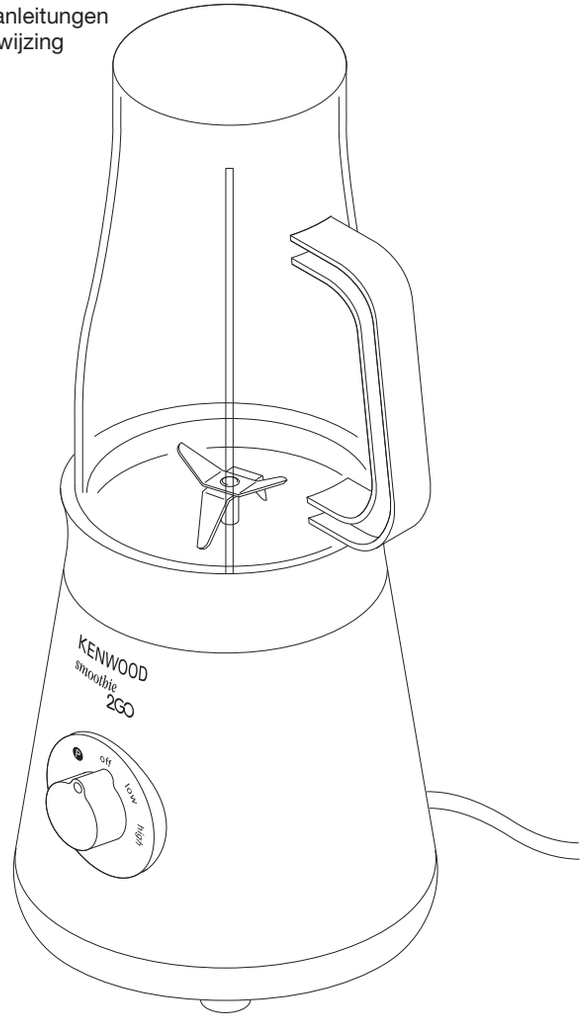
KENWOOD

SB050 series

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



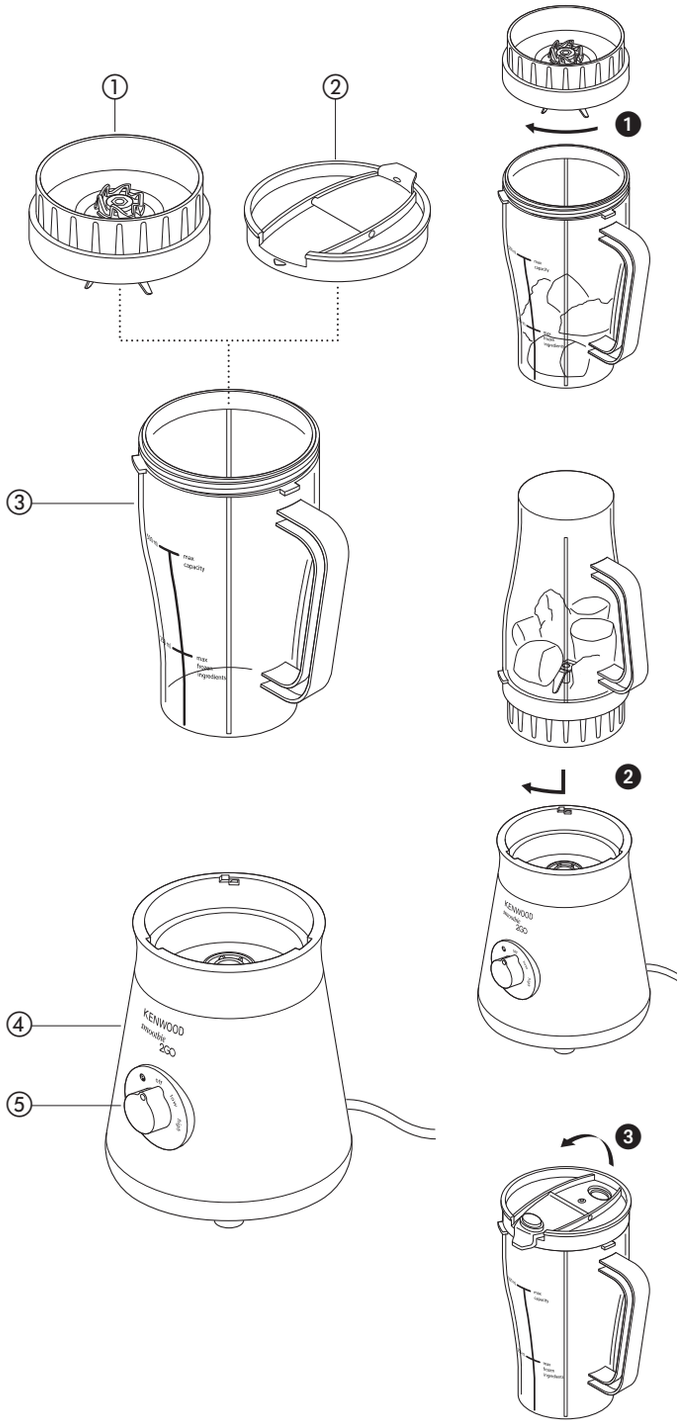
smoothie 2GO

English	2 - 6
Nederlands	7 - 12
Français	13 - 18
Deutsch	19 - 24
Italiano	25 - 30
Português	31 - 36
Español	37 - 42
Dansk	43 - 47
Svenska	48 - 52
Norsk	53 - 57
Suomi	58 - 62
Türkçe	63 - 68
Česky	69 - 74
Magyar	75 - 80
Polski	81 - 86
Русский	87 - 93
Ελληνικά	94 - 100
عربي	١٠١ – ١٠٥

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

KENWOOD
CREATE MORE

18843/3



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

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

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care & cleaning'.

safety

- Switch off and unplug:
  - before fitting and removing parts
  - after use
  - before cleaning.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance on unattended.
- Always wait until the blades have completely stopped before removing the mug from the power unit.
- The unit may also be used for making soups but only blend cold ingredients.
- Never blend hot ingredients or drink any hot liquids from the travel mug.
- When drinking through the lid, take care that the drink is smooth. Some experimentation may be necessary to achieve the desired result, particularly when processing firm or unripened foods as you may find that some ingredients remain unprocessed.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only use the Smoothie Blender with the blade assembly supplied.
- Always use the Smoothie 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 Smoothie Blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

designed & engineered by KENWOOD in the UK

made in China

key

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

to use your smoothie blender

1 Add ice or frozen ingredients to the mug ❶.
- This includes frozen fruit, frozen yoghurt, ice cream or ice. These can be added **up to** the level marked 'max frozen ingredients'.

2 Add liquid ingredients to the mug.
- This includes fruit (not frozen), fresh yoghurt, milk and fruit juices. These can be placed into the mug to the level marked 'max capacity'.

3 Hold the underside of the blade unit and lower it onto the mug, blades down – turn clockwise to lock ❶.
4 Shake to disperse the ingredients.
5 To fit the assembled mug to the power unit, turn the mug upside down and line up the tabs on the mug with the grooves in the power unit and then turn clockwise until a positive click is heard ❷.
6 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.

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

hints & tips
- Note that when the mug is filled to max capacity (500ml), this is approximately two servings.
- If you don't intend to consume your smoothie drink immediately, keep it refrigerated.
- Ensure your smoothie drink is thin enough to be able to drink from the dispensing lid. To make a thinner smoothie drink add more liquid.
- Once your smoothie 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's best to drink them straight away. Separated drinks should be stirred before drinking.

important
- Never blend dry ingredients (eg spices, nuts) or run the Smoothie Blender empty.
- Don't use the Smoothie 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 Smoothie Blender, never run it continuously for longer than 30 seconds.
- Never blend food that has formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the mug.
- Never blend more than the max capacities marked on the mug.
- When the dispensing lid is fitted always keep the travel mug upright.

care & cleaning

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

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

blade unit

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

mug and dispensing lid

Wash by hand, rinse with clean water then dry.

service and customer care

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

If you need help with:

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

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.

