin ve parçalara ayırın.
- Güç ünitesinin, kablonun veya fişin ıslanmasına asla izin vermeyin.
- Kullanımdan sonra mutlaka hemen temizleyin.
- Temizliği zorlaştıracığından yiyeceklerin bıçak tertibatının üzerinde kurumasına izin vermeyin.
- Şişe ve kapak bulaşık makinesinde yıkanabilir.

#### **güç ünitesi**

- Islak bir bezle silin, sonra kurulayın.

#### **bıçak tertibatı**

- Bıçak tertibatını şişeden sökün. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.
- **Bıçak ünitesini tabandan çıkarırken dikkat edilmelidir.**
  - 1 Kilit halkasını ayırıp yıkayın
  - 2 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**
  - 3 Çocuklardan uzak tutarak ters çevirip kurumaya bırakın.

#### **şişe ve içme kapağı**

Kapağı elde yıkayın, temiz su ile durulayın ve kurulayın.

## **servis ve müşteri hizmetleri**

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



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

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

## tarifler

### **Kahvaltı Smoothieleri** ayaküstü kahvaltı

1 kişilik (300ml)

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

- 1 Şişeye süt ve yoğurt koyun. Ardından muz, elma, buğday tohumu ve buz küplerini ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 40 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

### fındıklı muz patlaması

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Sütü ve yoğurdu şişeye ekleyin. Sonra muz ve kayısıyı ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
- 2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 40 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

## Meyveli Smoothieler

### buzlu çilek heyecanı

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Elma suyunu şişeye ekleyin. Ardından çilekleri, kavunu ve buz küplerini ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 40 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

### yaz meyveli smoothie

1 kişilik (250ml)

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

- 1 Şişeye meyve ve sütü ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 25 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

## Sebzeli Smoothieler

### yeşil smoothie

1 porsiyon

- 180g portakal suyu
- 15g kıvırcık lahana
- 2 yemek kaşığı (30ml) maydanoz
- 1 yemek kaşığı (15ml) kişniş
- 10 -12 nane yaprağı
- 2cmlik dilimler halinde kesilmiş
- 110g muz

- 1 Malzemeleri, şişeye belirtilen sırayla ekleyin.
- 2 30 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın ve çalıştırın.

## emerald smoothie

1 porsiyon

- 135g portakal suyu
- 45g yoğurt
- 25g ıspanak yaprağı
- 2cmlik parçalar halinde kesilmiş
- 115g ananas
- 3 buz küpü

- 1 Malzemeleri, şişeye belirtilen sırayla ekleyin.
- 2 10 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza ve 35 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

## Protein Shake

### yabanmersinli süper yeşil shake

1 porsiyon

- 275ml yağsız süt
- 10g protein tozu
- 2cmlik dilimler halinde kesilmiş
- 60g muz
- 40g ıspanak
- 70g dondurulmuş yabanmersini


- 1 Malzemeleri, şişeye belirtilen sırayla ekleyin.
- 2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza ve 25 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

## havuç ve kişnişli çorba

- 200g havucu 12mm'lik küpler halinde kesin
- 300ml su
- ufak bir parça tereyağı
- ince kıyılmış 1 ufak soğan
- 5ml öğütülmüş kişniş
- tuz ve biber
- et suyu

- 1 Havucu ve suyu şişeye ekleyin.
- 2 Bıçak tertibatını takın ve ardından 20 saniye yüksek hızda çalıştırın.
- 3 Bir tavada tereyağını eritin, soğan ekleyin ve yumuşayıncaya kadar kızartın.
- 4 Havuz/su karışımını, kişnişi ve baharatları ekleyin. Çorbayı, pişene kadar kaynatın. Baharatı gerektiği kadar ayarlayın ve gerekiyorsa ekstra et suyu ekleyin.

## bezpečnost

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Pokud by došlo k poškození napájecího kabelu, tak je z bezpečnostních důvodů nutné nechat napájecí kabel vyměnit od firmy KENWOOD nebo od autorizovaného servisního technika firmy KENWOOD.
- Příklad vypněte a odpojte ze sítě:
  - před nasazováním a odnímáním dílů
  - po použití
  - před čištěním.
- Zabraňte tomu, aby se na přístroj, kabel nebo zástrčku dostala voda.
- Příklad nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz „servis a údržba“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Příklad nenechávejte bez dozoru.
- Před sundáním nádoby z hnací jednotky vždy počkejte, až se nože zcela zastaví.
-  **Nádobu používejte pouze na mixování studených ingrediencí. Nemixujte horké ingredience.**
- **NEBEZPEČÍ OPAŘENÍ:** Příklad lze používat k přípravě polévek. Před mixováním nechte tekutiny zchladnout na pokojovou teplotu.
- Z nádoby nepijte horké nápoje.



- Pokud budete pít skrz víčko, nápoj musí být dostatečně jemný. Dosažení požadovaného výsledku může vyžadovat určité experimentování, zejména při použití tvrdých nebo nezralých potravin, protože některé mohou zůstat nerozmixované.
- Při manipulaci s nožovou sestavou buďte opatrní a při čištění se nedotýkejte ostří nožů.
- K mixéru používejte pouze dodanou nožovou sestavu.
- Mixér používejte na bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Přístroj neumísťujte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti ani na místo, kde by mohl přijít do styku s horkým přístrojem.
- Nesprávné použití vašeho mixéru může vést ke zranění.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Spotřebič a jeho kabel musí být mimo dosah dětí.
- Osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí mohou spotřebič používat v případě, že jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika, která jsou s používáním spojená.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.

#### **před zapojením**

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.

- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Mixér můžete používat k přípravě chutných a výživných studených nápojů. Díky speciálnímu víčku jej lze snadno proměnit na sportovní láhev.

Na konci tohoto návodu najdete vybrané recepty. Můžete používat kombinace ovoce a jogurtu (čerstvého i mraženého), zmrzliny, kostek ledu, džusu a mléka.

### před prvním použitím

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

## popis

- ① speciální víčko × 2
- ② nádoba/láhev × 2
- ③ těsnicí kroužek
- ④ nožová jednotka
- ⑤ držák nožové jednotky
- ⑥ hnací jednotka
- ⑦ ovladač rychlosti

## použití mixéru

- 1 Do nádoby přidejte ingredience. Nejlepších výsledků při mixování dosáhnete, když led / mražené ingredience do nádoby přidáte jako poslední. Ingredience lze přidávat až po značku maximálního objemu 600 ml.
  - Pokud přidáváte mražené ingredience, například mražené ovoce, mražený jogurt, zmrzlinu nebo led, nemixujte najednou více než 60 g nebo 3 kostky ledu.
- 2 Vložte těsnicí kroužek ③ do nožové jednotky ④ tak, aby správně zapadl do drážky.
  - V případě poškození nebo nesprávného vložení těsnicího kroužku může obsah vytékat.
- 3 Zacvakněte nožovou jednotku ④ do držáku nožové jednotky ⑤.
- 4 Uchopte spodní část nožové sestavy a přiložte ji na nádobu tak, aby nože směřovaly dolů – zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček ①.
- 5 Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.

6 Nasadte mixér na hnací jednotku – zarovnejte jazýčky na nádobě s drážkami ② na hnací jednotce a pak otočte ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte zacvaknutí ③.

7 Zvolte požadovanou rychlost.

- Pokud budete připravovat potraviny ze zmražených ingrediencí, nastavte na ovladači rychlosti „low“ (pomalá) rychlost na 5 sekund a začněte míchání. Potom rychlost nastavte na „high“ (vysoká).
  - Ingredience nechte promíchat, aby dosáhly jemné konzistence.
- 8 Po dosažení požadované konzistence otočte voličem rychlosti do pozice „off“ (Vypnuto). Otočením proti směru hodinových ručiček sundejte nádobu z hnací jednotky.
  - 9 Otočte nádobu vzhůru nohama a odšroubujte nožovou sestavu.
  - 10 Nasadte víčko a otočením doprava zajistěte.
    - Když se chcete napít stačí odklopit kryt víčka ④. Nápoj můžete pít přímo z nádoby jako z lahve.
- ### radý a tipy
- Když je nádoba naplněná po značku maximálního objemu (600 ml), jde přibližně o dvě porce.
  - Pokud nemáte v úmyslu zkonsumovat nápoj okamžitě, uchovejte jej chlazený.
  - Chcete-li nápoj pít přímo skrz víčko, měl by být dostatečně řídký. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
  - Jakmile nápoj dosáhne požadované konzistence, můžete použít tlačítko pulsního režimu „P“, abyste zajistili, že ingredience budou dostatečně rozmixovány. Tlačítko pulsního režimu „P“ používejte pro opakované zapnutí a vypnutí přístroje. Dosáhnete tak požadované konzistence nápoje.
  - Po promíchání některé nápoje nemusí být zcela jemné kvůli semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.

- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme, abyste je pili ihned. Nápoje s oddělenými složkami před pitím promíchejte.

#### **důležité**

- Nemixujte více než 3 kostky ledu (asi 60 g) najednou.
- Nemixujte suché ingredience (např. koření, ořechy) a nespouštějte mixér pokud je prázdný.
- Mixér nepoužívejte pro skladování, pokud je nasazen na hnací jednotce.
- Některé tekutiny, například mléko, během mixování nabývají na objemu a pěni, proto nádobu nepřepĺňujte a zajistěte, že nože jsou správně nasazeny.
- Abyste zajistili dlouhou životnost mixéru nespouštějte jej na déle než 45 sekund.
- Nemixujte potraviny, které při zmrazení vytvořily pevnou masu. Před přidáním do nádoby je rozdělte na kousky.
- Nemixujte větší než maximální povolené množství (600 ml) vyznačené na nádobě.
- Když je nasazeno víčko, mějte nádobu vždy ve svislé poloze.

## údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte ze sítě a rozmontujte.
- Zabraňte tomu, aby se na přístroj, kabel nebo zástrčku dostala voda.
- Ihned po použití umyjte.
- Nedovolte, aby potraviny na nožové sestavě zaschly, protože by se pak hůře čistila.
- Láhev a víčko lze mýt v myčce.

#### **hnací jednotka**

- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.

#### **nožová sestava**

- Odšroubujte nožovou sestavu od nádoby. Pak vyjměte nožovou jednotku zatlačením zespu.
- **Při sundávání nožové jednotky ze základny buďte opatrní.**

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

#### **nádoba a speciální víčko**

Víčko umyjte ručně, opláchněte čistou vodou a osušte.

## servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránku [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej prosím do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



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

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

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřizovaném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje. Pomocí odděleného způsobu likvidace elektrospotřebičů se předchází vzniku negativních dopadů na životní prostředí a na zdraví, ke kterým by mohlo dojít v důsledku nevhodného nakládání s odpadem, a umožňuje se recyklace jednotlivých materiálů při dosažení významné úspory energií a surovin. Pro zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je výrobek označený symbolem přeškrtnutého odpadkového koše.