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

ruby grapefruit oatie

1 serving (250ml)

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

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

nutty banana boost

1 serving (250ml)

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

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

Fruity Smoothies

iced strawberry sensation

1 serving (250ml)

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

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

mango, pineapple, passion fruit juice smoothie

1 serving (300ml)

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

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

papaya & peach nectar

1 serving (250ml)

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

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

berry smoothie

1 serving (250ml)

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

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

ice cool fruity

1 serving (300ml)

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

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

summer fruit smoothie

1 serving (250ml)

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

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

Vegetable Smoothies

minted lassi cooler

1 Serving (250ml)

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

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

avocado smoothie

1 serving (300ml)

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

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

beetroot buzz

1 serving (250ml)

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

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

Nederlands

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

U kunt met uw smoothie blender heerlijke, voedzame koude dranken maken. Met het drinkdeksel kunt u de beker snel transformeren tot een reisbeker.

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

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was de onderdelen: zie Onderhoud en reiniging.

veiligheid

- 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.
- Gebruik nooit een ongeautoriseerd hulpstuk.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd aanstaan.
- Haal de beker pas van het motorblok nadat de messen geheel tot stilstand zijn gekomen.
- Het apparaat kan ook worden gebruikt om soep te maken, maar alleen om koude ingrediënten te mengen.
- Meng nooit hete ingrediënten en drink geen hete vloeistoffen uit de reisbeker.
- Drink uitsluitend gladde dranken door het deksel. Voor het gewenste resultaat moet u misschien experimenteren, vooral als u stevig of onrijp voedsel gebruikt, omdat sommige ingrediënten in dat geval niet goed verwerkt worden.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Gebruik de smoothie blender uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Gebruik de smoothie 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 uw smoothie blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- 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

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

legenda

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

uw smoothie blender gebruiken

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

2 Voeg vervolgens de vloeibare ingrediënten toe.
- Gebruik hiervoor bijvoorbeeld fruit (niet bevroren), verse yoghurt, melk en vruchtensap. U kunt de beker hiermee tot aan het streepje 'max capacity' (maximum capaciteit) vullen.

3 Houd de onderkant van de messeneenheid vast en laat hem met de messen naar beneden op de beker zakken – draai naar rechts om de messen te vergrendelen ❶.
4 Schud om de ingrediënten te verspreiden.
5 Als u de volledige bekerconstructie op het motorblok wilt plaatsen, draait u de beker ondersteboven en plaatst de lipjes op de beker tegenover de gleuven in het motorblok; draai de bker vervolgens naar rechts tot u een duidelijke klik hoort ❷.
6 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.

7 Als de gewenste dikte bereikt is, draait u de snelheidsknop naar de 'off'-stand (uit). Draai de beker naar links om hem van het motorblok te ontgrendelen.
8 Draai de beker omhoog naar de andere kant en schroef de messeneenheid los.
9 Leg het deksel op de beker en vergrendel het door naar rechts te draaien.
- Als u uw smoothie wilt drinken, opent u het deksel en klemt het op zijn plaats vast ❸. U kunt de drank rechtstreeks uit de beker drinken.

wenken en tips

- Als de beker tot de maximum capaciteit (500 ml) gevuld is, hebt u genoeg voor twee porties.
- Als u uw smoothie niet onmiddellijk wilt drinken, kunt u hem het best in de koelkast bewaren.
- Zorg dat uw smoothie dun genoeg is om hem door het drinkdeksel te drinken. U kunt een smoothie dunner maken door er meer vloeistof aan toe te voegen.

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

belangrijk

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

onderhoud en reiniging

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

motor

- Met een vochtige doek afvegen en daarna drogen.

messeneenheid

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

beker en drinkdeksel

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

onderhoud en klantenservice

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

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie
- kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

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

BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

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

recepten

ontbijtsmoothies

ontbijt voor onderweg

1 portie (300 ml)

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

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

ruby grapefruit haversmoothie

1 portie (250 ml)

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

1 Doe het grapefruitsap en de yoghurt in de beker. Voeg vervolgens de banaan en havervlokken toe. Goed schudden vóór u de blender inschakelt.
2 Draai de knop 15 seconden naar '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 Doe de melk en de yoghurt in de beker. Voeg vervolgens de banaan en abrikozen toe. Goed schudden vóór u de blender inschakelt.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 25 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 Doe de ijsblokjes en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de aardbeien en kantaloep toe.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 20 seconden naar 'high' (hoog). Controleer de zoetheid en voeg zo nodig honing toe.

smoothie met mango, ananas, passievruchtensap

1 portie (300 ml)

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

1 Doe het sinaasappelsap in de beker. Voeg vervolgens de mango, ananas en passievrucht toe.
2 Draai de knop 20 seconden naar ‘high’ (hoog).

papaja en perziknectar

1 portie (250 ml)

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

1 Doe het grapefruitsap, de perziken en de papaja in de beker.
2 Draai de knop 15 seconden naar ‘high’ (hoog).

bessensmoothie

1 portie (250 ml)

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

1 Doe de cranberrysap en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de bessen toe.
2 Draai de knop 20 seconden naar ‘high’ (hoog).

ijskoude vruchtensmoothie

1 portie (300 ml)

2 ijsblokjes
100 ml sinaasappelsap
50 g (½) kiwi in stukken van 2 cm gesneden
75 g aardbeien, van het kroontje ontdaan en gehalveerd

1 Doe de ijsblokjes en sinaasappelsap in de beker. Voeg vervolgens de kiwi en aardbeien toe.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 20 seconden naar ‘high; (hoog).

smoothie met zomervruchten

1 portie (250 ml)

50 g bevroren gemengd zomerfruit
200 ml halfvolle melk

1 Doe het fruit en de melk in de beker.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 25 seconden naar ‘high’ (hoog).

groentensmoothies

lassi-cooler met munt

1 portie (250 ml)

2 ijsblokjes
150 ml naturel volle yoghurt
90 g (¼) geschilde komkommer, van zaden ontdaan en in plakken van 2 cm gesneden
4 muntblaadjes

1 Doe de ijsblokjes, yoghurt, komkommer en munt in de beker.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 25 seconden naar ‘high’ (hoog).

avocadosmoothie

1 portie (300 ml)

200 ml witte druivensap
10 ml citroensap
50 g (½) avocado, ontpit, geschild en in 6 stukken gesneden.
60 g (½) rijpe peer, geschild, van het klokhuis ontdaan en in stukken van 2 cm gesneden.
een paar druppels Tabasco, naar keuze

1 Doe het druivensap en citroensap met de avocado en peer in de beker.
2 Draai de knop 20 seconden naar ‘high’ (hoog).

bietenbuzz

1 portie (250 ml)

50 ml vers geperst sinaasappelsap
100 ml appelsap
15 g geraspte wortelen.
5 g verse gemberwortel, geschild en geraspt.
50 g gekookte verse kleine bietjes, in stukken van 2 cm gesneden.

1 Doe de sinaasappelsap en appelsap in de beker. Voeg vervolgens de wortels, gember en bieten toe.
2 Schakel 5 seconden naar ‘low’ (laag) en vervolgens 25 seconden naar ‘high’ (hoog).

Français

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

Vous pouvez utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie) pour préparer de délicieuses boissons fraîches et nourrissantes. Le couvercle verseur permet de convertir facilement le gobelet en tasse de transport.

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

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

- Eteignez l'appareil et débranchez-le :
  - avant de mettre en place et de retirer des éléments
  - après utilisation
  - avant le nettoyage.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non recommandé.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Attendez toujours que les lames se soient complètement arrêtées avant de retirer la tasse du bloc moteur.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes mais veillez à ne mélanger que des ingrédients froids.
- Ne mélangez jamais d'ingrédients brûlants et ne consommez pas de boissons brûlantes à partir de la tasse de transport.
- Lorsque vous utilisez le couvercle pour consommer votre boisson, assurez-vous qu'elle est homogène. Vous aurez peut-être besoin d'acquérir de l'expérience avant d'obtenir les résultats souhaités, notamment lorsque vous préparez des aliments fermes ou qui ne sont pas mûrs. En effet, certains ingrédients peuvent ne pas être mixés.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Utilisez le Mélangeur pour cocktails exclusivement avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Utilisez toujours le Mélangeur pour cocktails 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 Mélangeur à cocktail peut provoquer des blessures.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.

- 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

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

clé

① ensemble porte-lames
② couvercle verseur x 2
③ tasse de transport x 2
④ bloc moteur
⑤ commande de la vitesse

utilisation de votre mélangeur pour cocktails (smoothie)

1 Mettez les ingrédients surgelés ou la glace dans la tasse ❶.
- Cela comprend les fruits surgelés, le yaourt surgelé, la glace ou les glaçons. Vous pouvez remplir la tasse **jusqu'au** repère « max frozen ingredients » (quantité maximum d'ingrédients surgelés).

2 Ajoutez les ingrédients liquides dans la tasse.
- Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruits. Vous pouvez les placer dans la tasse jusqu'au repère « max capacity » (capacité maximum).

3 Saisissez la partie inférieure de l'ensemble porte-lames et abaissez-le dans la tasse, lames orientées vers le bas – tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller ❶.
4 Agitez pour répartir les ingrédients.
5 Pour installer la tasse assemblée dans le bloc moteur, retournez la tasse et alignez les languettes de la tasse sur les rainures du bloc moteur, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que vous entendiez un petit bruit sec ❷.
6 Sélectionnez la vitesse désirée.
- Lorsque vous préparez des recettes à base d'ingrédients surgelés, positionnez la commande de la vitesse sur «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.

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

astuces & conseils

- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (500 ml), vous obtenez environ deux portions.
- Si vous ne souhaitez pas consommer votre cocktail immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.
- Assurez-vous que votre cocktail est suffisamment liquide pour être consommé par le couvercle verseur. Vous pouvez obtenir un cocktail moins épais en ajoutant du liquide.

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

important

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

entretien et nettoyage

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

bloc moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.

ensemble porte-lames

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

tasse et couvercle verseur

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

service après-vente

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

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- 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 2002/96/CE.

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

Cocktails pour le petit déjeuner

petit déjeuner « pour bien démarrer »

1 portion (300 ml)

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

1 Placez les cubes de glace, le lait et le yaourt dans la tasse. Ensuite, ajoutez la banane, la pomme et le germe de blé. Agitez bien avant de mélanger.
2 Utilisez la vitesse ‘low’ (faible) pendant cinq secondes, puis ‘high’ (élevée) pendant vingt secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

porridge au pamplemousse Ruby

1 portion (250 ml)

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

1 Mettez le jus de pamplemousse et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez la banane et le porridge. Agitez bien avant de mélanger.
2 Mixez à vitesse ‘high’ (élevée)pendant quinze secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

stimulant à la banane et aux noisettes

1 portion (250 ml)

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

1 Mettez le lait et le yaourt dans la tasse. Puis ajoutez la banane et l'abricot. Agitez bien avant de mélanger.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt-cinq secondes.

Cocktails fruités

sensation fraise glacée

1 portion (250 ml)

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

1 Placez les cubes de glace et le jus de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les fraises et le melon.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt secondes. Vérifiez si le cocktail est suffisamment sucré et ajoutez le miel si nécessaire.

cocktail mangue, ananas et fruit de la passion

1 portion (300 ml)

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

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

nectar papaye & pêche

1 portion (250 ml)

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

1 Mettez le jus de pamplemousse, les tranches de pêche et la papaye dans la tasse.
2 Mixez à vitesse 'high' (élevée) pendant quinze secondes.

cocktail de baies

1 portion (250 ml)

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

1 Placez les mûres et le jus de pomme dans la tasse. Puis ajoutez les baies.
2 Mixez à vitesse 'high' (élevée) pendant vingt secondes.

fraîcheur fruitée

1 portion (300 ml)

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

1 Placez les cubes de glace et le jus d'orange dans la tasse. Puis ajoutez le kiwi et les fraises.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt secondes.

cocktail de fruits d'été

1 portion (250 ml)

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

1 Placez les fruits et le lait dans la tasse.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt-cinq secondes.

Cocktails à base de légumes

boisson rafraîchissante à la menthe

1 portion (250 ml)

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

1 Placez les cubes de glace, le yaourt, le concombre et la menthe dans la tasse.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt-cinq secondes.

cocktail à l'avocat

1 portion (300 ml)

200 ml de jus de raisin blanc
10 ml de jus de citron
50 g d'avocat (½ petit avocat), dénoyauté, pelé et coupé en 6 morceaux.
60 g de poire (½) mure, pelée, évidée et coupée en morceaux de 2 cm.
quelques gouttes de Tabasco, facultatif.

1 Placez le raisin, le jus de citron, l'avocat et la poire dans la tasse.
2 Mixez à vitesse 'high' (élevée) pendant vingt secondes.

coup de fouet à la betterave

1 portion (250 ml)

50 ml de jus d'orange fraîchement pressé
100 ml de jus de pomme
15 g de carotte râpée
5 g de gingembre frais, pelé et râpé.
50 g de mini-betteraves, coupées en morceaux de 2 cm.

1 Placez le jus d'orange et de pomme dans la tasse. Puis ajoutez la carotte, le gingembre et la betterave.
2 Utilisez la vitesse 'low' (faible) pendant cinq secondes, puis 'high' (élevée) pendant vingt-cinq secondes.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Mit Ihrem Smoothie-Mixer können Sie leckere und nahrhafte kalte Drinks zubereiten. Der Deckel mit Ausguss macht aus dem Mixbecher ganz leicht einen Reisebecher.

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

Vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitungen sorgfältig durch und bewahren Sie sie zur späteren Bezugnahme auf.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungen und Aufkleber.
- Zum Spülen der Teile lesen Sie ‚Pflege und Reinigung'.

Sicherheit

- Abschalten und den Netzstecker ziehen:
  - vor Anbringen und Abnehmen von Teilen
  - nach dem Gebrauch
  - vor dem Reinigen.
- Motoreinheit, Netzkabel und Netzstecker nicht nass werden lassen.
- Nie ein beschädigtes Gerät weiterverwenden, sondern überprüfen und reparieren lassen: siehe 'Kundendienst'.
- Nie Aufsätze verwenden, die nicht für den Smoothie-Mixer vorgesehen sind.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Bevor Sie den Mixbecher von der Motoreinheit abnehmen, warten, bis der Messerkopf vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Das Gerät kann auch zum Zubereiten von Suppen verwendet werden, aber bitte nur kalte Zutaten verarbeiten.
- Nie heiße Flüssigkeiten verarbeiten oder aus dem Reisebecher trinken.
- Beim Trinken aus dem Deckel darauf achten, dass das Getränk dünnflüssig ist. Es braucht vielleicht ein paar Versuche, um das gewünschte Ergebnis zu bekommen, besonders bei der Verarbeitung von festen oder unreifen Zutaten, weil manche davon unverarbeitet bleiben können.
- Seien Sie stets vorsichtig mit dem Messerkopf und berühren Sie beim Reinigen nicht die Klingen.
- Verwenden Sie für den Smoothie-Mixer nur den dafür vorgesehenen Messerkopf.
- Setzen Sie den Smoothie-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 Smoothie-Mixers kann zu Verletzungen führen.
- Dieses Gerät darf nicht von physisch oder geistig behinderten oder in ihren Bewegungen eingeschränkten Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, es sei denn, sie werden dabei von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 Netzanschluss

- Überprüfen, ob die auf der Unterseite des Geräts angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät entspricht der europäischen EMV-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Schlüssel

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

Verwendung des Smoothie-Mixers

1 Eis oder tiefgefrorene Zutaten in den Mixbecher geben ❶.
- Dazu gehören tiefgefrorene Früchte, gefrorener Jogurt, Eiskrem und Eis. Diese Zutaten können **bis** zur Markierung (Max. gefrorene Zutaten) ‘max frozen ingredients’ hinzugegeben werden.