## **recepty**

### **Recepty na snídani**

#### **snídaně s sebou**

*1 porce (300 ml)*

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

- 1 Do nádoby přidejte mléko a jogurt. Pak přidejte banán, jablko, pšeničné klíčky a kostky ledu. Před mixováním pořádně protřepejte.
- 2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 40 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

## **ořechově-banánové povzbuzení**

*1 porce (250ml)*

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

- 1 Do nádoby přidejte mléko a jogurt. Pak přidejte banán a meruňky. Před mixováním pořádně protřepejte.
- 2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 40 sekund.

## **Ovocné smoothie**

### **senzace z mražených jahod**

*1 porce (250ml)*

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

- 1 Do nádoby nalijte jablečný džus. Pak přidejte jahody, meloun a kostky ledu.
- 2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 40 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

## smoothie z letního ovoce

1 porce (250ml)

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

- 1 Do nádoby přidejte ovoce a mléko.
- 2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 25 sekund.

## Zeleninové smoothie

### zelené smoothie

1 porce

- 180 g pomerančové šťávy
- 15 g kapusty
- 2 lžice (30 ml) petržele
- 1 lžice (15 ml) koriandru
- 10–12 lístků máty
- 110 g banánu nakrájeného na 2cm plátky

- 1 Přidejte ingredience do nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Zapněte na rychlost „high“ (vysoká) a mixujte 30 sekund.

## smaragdové smoothie

1 porce

- 135 g pomerančové šťávy
- 45 g jogurtu
- 25 g listů špenátu
- 115 g ananasu nakrájeného na 2cm kousky
- 3 kostky ledu

- 1 Přidejte ingredience do nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Zapněte na rychlost „low“ (nízká) na 10 sekund a na „high“ (vysoká) na 35 sekund.

## Proteinový koktejl

### borůvkový koktejl

1 porce

- 275 ml polotučného mléka
- 10 g proteinového prášku
- 60 g banánu nakrájeného na 2cm plátky
- 40 g špenátu
- 70 g mražených borůvek

- 1 Přidejte ingredience do nádoby v uvedeném pořadí.
- 2 Zapněte na rychlost „low“ (nízká) na 5 sekund a pak na „high“ (vysoká) na 25 sekund.

## mrkvová polévka s koriandrem

- 200 g mrkve nakrájené na 12 mm kostičky
- 300 ml vody
- oříšek másla
- 1 malá cibule nakrájená nadrobno
- 5 ml mletého koriandru
- sůl a pepř
- vývar

- 1 Do nádoby přidejte mrkev a vodu.
- 2 Nasadte nožovou sestavu a pak mixujte 20 sekund vysokou rychlostí.
- 3 Oříšek másla rozpusťte v rendlíku, přidejte cibuli a osmahněte doměkka.
- 4 Přidejte směs mrkve s vodou, koriandr, sůl a pepř. Polévku nechte mírně vařit, dokud nebude hotová. Dochutte solí a pepřem podle chuti, a pokud chcete, přidejte vývar.

# Magyar

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

## első a biztonság

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.
- Kapcsolja ki és áramtalanítsa a gépet:
  - mielőtt az alkatrészeket össze- illetve szétszereli
  - használat után
  - tisztítás előtt.
- A tápegységet, a vezetéket és a csatlakozót soha ne érje nedvesség.
- Soha ne használjon sérült készüléket. Ellenőriztesse vagy javíttassa meg: lásd "szerviz és vevőszolgálat".
- Soha ne használjon nem a géphez tartozó alkatrészt.
- Soha ne hagyja a gépet bekapcsolva felügyelet nélkül.
- Mielőtt levennie az palackot a meghajtóegységről, mindig várja meg, amíg a kések teljesen leállnak.
- **⚠ A palack csak hideg hozzávalókkal használható. Ne dolgozzon fel forró hozzávalókat.**
- **ÉGÉSI SÉRÜLÉS KOCKÁZATA:** Az egység levesek elkészítésére is alkalmas. A keverés előtt várja meg, amíg a folyadék lehűl szobahőmérsékletre.
- Soha ne igyon forró italt a palackból.

- Ha a kiöntőfedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény és éretlen összetevőkből készíti az italt és néhány összetevő feldolgozatlan marad.
- Mindig óvatosan kezelje a késegységet, tisztítás közben ne érintse meg az élet.
- Csak a hozzá tartozó késegységgel használja a turmixgépet.
- A turmixgépet mindig száraz és biztonságos felületen használja.
- A készüléket soha ne helyezze gáz- vagy elektromos tűzhely közelébe, vagy olyan helyre, ahol felforrósodott eszközzel érintkezhet.
- A turmixgép nem megfelelő használata sérüléseket okozhat.
- Ezt a készüléket nem használhatják gyermekek. Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához gyermekek ne férjenek hozzá.
- A készüléket üzemeltethetik olyanok is, akik mozgásukban, érzékelésükben vagy mentálisan korlátozottak, illetve nincs kellő hozzáértésük vagy tapasztalatuk, amennyiben a készüléket felügyelet mellett használják, vagy annak biztonságos használatára vonatkozóan utasításokkal látták el őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetészerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

## csatlakoztatás előtt

- Bizonyosodjon meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék alján feltüntetett üzemi feszültséggel.
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

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

A használati utasítás hátoldalán egy receptválogatás található. A turmixok készülhetnek gyümölcssel és joghurttal (friss vagy fagyasztott), fagylalttal, jégkockával, gyümölcslével vagy tejjel.

## az első használat előtt

- Mossa el a gép alkatrészeit: lásd: „a készülék tisztítása”.

## a készülék részei

- ① 2 db kiöntőfedél
- ② 2 db hordozható palack
- ③ tömítőgyűrű
- ④ késegység
- ⑤ késtartó
- ⑥ meghajtóegység
- ⑦ sebességszabályozó

## a turmixgép használata

- 1 Öntse a palackba az összes hozzávalót. A legjobb keverési teljesítmény elérése érdekében mindig utoljára öntse bele a jeget és a fagyasztott hozzávalókat. A hozzávalókat maximum a 600 ml-es jelzésig szabad beletölteni.
- Fagyasztott hozzávalókból (fagyasztott gyümölcs, joghurt, fagylalt, jég) egyszerre ne keverjen többet, mint 60 g vagy 3 jégkocka.

- 2 Helyezze a tömítőgyűrűt ③ a késegységre ④, ügyelve arra, hogy a tömítés megfelelően a horonyban legyen.
- Szivárgáshoz vezet, ha a tömítés sérült vagy nem megfelelően van felhelyezve.
- 3 Helyezze a késegységet ④ a késtartóba ⑤.
- 4 A késegységet fogja meg az alján, a késekkel lefelé helyezze be a palackba, majd jobbra elfordítva rögzítse ①.
- 5 Rázza meg a palackot, hogy a hozzávalók elkeveredjenek.
- 6 A hordozható palack rögzítőfüleit a meghajtóegység hornyaiba illesztve, helyezze a palackot a meghajtóegységre ②, majd fordítsa el jobbra, kattanásig ③.
- 7 Válassza ki a szükséges sebességet.
  - Ha olyan turmixot készít, amely fagyasztott összetevőket tartalmaz, állítsa a sebességszabályozót először 'low' (alacsony) fokozatra 5 másodpercre, majd kapcsolja 'high' (magas) fokozatra.
  - Az összetevőket addig turmixolja, amíg a keverék teljesen homogénné válik.
- 8 Amikor a keverék elérte a megfelelő sűrűséget, a sebességszabályozót fordítsa „off” (ki) állásba. A palackot fordítsa el balra, így le tudja venni a meghajtóegységről.
- 9 Fordítsa meg a palackot, és csavarja le róla a késegységet.
- 10 A kiöntőfedelelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.
  - Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen hajtsa fel a kiöntő zárókupakját ④. Az italt közvetlenül a palackból is fogyaszthatja.

### tanácsok és ötletek

- A teljesen feltöltött palack (600 ml) körülbelül két adag italt tartalmaz.
- Ha nem fogyasztja el a turmixot azonnal, tárolja a hűtőben.



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

#### **fontos**

- Ne keverjen egyszerre 3-nál (kb. 60 g) több jégkockát.
- Soha ne turmixoljon kizárólag száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse üresen a turmixgépet.
- Ne használja a turmixgépet tárolóedényként úgy, hogy a tápegységen hagyja.
- Keverés közben néhány folyadéknak megnő a térfogata és habos lesz, mint pl. a tej, ezért ne töltse túl az edényt és győződjön meg arról, hogy a késegység megfelelően van rögzítve.
- A turmixgépet soha ne működtesse 45 másodpercnél tovább, mert a hosszabb működtetés csökkentheti a gép élettartamát.
- Soha ne turmixoljon egybefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a palackba tenné.
- Soha ne turmixoljon a palackon jelzett maximális kapacitásnál (600 ml) nagyobb mennyiséget.
- Ha a kiöntőfedél a palackon van, akkor a palackot mindig tartsa függőleges helyzetben.

## a készülék tisztítása

- A gépet tisztítás előtt mindig kapcsolja ki, húzza ki a konnektorból és szerelje szét.
- A tápegységet, a vezetéket és a csatlakozót soha ne érje nedvesség.
- Használat után mindig azonnal mossa el az alkatrészeket.
- Ne hagyja, hogy az étel beleszáradjon a késegységbe, mert nehezebb lesz elmosni.
- A palack és a fedél mosogatógépben is elmosható.

#### **tápegység**

- Törölje meg nedves ruhával, majd szárítsa meg.

#### **késegység**

- Csavarja le a késegységet a palackról. Ezután alulról felfelé megnyomva távolítsa el a késegységet.
- **Óvatosan járjon el, amikor a késegységet eltávolítja az aljzatról.**
  - 1 A tömítőgyűrűt vegye le, és mossa el.
  - 2 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez.
- **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**
  - 3 Gyermekektől távol eső helyen, fejjel lefelé szárítsa meg.

#### **palack és kiöntőfedél**

A fedelet kézzel mossa el, öblítse le tiszta vízzel, majd szárítsa meg.

## szerviz és vevőszolgálat



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

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

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni. A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le. Az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelése lehetővé teszi a nem megfelelő hulladékkezelésből adódó esetleges, a környezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotóanyagainak újrahasznosítását, melynek révén jelentős energia- és forrásmegtakarítás érhető el. A terméken áthúzott kerekes kuka szimbólum emlékeztet az elektromos háztartási készülékek szelektív hulladékkezelésének szükségességére.

## receptek

### Reggeli turmixok

#### breakfast 2GO (vidd és idd)

1 adag (300 ml)

- 2 jégkocka
  - 60 ml fölözött tej
  - 50 g alacsony zsírtartalmú joghurt
  - 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
  - 75 g 2 cm széles szeletekre vágott alma
  - 5 ml búzacsíra
  - 5 ml méz
- 1 Öntsön tejet és joghurtot a palackba. Ezután adja hozzá a banánt, az almát, a búzacsírát és a jégkockát. Turmixolás előtt jól rázza össze a hozzávalókat.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „low” (alacsony) fokozatra, majd 40 másodpercre „high” (magas) fokozatra. Ha nem elég édes, adjon hozzá a mézet.

#### mogyorós banános „indítókoktél”

1 adag (250 ml)

- 75 ml félszíros tej
  - 115 g alacsony zsírtartalmú mogyorójoghurt
  - 50 g 2 cm széles karikákra vágott banán
  - 3 db, 1 cm széles szeletekre vágott aszalt sárgabarack
- 1 Öntse a tejet és a joghurtot a palackba. Ezután adja hozzá a banánt és a sárgabarackot. Turmixolás előtt jól rázza össze a hozzávalókat.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „low” (alacsony) fokozatra, majd 40 másodpercre „high” (magas) fokozatra.

### Gyümölcsös turmixok

#### jeges epres ital

1 adag (250 ml)

- 2 jégkocka
  - 70 ml almalé
  - 60 g félbevágott eper
  - 80 g 2 cm széles szeletekre vágott, magozott sárgadinnye
  - 5 ml méz
- 1 Öntse az almalét a palackba. Ezután adja hozzá az epret, a dinnyét és a jégkockát.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „low” (alacsony) fokozatra, majd 40 másodpercre „high” (magas) fokozatra. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet

#### nyári gyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

- 50 g fagyasztott nyári gyümölcs keverék
  - 200 ml félszíros tej
- 1 Tegye a palackba a gyümölcsöket, majd öntse hozzá a tejet.
- 2 5 másodpercre kapcsolja a gépet „low” (alacsony) fokozatra, majd 25 másodpercre „high” (magas) fokozatra.

### Zöldséges turmixok

#### zöld turmix

1 adag

- 180 g narancslé
  - 15 g kelkáposzta
  - 2 evőkanál (30 ml) petrezselyem
  - 1 evőkanál (15 ml) koriander
  - 10–12 mentalevél
  - 110 g 2 cm-es szeletekre vágott banán
- 1 A fenti sorrendben öntse a palackba a hozzávalókat.
- 2 Kapcsolja a gépet „magas” fokozatra 30 másodpercre.

## smaragd turmix

### 1 adag

- 135 g narancslé
- 45 g joghurt
- 25 g spenótlevel
- 115 g 2 cm-es darabokra vágott ananász
- 3 jégkocka

- 1 A fenti sorrendben öntse a palackba a hozzávalókat.
- 2 Kapcsolja a gépet „low” (alacsony) fokozatra 10 másodpercre és „high” (magas) fokozatra 35 másodpercre.

## Fehérje shake

### feketeáfonyás szuperzöld turmix

### 1 adag

- 275 ml főlözött tej
- 10 g fehérjepor
- 60 g 2 cm-es szeletekre vágott banán
- 40 g spenót
- 70 g fagyasztott feketeáfonya

- 1 A fenti sorrendben öntse a palackba a hozzávalókat.
- 2 Majd kapcsolja a gépet 5 másodpercre „low” (alacsony), aztán 25 másodpercre, „high” (magas) fokozatra.

## korianderes sárgarépaleves


- 200 g kb. 1 cm-es kockákra vágott sárgarépa
- 300 ml víz
- borsónyi vaj
- 1 kisebb hagyma, apróra vágva
- 5 ml őrölt koriander
- só és bors
- húslevessűrítmény

- 1 Tegye a sárgarépát a palackba és öntse rá a vizet.
- 2 Szerelje fel a késegységet, és 20 másodpercig működtesse magas fokozaton.
- 3 Olvassza fel a vaját egy serpenyőben, tegye rá a hagymát és süsse puhára.
- 4 Öntse hozzá a répa-víz keveréket, a koriandert és a fűszereket. Lassú tűzön főzze, amíg el nem készül. Ízlés szerint fűszerezze, és ha szükséges, adja hozzá a levessűrítményt.

# Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

## bezpieczeństwo obsługi

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.
- Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego:
  - przed przystępowaniem do montażu i demontażu części
  - po użyciu
  - przed przystępowaniem do czyszczenia.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Nie używać uszkodzonego urządzenia. W razie awarii oddać je do sprawdzenia lub naprawy (zob. ustęp pt. „serwis i punkty obsługi klienta”).
- Nigdy nie stosować niezatwierdzonych przez firmę nasadek.
- Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Przed zdjęciem bidonu z podstawy zasilającej należy poczekać, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.
-  **Bidon przeznaczony jest wyłącznie do składników zimnych. Nie należy w**

**nim rozdrabniać składników gorących.**

- **RYZYKO POPARZENIA:** urządzenia można używać do przygotowywania zup. Przed miksowaniem składniki płynne należy ostudzić do temperatury pokojowej.
- Z bidonu nigdy nie pić napojów gorących.
- Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój musi być dobrze zmiksowany. Osiągnięcie żądanych wyników może wymagać kilku prób, szczególnie gdy używane są niedojrzałe lub twarde składniki, ponieważ część z nich może nie zostać zmiksowana do końca.
- Wyjmując i zakładając zespół ostrzy należy zachować ostrożność. Podczas mycia nie dotykać krawędzi tnących.
- W blenderze stosować należy wyłącznie zespół ostrzy załączony w zestawie.
- Podczas pracy urządzenie umieścić na suchej, równej i stabilnej powierzchni.
- Blendera nie wolno stawiać na gorących palnikach elektrycznych lub gazowych ani w ich pobliżu, ani też w miejscach, w którym mógłby stykać się z nagrzanymi urządzeniami.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie blendera może spowodować urazy.
- Urządzenia nie wolno obsługiwać dzieciom. Urządzenie i przewód sieciowy należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenia mogą być użytkowane przez osoby o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy na temat zastosowania tych urządzeń, o ile korzystają z nich pod nadzorem

odpowiedniej osoby lub otrzymały instrukcje dotyczące ich bezpiecznej obsługi i rozumieją zagrożenia związane z ich użytkowaniem.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zgodnego z przeznaczeniem użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi odpowiedzialności za wypadki i uszkodzenia powstałe podczas niewłaściwej eksploatacji urządzenia lub w wyniku nieprzestrzegania niniejszej instrukcji.

#### **przed podłączeniem do sieci**

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

Blender umożliwia przygotowywanie smaczkich i pożywnych napojów na zimno. Dzięki pokrywce z otworem do picia łatwością używać jako bidonu sportowego.

Na końcu instrukcji obsługi znajduje się wybór przepisów. Do przygotowywania napojów można stosować różne połączenia owoców, jogurtów (zarówno świeżych, jak i mrożonych), lodów, soków, mleka i lodu w kostkach.

#### **przed pierwszym użyciem**

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

#### **oznaczenia**

- ① pokrywka z otworem do picia x 2
- ② bidon sportowy x 2
- ③ pierścień uszczelniający
- ④ zespół ostrzy
- ⑤ obsada ostrzy
- ⑥ podstawa zasilająca
- ⑦ regulator prędkości obrotów

#### **Eksploatacja blendera**

- 1 W bidonie umieścić składniki. Najlepsze wyniki daje dodawanie lodu i składników mrożonych na samym końcu. Ilość składników nie powinna przekraczać oznaczonego na bidonie poziomu 600 ml.
  - Dodając składniki mrożone, np. mrożone owoce, jogurt, lody czy kostki lodu, nie miksować więcej niż 60 g (3 kostek) lodu.
- 2 Pierścień uszczelniający ③ założyć na zespół ostrzy ④, zwracając uwagę na to, by uszczelka została poprawnie włożona w rowki.
  - Jeżeli uszczelka będzie uszkodzona lub zostanie niepoprawnie założona, składniki będą wyciekać.
- 3 Zespół ostrzy ④ zamocować w obsadzie ⑤.

- 4 Trzymając za spód obsady z zespołem ostrzy, nałożyć ją na bidon (ostrzami w dół) i przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ją zablokować ❶.
  - 5 Potrząsnąć bidonem, aby rozproszyc składniki.
  - 6 Blender zamocować na podstawie zasilającej – wypustki na bidonie umieścić równo z rowkami ❷ w podstawie zasilającej, a następnie przekręcić bidon zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu, aż rozlegnie się wyraźne kliknięcie ❸.
  - 7 Wybrać odpowiednią prędkość.
    - Miksując napoje zawierające składniki mrożone, na 5 sekund ustawić regulator na niską prędkość obrotów („low”), aby rozpocząć proces miksowania, a następnie zmienić obroty na wysokie („high”).
    - Urządzenie powinno mieszać składniki aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.
  - 8 Po uzyskaniu żądanej konsystencji przesunąć regulator do pozycji „wylączony” („off”). Przekręcić bidon w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zdjąć go z podstawy zasilającej.
  - 9 Odwrócić bidon do góry nogami i odkręcić obsadę z zespołem ostrzy.
  - 10 Nałożyć pokrywkę i przekręcić ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.
    - Aby napić się z bidonu, wystarczy otworzyć zakrywkę otworu w pokrywce ❹. Napój można pić prosto z bidonu.
- wskazówki**
- Napełnienie bidonu do maksymalnej pojemności (600 ml) daje ok. dwie porcje napoju.
  - Jeżeli napój nie ma zostać skonsumowany natychmiast po przygotowaniu, należy go przechowywać w lodówce.
  - Aby możliwe było picie przez otwór w pokrywce, napój powinien być wystarczająco rzadki. Rzadszą konsystencję można uzyskać dodając większą ilość składników płynnych.
  - Po uzyskaniu żądanej konsystencji napoju miksowanie można kontynuować, używając trybu pracy przerywanej „P”, aby dobrze wymieszać wszystkie składniki. Przycisk „P” na podstawie zasilającej umożliwia pracę w trybie przerywanym i pozwala kontrolować konsystencję napoju.
  - Po wymieszaniu składników, konsystencja niektórych napojów pozostaje niejednolita ze względu na znajdujące się w składnikach nasiona lub włókna.
  - Składniki niektórych napojów mogą po odstawieniu ponownie się rozdzielić, dlatego napoje te najlepiej wypijać od razu. Napoje, których składniki rozdzieliły się, należy przed wypiciem wymieszać.
- uwaga**
- Za jednym razem nie należy miksować więcej niż 3 kostki lodu (ok. 60 g).
  - Nie miksować składników suchych (np. przypraw korzennych, orzechów) ani nie uruchamiać pustego blendera.
  - Zamontowanego na podstawie zasilającej blendera nie używać jako pojemnika do przechowywania.
  - Niektóre płyny powiększają swoją objętość lub pienią się podczas miksowania (np. mleko), dlatego należy sprawdzać, czy zespół ostrzy jest prawidłowo założony i nie przepełniać bidonu.
  - Długi okres użytkowania blendera można uzyskać nie używając go przez okres dłuższy niż 45 sekund ciągłej pracy.
  - Nie mieszać składników, które zbrzyliły się podczas zamrażania. Przed umieszczeniem ich w bidonie należy je pokruszyć.