2 Die flüssigen Zutaten in den Mixbecher geben.
- Flüssige Zutaten sind z. B. frisches Obst (nicht gefroren), frischer Jogurt, Milch und Fruchtsäfte. Diese Zutaten können bis zur Markierung (Max. Menge) ‘max capacity’ in den Becher gegeben werden.

3 Halten Sie den Messerkopf an der Unterseite und setzen Sie ihn auf dem Becher mit den Klingen nach unten ab – drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu fixieren ❶.
4 Schütteln und Zutaten verteilen.
5 Um den zusammengesetzten Becher auf der Motoreinheit zu befestigen, drehen Sie den Becher auf den Kopf und achten Sie darauf, dass die Laschen am Becher mit den Rillen auf der Motoreinheit bündig sind. Drehen Sie dann den Becher im Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet ❷.
6 Stellen Sie die gewünschte Geschwindigkeit ein.
- Bei der Zubereitung von Rezepten mit gefrorenen Zutaten stellen Sie den Geschwindigkeitsregler 5 Sekunden lang auf (langsam) ‘low’, um den Mixer zu starten. Stellen Sie den Regler danach auf (schnell) ‘high’.
- Mixen Sie die Zutaten, bis sie sämig sind.

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

Hinweise & Tipps

- Beachten Sie, dass ein bis zur Höchstmenge gefüllter Becher (500 ml) für ungefähr zwei Portionen reicht.
- Wenn Sie Ihr Mixgetränk nicht sofort genießen wollen, stellen Sie es in den Kühlschrank.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Mixgetränk ausreichend dünnflüssig ist, damit es aus dem Ausgussdeckel getrunken werden kann. Um das Getränk dünnflüssiger zu machen, einfach mehr Flüssigkeit hinzugeben.

- Wenn Ihr Mixgetränk die gewünschte Konsistenz erreicht hat, können Sie die Impulstaste ‚P' nutzen, damit alle Zutaten gründlich zerkleinert sind. Sie können die Impulstaste ‚P' auch intervallweise einsetzen, um die Beschaffenheit des Getränks zu verändern.
- Es kann sein, dass nach dem Mixen manche Getränke nicht richtig dünnflüssig sind. Dies liegt an Samen- oder Faserbestandteilen mancher Zutaten.
- Bei manchen Getränken können sich feste Bestandteile nach einer Zeit absetzen. Deshalb ist es das Beste, diese sofort zu trinken. Getränke mit Satz sollten vor dem Trinken aufgerührt werden.

Wichtig

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

Pflege und Reinigung

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

Motoreinheit

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocken reiben.

Messerkopf

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

Becher und Ausgussdeckel

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

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel muss aus Sicherheitsgründen von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

Für Hilfe hinsichtlich:

- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
- setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

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 Jogurt
50 g Banane, in 2-cm-Stücke geschnitten
75 g Apfel, in 2-cm-Stücke geschnitten
5 ml Weizenkeime
5 ml dünnflüssiger, klarer Honig

1 Geben Sie Eiswürfel, Milch und Jogurt in den Becher. Geben Sie dann Banane, Apfel und Weizenkeime dazu. Vor dem Mixen gut schütteln.
2 Stellen Sie 5 Sekunden lang die Stufe (langsam) ‘low’ ein und anschließend 20 Sekunden lang ‚schnell’ (high). Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Roter Grapefruit-Haferbrei

1 Portion (250 ml)

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

1 Geben Sie den Grapefruitsaft und den Jogurt in den Becher. Geben Sie anschließend die Banane und die Haferflocken hinzu. Vor dem Mixen gut schütteln.
2 Stellen Sie für 15 Sekunden die Stufe ‚schnell’ (high) ein. Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Nuss-Bananen-Shake

1 Portion (250 ml)

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

1 Geben Sie Milch und Jogurt in den Becher. Geben Sie dann die Banane und Aprikose hinzu. Vor dem Mixen gut schütteln.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, anschließend 25 Sekunden lang ‚schnell’ (high).

Frucht-Smoothies

Eis-Erdbeeren-Sensation

1 Portion (250 ml)

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

1 Geben Sie die Eiswürfel und den Apfelsaft in den Becher. Geben Sie danach die Erdbeeren und die Melone hinzu.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, anschließend für 20 Sekunden (schnell) ‘high’ . Testen Sie die Süße und geben Sie wenn nötig noch Honig dazu.

Smoothie aus Mango-, Ananas- und Passionsfrucht-Saft

1 Portion (300 ml)

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

1 Geben Sie den Orangensaft in den Becher. Geben Sie dann die Mango, Ananas und Passionsfrucht hinzu.
2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’ ein.

Papaya- & Pfirsich-Nektar

1 Portion (250 ml)

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

1 Geben Sie Grapefruitsaft, Pfirsich und Papaya in den Becher.
2 Stellen Sie für 15 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’ ein.

Beeren-Drink

1 Portion (250 ml)

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

1 Geben Sie Preiselbeer- und Apfelsaft in den Becher. Geben Sie nun die Beeren hinzu.
2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’ ein.

Kühle Eisfrucht

1 Portion (300 ml)

2 Eiswürfel
100 ml Orangensaft
50 g 1⁄2 Kiwi, in 2-cm-Stücke geschnitten
75 g Erdbeeren, ohne Blätter, in 2-cm-Stücke geschnitten

1 Geben Sie Eiswürfel und Orangensaft in den Becher. Geben Sie anschließend die Kiwi und Erdbeeren hinzu.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, dann für 20 Sekunden ‘schnell’ (high).

Sommerfrüchte-Drink

1 Portion (250 ml)

50 g gefrorener Sommerfrucht-Mix
200 ml halb-entrahmte Milch

1 Geben Sie die Früchte und die Milch in den Becher.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, dann für 25 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’.

Gemüse-Smoothies

Gemüse-Drink

1 Portion (250 ml)

2 Eiswürfel
150 ml natürlicher Vollmilch-Jogurt
90 g ¼ geschälte, entkernte und in 2-cm-Stücke geschnittene Gurken
4 Minzblätter

1 Geben Sie Eiswürfel, Jogurt, Gurke und Minze in den Becher.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, danach für 25 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’.

Avocado-Drink

1 Portion (300 ml)

200 ml weißer Grapefruitsaft
10 ml Zitronensaft
50 g ½ 6 Stücke einer kleinen, entsteinten, geschälten Avocado
60 g ½ einer reifen, geschälten, entkernten Birne, in 2-cm-Stücke geschnitten
ein paar Tabasco-Tropfen wahlweise

1 Geben Sie den Grapefruit- und Zitronensaft, die Avocado und Birne in den Becher.
2 Stellen Sie für 20 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’ ein.

Rotebeete-Bombe

1 Portion (250 ml)

50 ml frisch gepresster Orangensaft
100 ml Apfelsaft
15 g geriebene Karotten
5 g frischer roter Ingwer, geschält und gerieben
50 g gekochte, frische junge Rotebeete, in 2-cm-Stücke geschnitten

1 Geben Sie den Orangen- und Apfelsaft in den Becher. Geben Sie anschließend Karotten, Ingwer und Rootebeete dazu.
2 Stellen Sie für 5 Sekunden die Stufe (langsam) ‘low’ ein, dann für 25 Sekunden die Stufe (schnell) ‘high’.