- Podczas miksowania nigdy nie przekraczać oznaczonej na bidonie maksymalnej pojemności (600 ml).
- Gdy na bidon założona jest pokrywka z otworem do picia, powinien on zawsze znajdować się w pozycji pionowej.

## konserwacja i czyszczenie

- Przed przystąpieniem do czyszczenia blender należy wyłączyć, wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego i rozmontować urządzenie.
- Nie wolno dopuszczać do zamoczenia podstawy zasilającej, przewodu sieciowego ani wtyczki.
- Po użyciu natychmiast umyć.
- Nie dopuścić, by składniki zaschły na obsadzie z zespołem ostrzy, ponieważ utrudnia to czyszczenie.
- Bidon i pokrywkę można myć w zmywarce do naczyń.

### podstawa zasilająca

- Przetrzeć wilgotną ściereczką, następnie wysuszyć.

### zespół ostrzy

- Odkręcić obsadę z zespołem ostrzy od bidonu. Następnie wyjąć zespół ostrzy, wypychając go od spodu w górę.
- **Wyjmując zespół ostrzy z podstawy, należy zachować ostrożność.**

- 1 Zdjąć i wypłukać pierścień uszczelniający.
- 2 Nie dotykać noży – są bardzo ostre. Oczyszczyć je szczoteczką i gorącą wodą z płynem do naczyń, a następnie dokładnie opłukać pod bieżącą wodą. **Nie zanurzać zespołu ostrzy w wodzie.**
- 3 Pozostawić zespół ostrzy do wyschnięcia do góry nogami, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

### bidon i pokrywka z otworem do picia

Pokrywkę umyć ręcznie, wypłukać czystą wodą i wysuszyć.

## serwis i punkty obsługi klienta

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



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

Po zakończeniu okresu użytkowania produktu nie wolno wyrzucać razem z innymi odpadami komunalnymi. Należy go dostarczyć do prowadzonego przez władze miejskie punktu zajmującego się segregacją odpadów lub zakładu oferującego tego rodzaju usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, wynikającego z nieodpowiedniego usuwania tego rodzaju sprzętu, oraz umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których sprzęt ten został wykonany, a w konsekwencji znaczną oszczędność energii i zasobów naturalnych. O konieczności osobnego usuwania sprzętu AGD przypomina umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

## **przepisy**

### **Koktajle śniadaniowe**

#### **śniadanie 2GO**

*1 porcja (300 ml)*

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

5 ml płynnego miodu

- 1 Mleko i jogurt wlać do bidonu. Następnie dodać banan, jabłko, kielki pszenicy i kostki lodu. Przed rozpoczęciem miksowania dobrze wstrząsnąć składniki.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 5 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 40 sekund. Sprawdzić, czy napój jest wystarczająco słodki, a w razie potrzeby dodać miód.

### **Koktajl orzechowo-bananowy**

*1 porcja (250 ml)*

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

- 1 Do bidonu wlać mleko i jogurt. Następnie dodać banan i morele. Przed rozpoczęciem miksowania dobrze wstrząsnąć.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 5 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 40 sekund.

### **Koktajle owocowe**

#### **Mrożona sensacja truskawkowa**

*1 porcja (250 ml)*

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

- 1 Sok jabłkowy wlać do bidonu. Następnie dodać truskawki, melon i kostki lodu.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 5 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 40 sekund. Sprawdzić, czy napój jest wystarczająco słodki, a w razie potrzeby dodać miód.

## Koktajl z owoców letnich

1 porcja (250 ml)

50 g mrożonych mieszanych owoców jagodowych i innych dojrzewających latem  
200 ml półtłustego mleka

- 1 Do bidonu dodać owoce i mleko.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 5 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 25 sekund.

## Koktajle z warzyw

### smoothie zielony

1 porcja

180 g soku pomarańczowego  
15 g jarmużu  
2 łyżki (30 ml) natki pietruszki  
1 łyżka (15 ml) kolendry  
10-12 listków mięty  
110 g bananów, pokrojonych na 2-centymetrowe plasterki

- 1 Składniki umieścić w bidonie w kolejności podanej powyżej.
- 2 Włączyć urządzenie na wysokie obroty („high”) i miksować składniki przez 30 sekund.

### smoothie szmaragdowy

1 porcja

135 g soku pomarańczowego  
45 g jogurtu  
25 g szpinaku  
115 g ananasa, pokrojonego na 2-centymetrowe kawałki  
3 kostki lodu

- 1 Składniki umieścić w bidonie w kolejności podanej powyżej.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 10 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 35 sekund.

## Koktajl proteinowy

### super-zielony koktajl jagodowy

1 porcja

275 ml mleka odtłuszczonego  
10 g odżywki proteinowej w proszku  
60 g bananów, pokrojonych na 2-centymetrowe plasterki  
40 g szpinaku  
70 g mrożonej borówki amerykańskiej

- 1 Składniki umieścić w bidonie w kolejności podanej powyżej.
- 2 Włączyć urządzenie na niską prędkość obrotów („low”) na 5 sekund, a następnie na prędkość wysoką („high”) na 25 sekund.

### zupa marchewkowa z kolendrą

200 g marchewki, pokrojonej w 12-milimetrową kostkę  
300 ml wody  
kawałek masła  
1 mała cebula, drobno posiekana  
5 ml mielonej kolendry  
sól, pieprz  
bulion

- 1 Marchew i wodę umieścić w bidonie.
- 2 Zamocować obsadę z zespołem ostrzy i miksować przez 20 sekund na wysokiej prędkości obrotów.
- 3 Masło stopić w rondelku, dodać cebulę i podsmażyć ją do miękkości.
- 4 Dodać marchewkę zmiksowaną z wodą, kolendrę i przyprawę. Gotować na wolnym ogniu. Ilość przypraw dostosować wedle uznania, a w razie potrzeby dodać bulionu.

## ασφάλεια

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τυχόν ετικέτες.
- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο τεχνικό της KENWOOD.
- Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - προτού προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη,
  - όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή,
  - πριν από τον καθαρισμό.
- Ποτέ μην αφήνετε τη βασική μονάδα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μην χρησιμοποιήσετε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Περιμένετε πάντα έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν να περιστρέφονται εντελώς, προτού αφαιρέσετε τη φιάλη από τη μονάδα κινητήρα.
- **⚠ Η φιάλη είναι κατάλληλη μόνο για κρύα υλικά. Μην επεξεργάζεστε ζεστά υλικά.**

- **ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΕΓΚΑΥΜΑΤΟΣ:** Η μονάδα μπορεί να χρησιμοποιηθεί και για την παρασκευή σούπας. Θα πρέπει να αφήνετε τα υγρά να κρυώσουν έως ότου φθάσουν σε θερμοκρασία δωματίου, προτού τα αναμείξετε.
- Ποτέ μην πίνετε ζεστά υγρά κατευθείαν από τη φιάλη.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικής κουζίνας ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.
- Η κακή χρήση της συσκευής σας μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά.

- Οι συσκευές μπορούν να χρησιμοποιούνται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και εφόσον κατανοούν τους σχετικούς κινδύνους.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δεν θα φέρει καμία ευθύνη εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με ακατάλληλο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

#### **προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα**

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ για να φτιάχνετε απολαυστικά και θρεπτικά παγωμένα ροφήματα. Χάρη στο ειδικό καπάκι, μπορείτε να το μετατρέψετε εύκολα σε αθλητική φιάλη.

Στο τέλος του φυλλαδίου οδηγιών θα βρείτε μια σειρά από συνταγές. Μπορείτε να συνδυάζετε φρούτα με γιαούρτι (φρέσκα ή κατεψυγμένα), παγωτό, παγάκια, χυμό και γάλα.

#### **πριν από την πρώτη χρήση**

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

#### **επεξήγηση συμβόλων**

- ① ειδικό καπάκι X 2
- ② αθλητική φιάλη X 2
- ③ δακτύλιος στεγανοποίησης
- ④ μονάδα λεπίδων
- ⑤ υποδοχή λεπίδων
- ⑥ μονάδα κινητήρα
- ⑦ διακόπτης επιλογής ταχυτήτων

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

- 1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη. Για καλύτερη ανάμειξη, να προσθέτετε πάντα τελευταίο τον πάγο/τα παγωμένα συστατικά στη φιάλη. Μπορείτε να προσθέτετε συστατικά έως την ένδειξη στάθμης 600 ml.
- Κατά την προσθήκη παγωμένων συστατικών, όπως κατεψυγμένα φρούτα, γιαούρτι, παγωτό ή πάγο, μην αναμειγνύετε περισσότερα από 60 γρ. πάγο ή 3 παγάκια.
- 2 Προσαρμόστε τον δακτύλιο στεγανοποίησης ③ στη μονάδα λεπίδων ④ και βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά στις αυλακώσεις.

- Θα υπάρξουν διαρροές εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει υποστεί ζημιά ή δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.
  - 3 Στερεώστε τη μονάδα λεπίδων ④ μέσα στην υποδοχή λεπίδων ⑤.
  - 4 Κρατήστε τη διάταξη των λεπίδων από το κάτω μέρος και τοποθετήστε την μέσα στη φιάλη με τις λεπίδες προς τα κάτω – στρέψτε δεξιόστροφα για να ασφαλίσει ①.
  - 5 Ανακινήστε για να σκορπιστούν τα υλικά.
  - 6 Προσαρμόστε το μπλέντερ στη μονάδα κινητήρα – ευθυγραμμίστε τις γλωπίδες της φιάλης με τις αυλακώσεις ② στη μονάδα κινητήρα και, στη συνέχεια, στρέψτε την δεξιόστροφα έως ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος «κλικ» ③.
  - 7 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε.
    - Όταν εκτελείτε συνταγές που περιέχουν κατεψυγμένα υλικά, να στρέψετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση «low» (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμειξης και, στη συνέχεια, να το στρέψετε στη ρύθμιση «high» (υψηλή ταχύτητα).
    - Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.
  - 8 Όταν το μείγμα αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, στρέψτε τον διακόπτη επιλογής ταχυτήτων στη θέση απενεργοποίησης «off». Στρέψτε τη φιάλη αριστερόστροφα για να την αφαιρέσετε από τη μονάδα κινητήρα.
  - 9 Αναποδογυρίστε τη φιάλη και ξεβιδώστε τη διάταξη των λεπίδων.
  - 10 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.
    - Όταν θελήσετε να πιείτε το ρόφημα, ανοίξτε απλώς το κάλυμμα του καπακιού ④. Μπορείτε να πιείτε το ρόφημα κατευθείαν από τη φιάλη.
- υποδείξεις και συμβουλές:**
- Έχετε υπ' όψιν ότι η φιάλη γεμίζει έως τη μέγιστη χωρητικότητα (600 ml), που αντιστοιχεί σε δύο μερίδες περίπου.
  - Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το ρόφημά σας, βάλτε το στο ψυγείο.
  - Βεβαιωθείτε ότι το ρόφημά σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το ρόφημά σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
  - Όταν το ρόφημά σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία 'P' για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία 'P' για να θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα η οποία θα σταματά και θα ξεκινά επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή του ροφήματός σας.
  - Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
  - Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν κταναλωθούν άμεσα, γι' αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιείτε.
- σημαντικό**
- Μην αναμειγνύετε περισσότερα από 3 παγάκια (περίπου 60 γρ.) κάθε φορά.
  - Ποτέ μην αναμειγνύετε στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηροί καρποί) και μη χρησιμοποιείτε άδειο το Μπλέντερ.
  - Μην χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο όταν είναι συνδεδεμένο με τη μονάδα του κινητήρα.
  - Ο όγκος ορισμένων υγρών αυξάνεται κατά τη διάρκεια της ανάμειξης και δημιουργείται αφρός π.χ. το γάλα, γι' αυτό μη