Italiano

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

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

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

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti: vedere la sezione ‘cura e pulizia’.

sicurezza

- 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: vedere alla sezione ‘assistenza tecnica’.
- Non usare mai un accessorio non approvato.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Attendere sempre che le lame siano completamente ferme prima di togliere la caraffa dalla base dell’apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato anche per preparare zuppe, ma in tal caso occorre lavorare solo ingredienti a freddo.
- Non frullare mai ingredienti caldi né bere liquidi molto caldi direttamente dalla tazza da viaggio.
- Al momento di bere dal coperchio, assicurarsi che la bevanda sia ben frullata. È necessario fare qualche prova per ottenere i risultati desiderati, particolarmente quando si frullano ingredienti duri o acerbi, che potrebbero non venire lavorati a sufficienza.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio durante la pulizia.
- Usare il Frullatore per Smoothie solo con le lame in dotazione.
- Usare sempre l’apparecchio su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai questo frullatore sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L’uso incorretto del Frullatore per Smoothie potrebbe causare infortuni.
- Non consentire l’uso dell’apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l’apparecchio.
- 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 inserire la spina nella presa elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

legenda

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

come usare il Frullatore per Smoothie

1 Versare il ghiaccio o gli ingredienti surgelati nella tazza ❶.

- Questo comprende frutta surgelata, yogurt surgelato, ghiaccio o gelato. È possibile continuare a versare ingredienti **fino** al livello con la dicitura 'max frozen ingredients' (max. ingredienti surgelati).

2 Ora aggiungere gli ingredienti liquidi nella tazza.

- Questo comprende frutta (non surgelata), yogurt fresco, latte e succhi di frutta. È possibile continuare a versare questi ingredienti fino al livello con la dicitura 'max capacity' (capacità max.)

3 Tenere le lame dalla base e abbassarle sulla tazza (tenendole rivolte verso il basso). Bloccarle in posizione ruotandole in senso orario ❶.

4 Agitare per distribuire gli ingredienti.

5 Per inserire la tazza sul corpo motore, capovolgerla e allineare le sue linguette rispetto alle scanalature del corpo motore. Ora ruotarla in senso orario fino a sentire uno scatto ❷.

6 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 ad avere una consistenza omogenea.

7 Dopo aver raggiunto la consistenza desiderata, spegnere il frullatore spostando il selettore della velocità ad 'off' (spento). Ruotare la tazza in senso antiorario per sganciarla dal corpo motore.

8 Ora mettere la tazza diritta in verticale e svitare le lame.

9 Inserire e fissare il coperchio ruotandolo in senso orario.

- Quando desiderate bere lo smoothie, basta sollevare la sezione apribile del coperchio e fermarla in posizione ❸. In questo modo, potrete gustare lo smoothie direttamente dalla tazza.

consigli & suggerimenti

- Quando la tazza viene riempita fino alla capacità massima (500ml), contiene smoothie sufficiente per circa due porzioni.
- Se preferite non bere subito lo smoothie, conservatelo in frigorifero.
- Accertarsi che lo smoothie sia abbastanza liquido da poterlo bere dal coperchio erogatore. Per avere uno smoothie più diluito, aggiungere più liquido.
- Quando lo smoothie raggiunge la consistenza desiderata, è possibile premere il tasto 'P' per frullare ad impulsi e garantire che tutti gli ingredienti siano perfettamente miscelati. Usare il tasto 'P' ad impulsi per azionare il frullatore ad intermittenza, controllando così la consistenza della bevanda.
- Dopo aver frullato gli ingredienti, la consistenza potrebbe non essere perfetta a causa della presenza di semi o di frutti fibrosi.
- Alcune bevande possono separarsi se non vengono consumate subito, quindi è meglio berle immediatamente. Le bevande separate vanno mescolate prima di berle.

importante

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

manutenzione e pulizia

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

corpo motore

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

lame

1 Non toccare le lame: sono molto affilate! Pulirle con uno spazzolino e dell'acqua saponata calda, poi sciacquarle a fondo sotto il getto del rubinetto. Non immergere le lame in acqua.

2 Lasciare asciugare le lame in posizione capovolta, fuori dalla portata dei bambini.

tazza e coperchio erogatore

Lavarli a mano, sciacquarli con acqua pulita e asciugarli.

manutenzione e assistenza tecnica

- 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.

  Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
- Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

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

IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.
Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.
Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.
Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

ricette

Smoothie per colazione

breakfast 2GO

1 porzione (300ml)

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

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

Smoothie al pompelmo & avena

1 porzione (250ml)

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

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

Smoothie energizzante con banana & nocciole

1 porzione (250ml)

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

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

Smoothie alla frutta

Fragole ghiacciate

1 porzione (250ml)

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

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

Smoothie con mango, ananas e succo di frutto della passione

1 porzione (300ml)

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

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

Smoothie al nettare di pesca & papaia

1 porzione (250ml)

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

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

Smoothie ai frutti di bosco

1 porzione (250ml)

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

1 Versare nella tazza il succo di mirtilli e di mela. Ora aggiungere gli altri frutti di bosco.
2 Impostare la velocità ad 'high' (alta) per 20 secondi.

Frutta ghiacciata

1 porzione (300ml)

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

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

Smoothie estivo

1 porzione (250ml)

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

1 Versare nella tazza la frutta e il latte.
2 Impostare la velocità a 'low' (bassa) per 5 secondi, poi ad 'high' (alta) per 25 secondi.

Smoothie di verdura

fresco lassi alla menta

1 porzione (250ml)

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

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

Smoothie all’avocado

1 porzione (300ml)

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

1 Versare nella tazza il succo di uva e di limone, l'avocado e la pera.
2 Impostare la velocità ad ‘high’ (alta) per 20 secondi.

Smoothie alla barbabietola

1 porzione (250ml)

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

1 Versare nella tazza il succo di arancia e di mela. Ora aggiungere carota, zenzero e barbabietola.
2 Impostare la velocità a ‘low’ (bassa) per 5 secondi, poi ad ‘high’ (alta) per 25 secondi.

Português

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

Pode utilizar a sua Misturadora Smoothie para confeccionar deliciosas e nutritivas bebidas geladas. A tampa distribuidora significa que o copo pode ser convertido facilmente numa caneca de servir.

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

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lave todos os acessórios: ver “cuidados e limpeza”.

segurança

- 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 técnica”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Nunca deixe a unidade funcionar sem vigilância.
- Espere sempre até que as lâminas estejam completamente paradas antes de retirar a caneca da unidade motriz.
- A unidade pode também ser utilizada para fazer sopas mas apenas mistura ingredientes frios.
- Nunca misture ingredientes quentes ou consuma qualquer líquido quente directamente da caneca de servir.
- Quando beber através da tampa, confirme que a bebida está fluida. Pode ser necessário realizar inicialmente algumas tentativas antes de conseguir obter os resultados desejados, especialmente quando utilizar alimentos duros ou verdes uma vez que alguns alimentos podem continuar na sua forma inicial.
- Tenha sempre muito cuidado quando manusear o mecanismo das lâminas evitando tocar nas partes cortantes quando as limpar.
- Utilize sempre a Misturadora Smoothie com o mecanismo das lâminas fornecidas.
- Utilize sempre a Misturadora Smoothie numa superfície estável, seca e nivelada.
- Nunca coloque a unidade perto ou sobre um bico de gás ou eléctrico quentes ou em locais que não possam estar em contacto com a unidade quente.
- O uso inapropriado da sua Misturadora Smoothie pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.
- 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 que a sua corrente eléctrica tem a mesma potência que a mostrada na parte debaixo da sua unidade.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

chave

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

para usar a sua misturadora smoothie

1 Adicione gelo ou ingredientes congelados à caneca ❶.
- Isto inclui frutos e iogurtes congelados, gelados ou gelo. Estes podem ser adicionados **até** ao nível que marca 'max frozen ingredients' (máx. ingredientes congelados).

2 Adicione ingredientes líquidos à caneca.
- Isto inclui frutos (não congelados), iogurtes frescos, leite e sumo de frutos. Estes podem ser colocados na caneca até ao nível que marca 'max capacity' (capacidade máx).

3 Segure pela base o mecanismo de lâminas e insira-a na caneca, girando na direcção dos ponteiros do relógio para prender ❶.
4 Agite para distribuir os ingredientes.
5 Para montar a caneca na unidade motriz, vire-a ao contrário e alinhe as saliências da caneca com as ranhuras da unidade motriz e gire em seguida no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir claramente um clique ❷.
6 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 fluidos.