- γεμίζετε υπερβολικά την κανάτα και βεβαιωθείτε πως η διάταξη λεπίδων έχει τοποθετηθεί σωστά.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το Μπλέντερ, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 45 δευτερόλεπτα.
  - Μην αναμειγνύετε ποτέ τρόφιμα που έχουν στερεοποιηθεί λόγω ψύξης. Σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στη φιάλη.
  - Μην αναμειγνύετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν την ένδειξη μέγιστης χωρητικότητας (600 ml), η οποία αναγράφεται στη φιάλη.
  - Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε η φιάλη ταξιδιού να στέκεται πάντα σε όρθια θέση.

## φροντίδα και καθαρισμός

- Να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε και να αποσυναρμολογείτε πάντα τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το φως.
- Πάντα να πλένετε τη συσκευή αμέσως μετά τη χρήση.
- Μην αφήνετε τα τρόφιμα να ξεραθούν πάνω στη διάταξη των λεπίδων γιατί ο καθαρισμός της θα γίνει δυσκολότερος.
- Η φιάλη και το καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

### μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.

### διάταξη λεπίδων

- Να ξεβιδώνετε τη διάταξη των λεπίδων από τη φιάλη. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη μονάδα λεπίδων πιέζοντάς το κάτω μέρος της προς τα πάνω.
- **Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα των λεπίδων από τη βάση.**

- 1 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.

- 2 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλετε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μην βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων σε νερό.**
- 3 Αφήστε την να στεγνώσει αναποδογυρισμένη, μακριά από παιδιά.

### φιάλη και ειδικό καπάκι

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

## σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.





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

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

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

## συνταγές

### Smoothie για το πρωινό

#### πρωινό 2GO

1 μερίδα (300 ml)

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

- 1 Τοποθετήστε το γάλα και το γιαούρτι στη φιάλη. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα, το μήλο, το φύτρο σιταριού και τα παγάκια. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «low» (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «high» (υψηλή ταχύτητα) για 40 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

#### δυναμωτικό ρόφημα με μπανάνα και ξηρούς καρπούς

1 μερίδα (250 ml)

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

- 1 Τοποθετήστε το γάλα και το γιαούρτι στη φιάλη. Στη συνέχεια, προσθέστε την μπανάνα και το βερίκοκο. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «low» (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «high» (υψηλή ταχύτητα) για 40 δευτερόλεπτα.

## Φρουτένια Smoothie

παγωμένο  
απολαυστικό ρόφημα  
με φράουλες

1 μερίδα (250 ml)

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

- 1 Προσθέστε το χυμό μήλου στη φιάλη. Στη συνέχεια, προσθέστε τις φράουλες, το πεπόνι και τα παγάκια.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «low» (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «high» (υψηλή ταχύτητα) για 40 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

## καλοκαιρινο φρουτένιο smoothie

1 μερίδα (250 ml)

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

- 1 Προσθέστε τα φρούτα και το γάλα στη φιάλη.
- 2 Επιλέξτε τη ρύθμιση «low» (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε «high» (υψηλή ταχύτητα) για 25 δευτερόλεπτα.

## Smoothies λαχανικών

πράσινο smoothie

1 μερίδα

- 180 γρ. χυμός πορτοκάλι
- 15 γρ. λαχανίδα
- 2 κουτ. σούπας (30 ml) μαϊντανός
- 1 κουτ. σούπας (15 ml) κορίανδρος
- 10 – 12 φύλλα μέντας
- 110 γρ. μπανάνα κομμένη σε φέτες των 2 εκ.

- 1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη με τη σειρά που αναφέρεται.
- 2 Γυρίστε το διακόπτη στην υψηλή ταχύτητα «high» και επεξεργαστείτε για 30 δευτερόλεπτα.

## σμαραγδί smoothie

1 μερίδα

- 135 γρ. χυμός πορτοκάλι
- 45 γρ. γιαούρτι
- 25 γρ. φύλλα σπανάκιου
- 115 γρ. ανανάς κομμένος σε κομμάτια των 2 εκ.
- 3 παγάκια

- 1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη με τη σειρά που αναφέρεται.
- 2 Γυρίστε το διακόπτη στη χαμηλή ταχύτητα «low» για 10 δευτερόλεπτα και κατόπιν στην υψηλή ταχύτητα «high» για 35 δευτερόλεπτα.

## **Πρωτεϊνούχο μιλκσέικ**

### **μιλκσέικ με μύρτιλλα και πράσινα υπέρ- λαχανικά**

#### **1 μερίδα**


- 275 ml αποβουτυρωμένο γάλα
  - 10 γρ. πρωτεΐνη σε σκόνη
  - 60 γρ. μπανάνα κομμένη σε φέτες των 2 cm
  - 40 γρ. σπανάκι
  - 70 γρ. κατεψυγμένα μύρτιλλα
- 1 Προσθέστε τα συστατικά στη φιάλη με τη σειρά που αναφέρεται.
  - 2 Γυρίστε το διακόπτη στη χαμηλή ταχύτητα «low» για 5 δευτερόλεπτα και κατόπιν στην υψηλή ταχύτητα «high» για 25 δευτερόλεπτα.

## **σούπτα με καρότο και κορίανδρο**

- 200 γρ. καρότο κομμένο σε κύβους των 12 χλστ.
- 300 ml νερό
- ένα κομματάκι βούτυρο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 5 ml τριμμένος κορίανδρος
- αλάτι και πιπέρι
- ζωμός

- 1 Τοποθετήστε τα καρότα και το νερό στη φιάλη.
- 2 Προσαρμόστε τη διάταξη των λεπίδων και, στη συνέχεια, επεξεργαστείτε για 20 δευτερόλεπτα στην υψηλή ταχύτητα.
- 3 Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι, προσθέστε το κρεμμύδι και τηγανίστε μέχρι να μαλακώσει.
- 4 Προσθέστε το μείγμα καρότου/νερού, τον κορίανδρο και τα καρυκεύματα. Σιγοβράστε τη σούπτα έως ότου να μαγειρευτούν τα υλικά. Καρυκέψτε ανάλογα με τις προτιμήσεις σας και προσθέστε ζωμό, εάν χρειαστεί.

## bezpečnosť

- Pozorne si prečítajte tieto inštrukcie a uchovajte si ich pre budúcu potrebu.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Ak sa poškodí elektrická šnúra, musí ju z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť spoločnosť KENWOOD alebo pracovníci oprávnení spoločnosťou KENWOOD.
- Toto zariadenie vypnite a odpojte z elektrickej siete:
  - pred zakladaním a snímaním jeho súčastí,
  - po jeho použití,
  - pred jeho čistením.
- Nikdy nedovoľte, aby pohonná jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Nikdy nepoužívajte toto zariadenie, ak je poškodené. Dajte si ho skontrolovať alebo opraviť. Prečítajte si časť servis a starostlivosť o zákazníkov.
- Nikdy nepoužívajte nepovolené nadstavce.
- Nikdy nenechávajte toto zariadenie bez dohľadu, keď je zapnuté.
- Vždy počkajte, kým sa nožová jednotka úplne nezastaví a až potom vyberte fľašu z pohonnej jednotky.
-  **Fľaša je vhodná len na používanie so studenými zložkami. Nespracovávajte v nej horúce zložky.**
- **RIZIKO OPARENIA:** Túto jednotku možno používať aj na prípravu polievok. Tekutiny treba pred mixovaním nechať

- vychladnúť na izbovú teplotu.
- Nikdy nepite horúce nápoje z fľaše.
  - Ak pripravovaný nápoj chcete piť cez veko, jeho zložky musia byť dobre rozmixované. Na dosiahnutie žiadaného výsledku bude možno treba trochu experimentovať, a to najmä pri spracovávaní tvrdších alebo nezrelých potravín, kedy sa môže stať, že niektoré zložky nebudú spracované.
  - Pri každej manipulácii s nožovou zostavou postupujte opatrne a pri jej čistení sa snažte nedotýkať rezných hrán čepelí.
  - S týmto zariadením používajte len dodanú nožovú zostavu.
  - Toto zariadenie používajte vždy len na bezpečnom, suchom a rovnom povrchu.
  - Nikdy ho nedávajte na plynový či elektrický horák, neumiestňujte ho blízko plynového či elektrického horáku, ako ani tam, kde by mohlo prísť do kontaktu s nejakým horúcim zariadením.
  - Nesprávne používanie tohto mixéra môže spôsobiť zranenie.
  - Deti toto zariadenie nesmú používať. Toto zariadenie a jeho elektrickú šnúru držte mimo dosahu detí.
  - Osoby, ktoré majú znížené fyzické, senzorické alebo mentálne schopnosti, majú o takýchto zariadeniach málo vedomostí alebo majú s takýmito zariadeniami málo skúseností, môžu toto zariadenie používať len pod dohľadom alebo po poučení o jeho bezpečnej obsluhu, pričom musia rozumieť súvisiacim rizikám.

- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.

#### **pred zapnutím zariadenia**

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

Tento mixér možno používať na prípravu lahodných a výživných studených nápojov. Veko s otváracím uzáverom znamená, že mixovaciu nádobu možno jednoducho premeniť na športovú fľašu.

Na konci tejto príručky možno nájsť niekoľko receptov. Pri príprave studených ovocných nápojov možno kombinovať ovocie s jogurtmi (čerstvými aj mrazenými), so zmrzlinou, s ovocnými šťavami a mliekom a možno do nich pridávať aj kocky ľadu.

#### **pred prvým použitím**

- Umyte jednotlivé súčasti. Prečítajte si časť ošetrovania a čistenia.

## legenda

- ① veko s otváracím uzáverom X 2
- ② športová fľaša X 2
- ③ tesniaci krúžok
- ④ nožová jednotka
- ⑤ držiak nožovej jednotky
- ⑥ pohonná jednotka
- ⑦ ovládač rýchlosti

## návod na používanie mixéra

- 1 Pridajte zložky do fľaše. Na dosiahnutie najlepších výsledkov mixovania pridávajte ľad/mrazené zložky do fľaše ako posledné. Zložky možno pridávať po značku 600 ml.
  - Pri pridávaní mrazených zložiek, ako je napríklad ovocie, jogurt, zmrzlina alebo ľad, nepridávajte viac než 3 kocky ľadu (60 g).
- 2 Do nožovej jednotky ④ založte tesniaci krúžok ③ tak, aby správne zapadol do príslušnej drážky.
  - Ak tesnenie nebude založené správne alebo bude poškodené, môže dôjsť k presakovaniu mixovaného obsahu.
- 3 Zacvaknite nožovú jednotku ④ do držiaka nožovej jednotky ⑤.
- 4 Nožovú zostavu chyťte za jej spodnú časť, spustite ju do fľaše čepeľami smerom nadol a otáčajte ňou v smere hodinových ručičiek, kým sa nezaistí do potrebnej pozície ①.
- 5 Potraste fľašou, aby sa zložky premiešali.
- 6 Založte mixér na pohonnú jednotku – výčnelky na fľaši musia lícovať s drážkami ② na pohonnej jednotke – a potom ním otáčajte v smere hodinových ručičiek, kým nezaznie jasné zacvaknutie ③.
- 7 Zvoľte požadovanú rýchlosť.

- Pri mixovaní nápojov zahrňujúcich mrazené zložky zvolte najprv na 5 sekúnd menšiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) a až potom vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high).
  - Zložky mixujte dovtedy, kým nebudú dobre rozmixované.
- 8 Po dosiahnutí žiadúcej konzistencie nápoja prepnite ovládač rýchlosti do pozície vypnutia (off). Otáčajte fľašou v protismere hodinových ručičiek, aby ste ju uvoľnili z pohonnej jednotky.
- 9 Otočte fľašu hore dnom a odskrutkujte z nej nožovú zostavu.
- 10 Založte veko a zaistite ho jeho otáčaním v smere hodinových ručičiek.
- Keď sa budete chcieť napiť, jednoducho otvorte uzáver na veku 4. Pripravený nápoj teda možno konzumovať priamo z tejto fľaše.

#### **rady a tipy**

- Keď je fľaša naplnená na maximálnu kapacitu (600 ml), sú v nej približne dve porcie.
- Ak pripravený nápoj nechcete skonzumovať okamžite, dajte ho do chladničky.
- Ak pripravený nápoj chcete piť cez veko, nápoj musí byť dostatočne riedky. Za týmto účelom treba doň pridať viac tekutej zložky.
- Keď pripravovaný nápoj dosiahne žiadúcu konzistenciu, možno ešte použiť pulznú funkciu, aby sa všetky zložky premiešali ešte dôkladnejšie. Pohonná jednotka ide len vtedy, kým je tlačidlo tejto funkcie (P) stlačené, čo pomáha kreovať textúru nápojov.
- Niektoré nápoje nemusia byť kvôli jadierkam v niektorých zložkách alebo vláknitému charakteru niektorých zložiek úplne najemno rozmixované ani po dôkladnom premixovaní.

- V niektorých nápojoch sa môžu po odstáti vytvoriť redšie a hustejšie vrstvy, a preto je najlepšie, ak sú skonzumované hneď. Ak však k tomu dôjde, treba taký nápoj pred jeho konzumáciou premiešať.

#### **dôležité upozornenia**

- Nemixujte viac než 3 kocky ľadu (približne 60 g) naraz.
- Nikdy nemixujte suché zložky (ako sú napríklad orechy a niektoré koreniny) a nepúšťajte tento mixér naprázdno.
- Tento mixér nepoužívajte ako odkladaciu nádobu, keď je založený na pohonnej jednotke.
- Niektoré tekutiny, ako je napríklad mlieko, zvyšujú pri mixovaní svoj objem a penia sa, takže tento mixér nepreplňujte a vždy sa uistite, že nožová zostava je založená správne.
- Tento mixér nepúšťajte na dlhšie než 45 sekúnd bez prerušenia, aby ste neznižovali jeho životnosť.
- Nikdy nemixujte zložky, ktoré po zmrazení vytvorili pevnú hmotu. Takú hmotu najprv rozdrobte a až potom ju pridajte do fľaše.
- Nikdy nemixujte obsah väčší, než je maximálna kapacita (600 ml) označená na fľaši.
- Keď je na fľaši založené veko s otváracím uzáverom, držte ju vždy na výšku.

## **ošetrovanie a čistenie**

- Pred čistením tohto zariadenia ho vždy vypnite, odpojte z elektrickej siete a rozoberte.
- Nikdy nedovoľte, aby pohonná jednotka, elektrická šnúra alebo zástrčka zmokli.
- Vždy umyte hneď po použití.
- Nedovoľte, aby zvyšky potravín prischli na nožovú zostavu, lebo to sťažuje jej čistenie.
- Fľašu a veko možno umývať v umývačke riadu.

#### **pohonná jednotka**

- Utrite ju vlhkou handričkou a potom ju osušte.

### nožová zostava

- Odskrutkujte nožovú zostavu z fľaše. Potom vyberte nožovú jednotku tak, že na ňu zatlačíte zospodu.
- **Pri vyberaní nožovej jednotky z nožovej zostavy postupujte veľmi opatrne.**

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

### fľaša a veko s otváracím uzáverom

Veko umývajte ručne a potom ho vždy opláchnite čistou vodou a osušte.

## servis a starostlivosť o zákazníkov

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

- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



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

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

Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu. Oddelenou likvidáciou domácich spotrebičov sa predchádza negatívnym následkom na životné prostredie a na zdravie človeka, ku ktorým by mohlo dôjsť v dôsledku ich nevhodnej likvidácie. Zároveň to umožňuje recykláciu jednotlivých materiálov, vďaka ktorej sa dosahuje značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti oddelenej likvidácie domácich spotrebičov je tento výrobok označený symbolom preškrtnutej nádoby na domáci odpad.



## recepty

### Mixované šťavy na raňajky

#### ovocno-mliečny mix 2GO

1 porcia (300 ml)

- 2 kocky ľadu
  - 60 ml nízkotučného mlieka
  - 50 g nízkotučného jogurtu
  - 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
  - 75 g jablka nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
  - 5 ml pšeničných klíčkov
  - 5 ml riedkeho jasného medu
- 1 Do fľaše nalejte mlieko a jogurt. Potom pridajte banán, jablko, pšeničné klíčky a kocky ľadu. Pred mixovaním dobre potraste.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 5 sekúnd a potom ho na 40 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high). Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

#### banánovo-mliečna vzpruha

1 porcia (250 ml)

- 75 ml polotučného mlieka
  - 115 g nízkotučného jogurtu s lieskovými orieškami
  - 50 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
  - 3 sušené marhule nakrájané na kúsky veľkosti 1 cm
- 1 Do fľaše nalejte mlieko a jogurt. Potom do nej pridajte banán a sušené marhule. Pred mixovaním dobre potraste.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 5 sekúnd a potom ho na 40 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high).

### Mixované ovocné šťavy

#### jahodovo-melónová senzácia

1 porcia (250 ml)

- 2 kocky ľadu
  - 70 ml jablkového džúsu
  - 60 g rozpoltených jahôd bez stopiek
  - 80 g zrelého melónu Cantaloupe nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
  - 5 ml riedkeho jasného medu
- 1 Do fľaše nalejte jablkový džús. Potom do nej pridajte jahody, melón a kocky ľadu.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 5 sekúnd a potom ho na 40 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high). Skontrolujte sladkosť pripravovaného nápoja a v prípade potreby doň pridajte med.

#### letná ovocno-mliečna šťava

1 porcia (250 ml)

- 50 g zmesi mrazeného letného ovocia
  - 200 ml polotučného mlieka
- 1 Do fľaše nalejte mlieko a ovocie.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 5 sekúnd a potom ho na 25 sekúnd prepnite na vyššiu rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high).

## ***mixované zeleninové šťavy***

### **zelená ovocno-zeleninová šťava**

#### *1 porcia*

- 180 ml pomarančového džúsu
  - 15 g kelu
  - 2 PL (30 ml) petržlenovej vňate
  - 1 PL (15 ml) koriandra
  - 10 – 12 mäťových listov
  - 110 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
- 1 Pridajte zložky do fľaše v uvedenom poradí.
  - 2 Mixér zapnite na vysokú rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high) a mixujte 30 sekúnd.

### **sýtozelená ovocno-zeleninová šťava**

#### *1 porcia*

- 135 ml pomarančového džúsu
  - 45 g jogurtu
  - 25 g špenátového listia
  - 115 g ananásu nakrájaného na kúsky veľkosti 2 cm
  - 3 kocky ľadu
- 1 Pridajte zložky do fľaše v uvedenom poradí.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 10 sekúnd a potom ho prepnite na vysokú rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high) na 35 sekúnd.

## ***Proteínový koktejl***

### **ovocno-zeleninový koktejl s čučoriedkami**

#### *1 porcia*

- 275 ml nízkočučného mlieka
  - 10 g proteínového prášku
  - 60 g banánu nakrájaného na kolieska hrúbky 2 cm
  - 40 g špenátu
  - 70 g mrazených čučoriedok
- 1 Pridajte zložky do fľaše v uvedenom poradí.
  - 2 Mixér zapnite na nízku rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti low) na 5 sekúnd a potom ho prepnite na vysokú rýchlosť (pozícia ovládača rýchlosti high) na 25 sekúnd.


### **mrkvová polievka s koriandrom**

- 200 g mrkvy nakrájanej na kocky veľkosti 12 mm
  - 300 ml vody
  - kúsok masla
  - 1 malá cibuľa posekaná nadrobno
  - 5 ml mletého koriandra
  - soľ a čierne korenie
  - bujón
- 1 Do fľaše pridajte nakrájanú mrkvu a vodu.
  - 2 Zložte nožovú zostavu a na vysokej rýchlosti spracovávajúte 20 sekúnd.
  - 3 V panvici rozpustite maslo, pridajte doň nasekanú cibuľu a osmažte ju do mäkka.
  - 4 Pridajte do toho pripravenú zmes mrkvy a vody, koriander a chuťové prísady. Polievku povarte na miernom ohni, kým nebude uvarená. V prípade potreby ju ešte dochuťte prísadami alebo pridajte viac bujónu.

# Українська

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

## заходи безпеки

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.
- Вимкніть прилад та відключіть від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей
  - після використання
  - перед чищенням.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: дивиться розділ «Обслуговування та ремонт».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти пляшку з блоку електродвигуна, дочекайтеся повної зупинки ножового блоку.
-  **Пляшка підходить винятково для холодних продуктів. Обробляти гарячі продукти заборонено.**
- **РИЗИК ОПІКІВ:** пристрій можна використовуватися для приготування супів, але перед змішуванням

інгредієнти повинні охолонути до кімнатної температури.