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

sugestões e conselhos práticos

- Note que quando a caneca está cheia no máximo (500ml), esta fornece aproximadamente duas porções.
- Se não consumir imediatamente todo o batido, mantenha o restante no frigorífico.
- Certifique-se que o batido é suficientemente fino para poder bebê-lo pela tampa distribuidora. Para fazer o seu batido mais fino, adicione mais líquido.
- Quando o seu batido 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 consume imediato. Bebidas separadas devem ser misturadas antes de serem consumidas.

importante

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

cuidados e limpeza

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

unidade motriz

- Limpe com um pano húmido e seque em seguida.

mecanismo de lâminas

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

caneca e tampa distribuidora
Lave à mão, passe por água e seque.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações
- Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.
Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço. Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.
Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

receitas

Batidos para pequeno-almoço

Pequeno-almoço 2GO

1 quantidade (300ml)

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

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

flocos de aveia com toranja sanguínea

1 quantidade (250ml)

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

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

bebida energética de banana e nozes

1 quantidade (250ml)

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

1 Coloque o leite e o iogurte na caneca. Adicione a banana e os damascos. Agite bem antes de misturar.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 25 segundos.

Batidos de Frutos

sensação gelada de morangos

1 quantidade (250ml)

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

1 Coloque os cubos de gelo e o sumo de maçã na caneca. Adicione os morangos e a meloa.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 20 segundos. Verifique a consistência e adicione o mel se necessário.

batido de manga, ananás e sumo de maracujá

1 quantidade (300ml)

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

1 Coloque o sumo de laranja na caneca. Adicione a manga, ananás e o sumo de maracujá.
2 Ligue em velocidade 'high' (alta) durante 20 segundos.

néctar de papaia e pêssego

1 quantidade (250ml)

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

1 Coloque o sumo da toranja, do pêssego e da papaia na caneca.
2 Ligue em velocidade 'high' (alta) durante 15 segundos.

batido de frutos silvestres

1 quantidade (250ml)

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

1 Coloque os sumos de frutos silvestres e maçã na caneca. Adicione os restantes frutos.
2 Ligue em velocidade 'high' (alta) durante 20 segundos.

gratinado de frutos

1 quantidade (300ml)

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

1 Coloque os cubos de gelo e o sumo de laranja na caneca. Adicione o kiwi e os morangos.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 20 segundos.

batido de frutos de verão

1 quantidade (250ml)

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

1 Adicione os frutos e o leite na caneca.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 25 segundos.

Batidos de vegetais

lassi fresco de menta

1 Quantidade (250ml)

2 cubos de gelo
150ml iogurte inteiro natural
90g ou 1/4 de pepino descascado, sem sementes e cortado em fatias de 2cm
4 folhas de menta

1 Coloque os cubos de gelo, o iogurte, o pepino e a menta na caneca.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 25 segundos.

batido de abacate

1 quantidade (300ml)

200ml de sumo de uvas brancas
10ml de sumo de limão
50g ou ½ abacate descascado, sem caroço e cortado em 6 pedaços
60g ou ½ pêra madura descascado e descaroçada e cortada em pedaços de 2cm
algumas gotas de Tabasco (opcional)

1 coloque os sumos de uvas e limão, o abacate e a pêra na caneca.
2 Ligue em velocidade 'high' (alta) durante 20 segundos.

buzz de bolbo de beterraba

1 quantidade (250ml)

50ml de sumo de laranja acabado de fazer
100ml de sumo de maçã
15g de cenouras raladas
5g raiz de gengibre fresco, descascado e ralado
50g de bolbo bebé de beterraba fresca, cortada em pedaços de 2cm

1 Coloque os sumos de laranja e maçã na caneca. Adicione a cenoura, o gengibre e a beterraba.
2 Ligue na velocidade 'low' (baixa) durante 5 segundos e passe depois para 'high' (alta) durante 25 segundos.

Español

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

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

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

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Para lavar las piezas, consulte “Cuidado y limpieza”.

seguridad

- 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”.
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando lo esté utilizando.
- Espere siempre hasta que las cuchillas se hayan parado por completo antes de retirar la taza de la unidad de potencia.
- Esta unidad también se puede utilizar para hacer sopa pero mezcle solamente ingredientes fríos.
- Nunca mezcle ingredientes calientes ni beba líquidos calientes de la taza de viaje.
- Al beber por la tapa, compruebe que la bebida esté suave. Puede ser necesario hacer experimentos para lograr el resultado deseado, particularmente al procesar alimentos duros o no maduros ya que algunos ingredientes pueden quedar sin procesar.
- Maneje siempre con cuidado el conjunto de cuchillas y evite tocar el borde cortante de las cuchillas al limpiar el aparato.
- Utilice la mezcladora Smoothie con el conjunto de cuchillas que se facilita.
- Utilice siempre la mezcladora Smoothie sobre una superficie plana, segura y seca.
- No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico o allí donde pueda entrar en contacto con una aparato caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora Smoothie puede producir lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- 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 es el mismo que el que aparece en la parte inferior del aparato.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

descripción del aparato

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

para utilizar su mezcladora Smoothie

1 Añada hielo o ingredientes congelados a la taza ❶.
- Esto incluye fruta congelada, yogur congelado, helado o hielo. Éstos pueden añadirse **hasta** la marca 'max frozen ingredients' (máximo de ingredientes congelados).

2 Añada los ingredientes líquidos a la taza.
- Esto incluye fruta (sin congelar), yogur fresco, leche y zumos de frutas. Se pueden poner en la taza hasta el nivel que marca 'max capacity' (capacidad máxima).

3 Sujete la parte inferior de la unidad de las cuchillas y colóquela sobre la taza – gire en sentido contrario a las agujas del reloj para que quede bien sujeta ❶.
4 Agite para dispersar los ingredientes.
5 Para acoplar la taza ensamblada a la unidad de potencia, ponga la taza boca abajo y alinee las lengüetas de la taza con las ranuras de la unidad de potencia y, a continuación, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que se oiga un clic ❷.
6 Seleccione la velocidad requerida.
- Al hacer mezclas para recetas que incluyan ingredientes congelados, gire el control de velocidad a '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.

7 Cuando se alcance la consistencia deseada, gire el control de velocidad a la posición 'off' (apagado). Gire la taza en sentido contrario a las agujas del reloj para soltarla de la unidad de potencia.
8 Gire la taza en el otro sentido y desenrosque el conjunto de cuchillas.
9 Ajuste y cierre la tapa girando en el sentido de las agujas del reloj.
- Cuando quiera beber un batido, simplemente abra la tapa y sujétela en su posición ❸. La bebida se puede tomar directamente de la taza.

consejos y sugerencias

- Observe que cuando la taza se llena hasta la capacidad máxima (500 ml), equivale aproximadamente a dos raciones.
- Si no tiene intención de consumir su bebida smoothie inmediatamente, manténgala en la nevera.
- Compruebe que su bebida smoothie sea lo suficientemente fina como para poder beberla de la tapa dosificadora. Para hacer que una bebida smoothie sea menos espesa, añada más líquido.
- Cuando su batido haya alcanzado la consistencia deseada, puede usar el botón PULSE (P) para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados Use el botón PULSE (P) para accionar la unidad de potencia de forma intermitente a fin de controlar la textura de la bebida.
- Después del mezclado, es posible que algunas bebidas no estén completamente suaves debido a semillas o a la naturaleza fibrosa de los ingredientes.