- Не пийте гарячі рідини з пляшки.
- Щоб напої можна було пити крізь кришку, вони мають бути однорідні. Для досягнення бажаної консистенції знадобиться досвід, зокрема при обробці твердих інгредієнтів або нестиглих фруктів, оскільки вони можуть залишитись непереробленими.
- Будьте обережні з ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту приладу.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми. Тримайте прилад і шнур подалі від дітей.
- Не рекомендується користуватися цим приладом особам із обмеженими фізичними або ментальними можливостями або тим, хто має недостатньо досвіду в його експлуатації. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини і якщо вони розуміють пов'язані з цим ризики.

- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.

#### Перед підключенням до мережі електропостачання

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

Блендер використовується для приготування смачних та поживних холодних напоїв. Наявність кришки-діспенсера означає, що ви можете використовувати пляшку під час заняття спортом.

Добірка рецептів можна знайти на зворотній стороні інструкції. Ви можете перемішувати у різних комбінаціях фрукти та йогурт (як свіжі, так і заморожені), морозиво, кубики льоду, сік та молоко.

#### перед першим використанням

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

## Показчик

- ① кришка-діспенсер X 2
- ② спортивна пляшка X 2
- ③ ущільнювальне кільце
- ④ ножовий блок
- ⑤ тримач ножа
- ⑥ блок електродвигуна
- ⑦ регулятор швидкості

## як користуватися блендером

- 1 Додати інгредієнти до пляшки. Для досягнення кращих результатів завжди додавайте кригу/заморожені інгредієнти до пляшки останніми. Інгредієнти можна додавати до мітки 600 мл.
- При додаванні заморожених інгредієнтів, таких як заморожені фрукти, йогурт, морозиво або крига, не змішуйте більше 60 г або 3 кубиків криги.
- 2 Установіть ущільнювальне кільце ③ до ножового блоку ④ так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- Якщо ущільнювач має пошкодження або його було встановлено неправильно, це може призвести до протікання.
- 3 Зафіксуйте ножовий блок ④ на тримачі ⑤.
- 4 Утримуючи нижню частину ножового блоку з тримачем і опустіть його у пляшку, лезами вниз — поверніть за годинниковою стрілкою, щоби зафіксувати ①.
- 5 Струсіть пляшку, щоби розподілити інгредієнти.
- 6 Встановіть блендер для коктейлів на блок електродвигуна, співставте уступи на пляшці з пазами ② на блоці та поверніть за годинниковою стрілкою до клацання ③.
- 7 Оберіть бажану швидкість.

- При змішуванні заморожених інгредієнтів спочатку встановіть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім оберіть швидкість 'high' (висока).
  - Продовжуйте процес змішування, доки не отримаєте однорідну суміш.
- 8 Як тільки ви отримаєте бажану консистенцію, пересуньте регулятор швидкості у положення off (вимкнути). Поверніть пляшку проти годинникової стрілки та зніміть її з блоку електродвигуна.
- 9 Переверніть пляшку та витягніть ножі.
- 10 Встановіть та закрийте кришку, повернувши за годинниковою стрілкою.
- Коли ви бажаєте випити напій, відкрийте ковпачок кришки ④. Ви можете пити безпосередньо з пляшки.

### Корисні поради

- Зверніть увагу, що коли пляшка заповнена до максимуму (600 мл), це дорівнює приблизно двом порціям.
- Якщо ви не маєте наміру випити напій одразу, тримайте його в холодильнику.
- Напій має бути достатньо рідким, щоб проходити крізь отвір у кришці. Для приготування рідкішого напою, додавайте більше рідини.
- Коли напій сягне бажаної консистенції, ви можете скористатись кнопкою імпульсного режиму 'P', щоб ретельно перемішати усі інгредієнти. Використовуйте кнопку 'P', щоб керувати блоком електродвигуна у режимі «пуск-стоп» для отримання потрібної консистенції напою.
- Після закінчення процесу вимішування деякі напої мають неоднорідну текстуру. Це трапляється в результаті того, що інгредієнти, що перемішуються, містять зернята та волокнисту структуру.

- Деякі напої можуть згодом відстоюватися. Тому рекомендується вживати їх одразу після приготування. Напої, що відстоялися, рекомендується збовтати перед вживанням.

### увага

- Не змішуйте більше ніж 3 кубиків льоду одночасно (приблизно 60 г).
- Ніколи не використовуйте блендер для перемішування сухих інгредієнтів (на кшталт, спеції, горіхи) і не вмикайте прилад без продуктів.
- Не використовуйте блендер, встановлений на блок електродвигуна, для зберігання продуктів.
- Деякі рідини збільшуються в об'ємі та утворюють піну під час перемішування, тому не переполюйте блендер і переконайтеся, що кришку було встановлено правильно.
- Щоби подовжити термін дії блендера не користуйтеся ним безперервно довше 45 секунд.
- Не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до пляшки.
- Ніколи не перевищуйте позначку максимально допустимого завантаження (600 мл), яка розташована на пляшці.
- Завжди тримайте пляшку з напоєм прямо, навіть коли вона закрита кришкою.

### Догляд та чищення

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть його від мережі електропостачання та розберіть.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.

- Завжди мийте деталі одразу після використання.
- Не припускайте, щоб залишки присихали до пляшки, оскільки це дуже утруднює процес чищення.
- Пляшку і кришку можна мити у посудомийній машині.

#### **блок електродвигуна**

- Протріть спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.

#### **ножовий блок**

- ножовий блок - відкрутіть базу від пляшки. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.
  - **Будьте обережні, знімаючи ножовий блок із його основи.**
    - 1 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.
    - 2 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
    - 3 Переверніть ніж догори дном та залиште просихати в недоступному для дітей місці.
- пляшка та кришка-діспенсер**  
Промийте вручну, сполосніть та просушіть.

## **Обслуговування та ремонт**

- Якщо з роботою вашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте до сайту [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад

в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) або на сайті для вашої країни.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



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

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

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

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

## рецепти

### Смузі на сніданок

#### сніданок в дорогу

1 порція (300 мл)

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

- 1 Налийте молоко та йогурт в пляшку. Додайте банан, яблуко, зародки пшениці та кригу. Добре струсіть перед змішуванням.
- 2 Увімкніть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім швидкість 'high' (висока) ще на 40 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

### горіхово-банановий коктейль

1 порція (250 мл)

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

- 1 Налийте в пляшку молоко та йогурт. Додайте банани та абрикос. Добре струсіть перед змішуванням.
- 2 Увімкніть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім швидкість 'high' (висока) ще на 40 секунд.

## Фруктові смузі

### льодова полуниця «сенсація»

1 порція (250 мл)

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

- 1 Налийте у пляшку яблучний сік. Додайте полуницю, диню та кубики криги.
- 2 Увімкніть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім швидкість 'high' (висока) ще на 40 секунд. Перевірте солодкість та додайте меду, якщо потрібно.

### Смузі з літніми фруктами

1 порція (250 мл)

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

- 1 Налийте у пляшку молоко та покладіть фрукти.
- 2 Увімкніть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім швидкість 'high' (висока) ще на 25 секунд.



## **Овочеві смузі**

### **зелений коктейль**

#### *1 порція*

- 100 г помаранчевого соку
- 15 г капусти
- 2 ст. ложки (30 мл) петрушки
- 1 ст. ложка (15 мл) коріандру
- 10 -12 листків м'яти
- 110 г банана, порізаного шматочками по 2 см

- 1 Додайте інгредієнти в пляшку у вказаном порядку.
- 2 Увімкніть швидкість high (висока) на 30 секунд.

### **смарагдовий коктейль**

#### *1 порція*

- 135 мл помаранчевого соку
- 45 г йогурту
- 25 г шпінату
- 115 г ананасу, нарізаного шматочками по 2 см
- 3 кубики льоду

- 1 Додайте інгредієнти в пляшку у вказаном порядку.
- 2 Увімкніть швидкість low (низька) на 10 секунд, а потім швидкість high (висока) ще на 35 секунд.

## **Протеїновий коктейль**

### **суперзелений шейк з чорницею**

#### *1 порція*

- 275 мл знежиреного молока
- 10 ш протеїнового порошку
- 60 г банана, порізаного шматочками по 2 см
- 40 г шпинату
- 70 г замороженої чорниці

- 1 Додайте інгредієнти в пляшку у вказаном порядку.
- 2 Увімкніть швидкість 'low' (низька) на 5 секунд, а потім швидкість 'high' (висока) ще на 25 секунд.

## **Морквяний суп із коріандром**

- 200 гр моркви нарізати кубиками по 12 мм та змішати з 300 мл води
- трохи вершкового масла
- 1 невелика цибуля, дрібно порізати
- 5 мл подрібненого коріандру
- сіль та перець
- бульйон

- 1 Помістіть моркву і воду в пляшку.
- 2 Встановіть до ножового блоку та обробляйте 20 секунд на великій швидкості.
- 3 Розтопіть масло на сковорідці, додайте цибулю, та готуйте, доки інгредієнти не стануть м'якими.
- 4 Додати суміщ моркви та води, коріандр і приправи. Варити на повільному вогні до готовності.
- 5 Якщо необхідно додайте приправи або ще бульйону за смаком.

## مشروب أخضر برغوة

كمية لشخص واحد

١٨٠ غرام عصير برتقال

١٥ غرام كالي

٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مللي) بقونس

١ ملعقة كبيرة (١٥ مللي) كزبرة

١٠ إلى ١٢ ورقة نعناع

١١٠ غرام موز مقطع إلى شرائح بطول

٢ سم

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجاة بالترتيب الموضح.

٢ شغلي الجهاز على السرعة العالية "High" وعالجي الخليط لمدة ٣٠ ثانية.

## مشروب زمردني برغوة

كمية لشخص واحد

١٣٥ غرام عصير برتقال

٤٥ غرام زبادي

٢٥ غرام أوراق سبانخ

١١٥ غرام أناناس مقطع إلى قطع بطول ٢

سم

٣ مكعبات ثلج

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجاة بالترتيب الموضح.

٢ شغلي الجهاز على السرعة المنخفضة "Low" لمدة ١٠ ثوان ثم السرعة العالية "High" لمدة ٣٥ ثانية.

## مخفوق البروتين مخفوق التوت الأزرق شديد الخضرة

كمية لشخص واحد

٢٧٥ مللي حليب منزوع الدسم

١٠ غرام مسحوق بروتين

٦٠ غرام موز مقطع إلى شرائح بطول ٢ سم

٤٠ غرام سبانخ

٧٠ غرام توت أزرق

١ أضيفي المكونات إلى الزجاجاة بالترتيب الموضح.