- Algunas bebidas podrían separarse si reposan, por lo tanto, es mejor beberlas al instante. Las bebidas que se hayan separado deben agitarse antes de beberlas.

importante

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

cuidado y limpieza

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

unidad de potencia

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

unidad de las cuchillas

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

taza y tapa dosificadora

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

servicio técnico y atención al cliente

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

Si necesita ayuda sobre:

- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
- Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

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

ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

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

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

recetas

Smoothies para desayunar

desayuno 2GO

1 ración (300ml)

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

1 Ponga los cubitos de hielo, la leche y el yogur en la taza. A continuación, añada el plátano, la manzana y el germen de trigo. Agite bien antes de proceder al mezclado.
2 Pulse ‘low’ (bajo) durante 5 segundos y después ‘high’ (alto) durante 20 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

batido de pomelo y avena

1 ración (250ml)

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

1 Añada el zumo de pomelo y el yogur a la taza. Después, añada el plátano y la avena. Agite bien antes de proceder al mezclado.
2 Pulse ‘high’ (alto) durante 15 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

impulso de plátano con esencia de avellana

1 ración (250ml)

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

1 Añada la leche y el yogur a la taza. A continuación, 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 25 segundos.

Smoothies de fruta

sensación de fresa helada

1 ración (250ml)

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

1 Añada los cubitos y el zumo de manzana a la taza. Luego, añada las fresas y el melón.
2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 20 segundos. Compruebe que esté suficientemente dulce y añada la miel si es necesario.

batido de mango, piña y maracuyá

1 ración (300ml)

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

1 Añada el zumo de naranja a la taza. Después, añada el mango, la piña y el maracuyá.
2 Pulse 'high' (alto) durante 20 segundos.

néctar de papaya y melocotón

1 ración (250ml)

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

1 Añada el zumo de pomelo, el melocotón y la papaya a la taza.
2 Pulse 'high' (alto) durante 15 segundos.

batido de bayas

1 ración (250ml)

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

1 Añada el zumo de arándanos y de manzana a la taza. Después, añada las bayas.
2 Pulse 'high' (alto) durante 20 segundos.

copa de fruta congelada

1 ración (300ml)

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

1 Añada los cubitos y el zumo de naranja a la taza. Luego, añada el kiwi y las fresas.
2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 20 segundos.

smoothie de fruta veraniega

1 ración (250ml)

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

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

Smoothies de hortalizas

refresco de lassi mentolado

1 ración (250ml)

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

1 Ponga los cubitos, el yogur, el pepino y la menta en la taza.
2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 25 segundos.

smoothie de aguacate

1 ración (300ml)

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

1 Ponga el zumo de uvas y de limón, el aguacate y la pera en la taza
2 Pulse 'high' (alto) durante 20 segundos.

furor de remolacha

1 ración (250ml)

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

1 Añada el zumo de naranja y de manzana a la taza. Después, añada la zanahoria, el jengibre y la remolacha.
2 Pulse 'low' (bajo) durante 5 segundos y después 'high' (alto) durante 25 segundos.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

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

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

før Kenwood-apparatet tages i brug

- 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.
- Vask delene: se 'vedligeholdelse og rengøring'.

sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud:
  - før du monterer og afmonterer dele
  - efter brug
  - før rengøring
- Lad aldrig motordelen, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig en beskadiget maskine. Få den efterset eller repareret. Se under 'service'.
- Brug aldrig uautoriseret tilbehør.
- Lad aldrig maskinen være uden opsyn, når den er tændt.
- Når kruset tages af motordelen, skal du vente til knivene er standset helt.
- Blenderen kan også anvendes til at lave suppe, men man må kun blende kolde ingredienser.
- Blend aldrig varme væsker, og lad være med at drikke varme væsker af rejsekrus.
- Når du drikker gennem tuden, skal du sørge for at drikken er jævnt blended. Det kan være at der skal lidt øvelse til for at opnå det ønskede resultat, specielt når der bearbejdes faste eller umodne madvarer, da nogle af ingredienserne kan forblive ubehandlede.
- Vær altid forsigtig når du håndterer knivenheden, og undgå at berøre de skarpe knive under rengøring.
- Brug kun din Smoothie blender med den medfølgende knivenhed.
- Sørg altid for at bruge din Smoothie 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 Smoothie blender kan forårsage personskade.
- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (inklusive børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- 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

- Kontrollér at strømforsyningen svarer til den, der fremgår af maskinens bund.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EU-direktivet 2004/108/EF om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der er beregnet til at komme i kontakt med fødevarer.

forklaring

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

sådan anvendes smoothie blenderen

1 Kom is eller frosne ingredienser i kruset ❶.
- Det kan være frossen frugt, frossen yoghurt, is eller isterninger. De kan tilsættes **op til** mærket 'max frozen ingredients'.

2 Anbring de flydende ingredienser i blenderglasset.
- Det kan være frugt (ikke frossen), frisk yoghurt, mælk og frugtjuice. Disse kan kommes i kruset til det niveau, der er mærket 'max capacity'.

3 Hold på undersiden af knivenheden, og sæt den ovenpå kruset med knivene nedad – drej med uret for at låse ❶.
4 Omryst for at fordele ingredienserne.
5 Vend kruset på hovedet og sørg for at tapperne på kruset er på linie med rillerne på motordelen, før det sættes fast derpå, og drej derefter med uret indtil du hører et klik ❷.
6 Vælg derefter den ønskede hastighed.
- Når du blender 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.

7 Når den ønskede konsistens er opnået, drejes hastighedskontrollen hen på 'off' positionen. Drej kruset mod uret for at frigøre det fra motorenheden.
8 Vend kruset om og skru knivenheden af.
9 Sæt låget på og lås fast ved at dreje med uret.
- Når du vil drikke din smoothie åbner du tuden og klikker den på plads ❸. Drikken kan indtages direkte fra kruset.

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

vigtigt
- Blend aldrig tørre ingredienser (f.eks. krydderier, nødder) og kør aldrig med Smoothie blenderen, 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.
- Du kan sikre at din Smoothie blender holder længe ved aldrig at lade den køre mere end 30 sekunder i træk.
- Blend aldrig mad, der er blevet til en fast masse under frysning, bryd det op før det kommes i blenderglasset.
- Blend aldrig mere end op til 'max capacity' markeringen på kruset.
- Hold altid rejsekruset opad, når hældetuden er sat på.

vedligeholdelse og rengøring

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

motorenhed

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

knivenhed

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

krus og hældetud

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

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation
- skal du henvende dig i den forretning, hvor maskinen er købt.

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

VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU DIREKTIV 2002/96/EF.

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

opskrifter

Smoothies til morgenmad

morgenmad 2GO

1 portion (300ml)

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

1 Kom isterninger, mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan, æble og hvedekim. Omryst grundigt før blending.
2 Drej om til 'low' i 5 sekunder, derefter 'high' i 20 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

pink grapefrugt oatie

1 portion (250ml)

150ml pink grapefrugtjuice
50ml sødmælksyoghurt natural
50g banan, skåret i stykker på 2cm
1spsk havregryn
1 spsk flydende honning

1 Kom grapefrugtjuice og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og havregryn. Omryst grundigt før blending
2 Drej om til 'high' i 15 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

boost med banan og nødder

1 portion (250ml)

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

1 Kom mælk og yoghurt i kruset. Tilsæt derefter banan og abrikos. Omryst grunding før blending
2 Drej om på 'low' i 5 sekunder, så 'high' i 25 sekunder.