٢ شغلي الجهاز على السرعة المنخفضة

"Low" لمدة ٥ ثوان ثم السرعة العالية

"High" لمدة ٢٥ ثانية.

## حساء الجزر والكزبرة

٢٠٠ غرام جزر مقطع إلى مكعبات بطول

١٢ مللي

٣٠٠ مللي ماء

قطعة صغيرة من الزبد

١ ثمرة بصل مفروم ناعم

٥ مللي كزبرة مطحونة

ملح وفلفل أسود

مرق الدجاج

١ أضيفي الجزر والماء إلى الزجاجاة.

٢ ركبي مجموعة الشفارات ثم عالجي الخليط

لمدة ٢٠ ثانية على السرعة العالية "High".

٣ اصهري قطعة الزبد الصغيرة في مقلاة،

أضيفي البصل واقلبه حتى يصبح ليناً.

٤ أضيفي خليط الجزر/الماء والكزبرة والتوابل.

اطهي الحساء على نار هادئة. أضيفي

التوابل حسب الحاجة وأضيفي المزيد من

المرق حسب الحاجة.

## مشروب الموز بالمكسرات

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

- ٧٥ مل حليب قليل الدسم
- ١١٥ غ زبادي بندق قليل الدهون
- ٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم
- ٣ ثمرات مشمش مجفف جاهزة للأكل
- مقطعة إلى قطع بطول ١ سم
- ١ أضيفي الحليب والزبادي إلى الزجاجاة. ثم أضيفي الموز والمشمش. رجي المكونات جيداً قبل المزج.
- ٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٤٠ ثانية.

## مشروبات فواكه مصحوبة برغوة

### مشروب الفراولة بالتلج

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

- ١ مكعبان تلج
- ٧٠ مل عصير تفاح
- ٦٠ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين
- ٨٠ غ شمام (كنتالوب) مع إزالة البذور
- والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم
- ٥ مل عسل نحل نقي
- ١ أضيفي عصير التفاح إلى الزجاجاة.

ثم أضيفي الفراولة والشمام (الكنتالوب) ومكعبات التلج.

- ٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٤٠ ثانية. تحقق من حلاوة المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

### مشروب فواكه الصيف

#### المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)

- ٥٠ غ خليط من فواكه الصيف المجمدة
- ٢٠٠ مل حليب قليل الدسم
- ١ أضيفي الحليب والفاكهة إلى الزجاجاة.
- ٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٥ ثانية.



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

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية.

بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة. التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يجنب الآثار السلبية المحتملة على البيئة والصحة والتي تنتج عن التخلص من هذه النفايات بطريقة غير مناسبة، كما أن هذه العملية تسمح باسترداد المواد المكونة الأمر الذي يتيح الحصول على وفورات كبيرة في مجال الطاقة والموارد. للتذكير بضرورة التخلص من الأجهزة المنزلية على نحو منفصل، يوجد على الجهاز صورة مشطوبة لسلة قمامة ذات عجلات.

## وصفات التحضير

### مشروبات الإفطار

#### المصحوبة برغوة

### مشروب الإفطار السريع

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)

- ١ مكعبان تلج
- ٦٠ مل حليب منزوع الدسم
- ٥٠ غ زبادي قليل الدهون
- ٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢ سم
- ٧٥ غ تفاح مقطع إلى قطع بطول ٢ سم
- ٥ مل زيت جنين القمح
- ٥ مل عسل نحل نقي

١ ضعي الحليب والزبادي في الزجاجاة.

ثم أضيفي الموز والتفاح وزيت جنين القمح ومكعبات التلج.

رجي المكونات جيداً قبل المزج.

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

لمدة ٤٠ ثانية. تحقق من حلاوة المذاق

وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

## هام

- لا تمزجي أكثر من ٣ مكعبات ثلج (حوالي ٦٠ غرام تقريباً) في المرة الواحدة.
- يحذر مزج المكونات الجافة (على سبيل المثال، التوابل والمكسرات) كما يحذر تشغيل مازج المشروبات فارغاً.
- لا تستخدم الخلاط كحاوية للتخزين المؤقت أثناء التوصيل مع وحدة الطاقة.
- بعض السوائل يزداد حجمها وينتج عنها رغوة أثناء عملية المزج مثال على ذلك، الحليب، لذلك لا تقومي بملء الدورق (الإبريق) فوق العلامات الموضحة وتأكدي من تركيب وحدة الشفرات بشكل صحيح.

- لضمان إطالة عمر مازج المشروبات، لا تشغيله لفترة زمنية مستمرة أطول من ٤٥ ثانية.

- يحذر مزج المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشيمها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الزجاجة.
- يحذر مزج كميات تتجاوز السعة القصوى وهي ٦٠٠ مللي والمحددة على الزجاجة.
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الزجاجة في وضع رأسى.

## العناية والتنظيف

- أوقفني الجهاز دائماً بفصله عن مصدر التيار الكهربائي وفك مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربائي أو قابس التوصيل للماء.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها دائماً فور الاستخدام.
- لا تسمحي بجفاف المشروب على مجموعة الشفرات حيث يصعب ذلك من عملية التنظيف.
- يمكنك غسل الزجاجة والغطاء العلوي في غسالة الأطباق لديك.

### وحدة الطاقة

- امسحها بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.

### مجموعة الشفرات

- فكي مجموعة الشفرات عن الزجاجة. ثم أزيلتي وحدة الشفرات عن طريق جذبها لأعلى من الجانب السفلي.
- يجب توخي الحذر عند إزالة وحدة الشفرات من القاعدة.
- ١ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.

## ٢ لا تلمسي الشفرات الحادة - قومي

بتنظيف الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.

- ٣ اتركها لتجف في وضع مقلوب بعيداً عن متناول الأطفال.

## الزجاجة وغطاء التوزيع العلوي

اغسلي الغطاء العلوي يدوياً ثم اشطفيه بماء نظيف وجففيه.

## الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة مواجهة أية مشكلة متعلقة بتشغيل الجهاز، قبل الاتصال لطلب المساعدة؛ راجعي موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.

- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)، أو موقع الويب المخصص لبلدك.

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

- ٧ حددي السرعة المطلوبة.
- عند خلط وصفات تحتوي على مكونات مجمدة، ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوانٍ لبدء عملية الخلط ثم ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع high (السرعة العالية).
- اتركي المكونات قيد الخلط حتى تتكون الرغوة.
- ٨ عند الوصول إلى القوام المطلوب، لفي مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع "Off" (إيقاف). لفي الزجاجة في اتجاه عكس عقارب الساعة لتحريها عن وحدة الطاقة (الموتور).

- ٩ اقلبي الزجاجة على الجانب الآخر وفكي وحدة الشفرات.
- ١٠ ركبي الغطاء العلوي وثبتيه من خلال لفة في اتجاه عقارب الساعة.

- إذا أردت تناول المشروبات ذات الرغوة، ببساطة ارفعي الغطاء العلوي ④. يمكن شرب المشروب مباشرة من الزجاجة.

### تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الزجاجة إلى السعة القصوى (٦٠٠ ملي)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين.
- إذا كنت لا تتوين استهلاك المشروب مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بمجرد وصول المشروب المصحوب برغوة إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدام الوضع النبضي P للتأكد خلط جميع المكونات تماماً. استخدمي الوضع النبضي P لتشغيل وحدة الطاقة في هيئة دورة تشغيل وإيقاف قصيرة المدة للتحكم في قوام المشروب.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب قلب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.

يمكنك استخدام مازج المشروبات لتحضير المشروبات الباردة اللذيذة والمغذية. يسمح غطاء التوزيع العلوي بتحويل الدورق إلى زجاجة رياضية لتناول المشروبات.

هناك مجموعة مختارة من وصفات التحضير في الجانب الخلفي لدليل التعليمات. يمكن استخدام خلطات من الفواكه والزبادي (سواء كان طازجاً أو مجمداً) والآيس كريم ومكعبات الثلج والعصير والحليب.

### قبل استخدام الجهاز للمرة الأولى

- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم العناية والتنظيف.

### دليل الرسم التوضيحي

- ① غطاء التوزيع العلوي ٢ ×
- ② زجاجة رياضية ٢ ×
- ③ حلقة الإحكام
- ④ وحدة الشفرات
- ⑤ حامل الشفرات
- ⑥ وحدة الطاقة (الموتور)
- ⑦ مفتاح التحكم في السرعة

### استخدام الخلاط

- ١ أضيفي المكونات إلى الزجاجة. للحصول على أفضل أداء للمزج، أضيفي دائماً الثلج / المكونات المجمدة كأخر مكون. يمكن إضافة المكونات حتى علامة مستوى ٦٠٠ ملي.
- عند إضافة المكونات المجمدة مثل الفواكه المجمدة أو الآيس كريم أو الثلج، فلا تقومي بمزج أكثر من ٦٠ غرام أو ٣ مكعبات ثلج.
- ٢ ركبي حلقة الإحكام ③ على وحدة الشفرات ④، مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف. إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.
- ٣ ثبتي وحدة الشفرات ④ في حامل الشفرات ⑤.
- ٤ امسكي وحدة الشفرات من الجانب السفلي وأخليها في الزجاجة بحيث تكون الشفرات لأسفل - لفي وحدة الشفرات في اتجاه عقارب الساعة لربطها ①.
- ٥ رجي الإبريق لتوزيع المكونات.
- ٦ ركبي مازج المشروبات في وحدة الطاقة (الموتور)، مع محاذاة أسنة الزجاجة مع التجويف ② الموجودة في وحدة الطاقة (الموتور) ثم لفي المجموعة في اتجاه عقارب الساعة حتى سماع صوت طقطقة.

③

## ● يحذر شرب أي سوائل ساخنة من الزجاجة.

● عن تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.

● توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبني لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.

● استخدمني فقط الخلاط مع وحدة الشفرات المزودة.

● استخدمني الخلاط دائماً على سطح آمن وجاف.

● يحذر وضع الجهاز على سطح ساخن أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.

● قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.

● لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.

● احتفظي بالجهاز والسلك الكهربائي بعيداً عن تناول الأطفال.

● يمكن استخدام الأجهزة من قبل أشخاص ذوي قدرات جسدية أو حسية أو عقلية منخفضة وممن هم دون خبرة أو معرفة باستخدام الأجهزة في حالة منحهم التعليمات الخاصة بالاستخدام أو الإشراف عليهم بحيث يمكنهم استخدامه بطريقة آمنة مع إدراك المخاطر التي تنطوي على استخدام الجهاز.

● استخدمني الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية

المخصص لها. لن تتحمل شركة Kenwood أية

مسئولية في حالة استخدام الجهاز بطريقة غير

صحيحة أو عدم الامتثال للتعليمات المذكورة.

● يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد

الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد

والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار

الكهربي

● يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر

الكهربي مع المواصفات الموضحة على

الجانب السفلي للجهاز.

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>