Smoothies med frugt

iskold jordbær sensation

1 portion (250ml)

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

1 Kom isterninger og æblejuice i krusen. Tilsæt derefter jordbær og melon.
2 Drej om på 'low' i 5 sekunder, så 'high' i 20 sekunder. Kontrollér om mere honning skal tilsættes.

mango, ananas, passionsfrugt juice smoothie

1 portion (300ml)

150ml friskpresset appelsinjuice
85g moden mango skåret i stykker på 2cm
65g ananas skåret i stykker på 2cm
½ passionsfrugt

1 Kom appelsinjuice i kruset. Tilsæt derefter mango, ananas og passionsfrugt.
2 Drej om på 'high' i 20 sekunder.

papaya & fersken nektar

1 portion (250ml)

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

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

smoothie med bær

1 portion (250ml)

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

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

iskold fruity

1 portion (300ml)

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

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

smoothie med sommerfrugt

1 portion (250ml)

50g frossen blanding af sommerfrugter
200ml letmælk

1 Kom frugt og milk i kruset.
2 Drej om på 'low' i 5 sekunder, så 'high' i 25 sekunder.

Smoothies med grøntsager

lassi cooler med mynte

1 portion (250ml)

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

1 Kom isterninger, yoghurt, agurk og mynte i kruset.
2 Drej om til 'low' i 5 sekunder, så 'high' i 25 sekunder.

avocado smoothie

1 portion (300ml)

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

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

rødbede buzz

1 portion (250ml)

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

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

Svenska

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

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

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

innan du använder din Kenwood-apparat

- Läs bruksanvisningen noggrant och spara den för framtida bruk.
- Avlägsna allt emballage och alla etiketter.
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'

säkerhet

- 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'.
- Använd aldrig tillbehör som inte är godkända.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är påslagen.
- Vänta alltid tills knivbladen stannat helt innan du lossar bägaren från drivenheten.
- Du kan även använda apparaten för att göra soppor. Mixa enbart kalla ingredienser.
- Mixa aldrig varma ingredienser och drick inte varm vätska ur muggen.
- Se till att drycken är ordenligt mixad och slät om du ska dricka genom locket. Det krävs eventuellt viss erfarenhet innan du får önskat resultat. Det gäller framför allt om du mixar fast eller omogen frukt, då vissa ingredienser eventuellt inte bearbetas.
- Var alltid försiktig när du hanterar knivsatsen och undvik att röra vid den vassa eggen vid rengöring.
- Smoothiemixern får endast användas med den medföljande knivsatsen.
- Smoothiemixern 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 smoothiemixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- 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 spänningen i vägguttaget är densamma som anges på apparatens undersida.

- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

förklaring till bilder

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

så här använder du smoothiemixern

1 Tillsätt is eller frysta ingredienser i muggen ❶.
- Använd fryst frukt, fryst yoghurt, glass eller is. Du kan tillsätta de här ingredienserna **upp till** märkningen 'max frozen ingredients' (max. frysta ingredienser).

2 Tillsätt vätska i muggen.
- Använd frukt (ej fryst), färsk yoghurt, mjölk eller fruktjuice. Du kan tillsätta de här ingredienserna i muggen **upp till** märkningen 'max capacity' (maxkapacitet).

3 Fatta tag i knivsatsens undersida och för ned den i muggen med knivarna nedåt. Lås fast den genom att vrida medurs ❶.
4 Skaka om så att ingredienserna fördelas.
5 Montera muggen på drivenheten genom att vända muggen upp och ned och rikta piggarna på muggen mot spåren i drivenheten. Vrid sedan medurs tills du hör ett tydligt klickljud ❷.
6 Ställ in önskad hastighet.
- Om du använder ett recept där frysta ingredienser ingår ska du ställa 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.

7 När blandningen har den konsistens du vill ha, vrider du hastighetsreglaget till läget 'off' (av). Lossa muggen från drivenheten genom att vrida den moturs.
8 Vänd på muggen och skruva loss knivsatsen.
9 Sätt på locket och lås fast det genom att vrida det medurs.
- När du vill dricka din smoothie, öppnar du fliken på locket och snäpper fast den ❸. Nu kan du dricka direkt ur muggen.

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

viktigt
- Mixa aldrig torra ingredienser (t.ex. kryddor, nötter) och kör inte smoothiemixern tom.
- Använd inte smoothiemixern som förvaringsbehållare när den befinner sig på drivenheten.
- Vissa vätskor kan öka i volym och skummängd när de mixas (t.ex. mjölk). Överfyll därför inte bägaren och kontrollera att knivsatsen är korrekt monterad.

- Kör aldrig din smoothiemixer kontinuerligt under längre tid än 30 sekunder. Då garanterar du bästa möjliga livslängd hos apparaten.
- Mixa aldrig livsmedel som bildat en fast massa medan de varit frysta; bryt i delar innan du placerar i muggen.
- Mixa aldrig mer än den maxkapacitet som anges på muggen.
- Håll alltid muggen i upprätt läge när dricklocket är på.

underhåll och rengöring

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

drivenhet

- Torka av med en fuktig trasa och torka torrt.

knivsats

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

mugg och dricklock

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

service och kundtjänst

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

Om du behöver hjälp med:

- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
- Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.

VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

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 hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan 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, i 2 cm skivor
75 g äpple, hackat i 2 cm bitar
5 ml vetegroddar
5 ml flytande honung

1 Tillsätt isbitar, mjölk och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan, äpple och vetegroddar. Skaka väl innan du mixar.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 20 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

blodgrape med havre

1 portion (250 ml)

150 ml blodgrapejuice
50 ml yoghurt naturell
50 g banan, i 2 cm skivor
1 msk havregryn
1 msk flytande honung

1 Tillsätt grapefruktjuice och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan och havregryn. Skaka väl innan du mixar.
2 Ställ reglaget på ’high’ (hög) i 15 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

nötig banansmoothie

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt mjölk och yoghurt i muggen. Tillsätt sedan banan och aprikos. Skaka väl innan du mixar.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 25 sekunder.

Fruktsmoothies

iskall jordgubbssensation

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt isbitar och juice i muggen. Tillsätt sedan jordgubbar och melon.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 20 sekunder. Smaka av och tillsätt honungen vid behov.

smoothie med mango, ananas och passionsfrukt

1 portion (300 ml)

150 ml färskpressad apelsinjuice
85 g mogen mango skuren i 2 cm bitar
65g ananas, hackad i 2 cm bitar
½ passionsfrukt

1 Tillsätt apelsinjuice i muggen. Tillsätt sedan mango, ananas och passionsfrukt.
2 Ställ reglaget på ’high’ (hög) i 20 sekunder.

papaya- och persikonektar

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt grapefruktjuice, persika och papaya i muggen.
2 Ställ reglaget på ’high’ (hög) i 15 sekunder.

bärsmoothie

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt tranbärs- och äppeljuice i muggen. Tillsätt sedan bären.
2 Ställ reglaget på ’high’ (hög) i 20 sekunder.

iskall frukt

1 portion (300 ml)

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

1 Tillsätt isbitar och apelsinjuice i muggen. Tillsätt sedan kiwin och jordgubbarna.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 20 sekunder.

smoothie med sommarfrukter

1 portion (250 ml)

50 g djupfryst ”sommarfruktmix”
200 ml mellanmjölk

1 Tillsätt frukt och mjölk i muggen.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 25 sekunder.

Grönsakssmoothies

lassi med mynta

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt isbitar, yoghurt, gurka och mynta i muggen.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 25 sekunder.

avokadosmoothie

1 portion (300 ml)

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

1 Tillsätt druv- och citronjuice, avokado och päron i muggen.
2 Ställ reglaget på ’high’ (hög) i 20 sekunder.

smoothie med rödbeta

1 portion (250 ml)

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

1 Tillsätt apelsin- och äppeljuice i muggen. Tillsätt sedan morot, ingefära och rödbeta.
2 Ställ reglaget på ‘low’ (låg) i 5 sekunder och sedan på ’high’ (hög) i 25 sekunder.

Norsk

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Du kan bruke hurtigmikseren (Smoothie Blender) til å lage deilige, næringsrike kalde drikker. Påfyllingslokket gjør at begeret enkelt kan gjøres om til en reisemugge.

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

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- 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.
- For vask av delene ser du Vedlikehold og rengjøring.

sikkerhet

- Slå av og dra ut kontakten:
  - før du setter på og fjerner deler
  - etter bruk
  - før rengjøring
- La aldri strømenheten, ledningen eller kontakten bli våte.
- Bruk aldri en skadet maskin. For å få den kontrollert eller reparert ser du Service.
- Bruk aldri uautorisert tilbehør.
- La aldri apparatet stå på uten tilsyn.
- Vent alltid til bladene har stanset helt før du fjerner muggen fra strømenheten.
- Enheten kan også brukes til å lage supper, men du må bare blande kalde ingredenser.
- Bland aldri varme ingredienser eller drikk varme væsker fra reisemuggen.
- Når du drikker gjennom lokket, må du passe på at drikken er jevn. Det kan hende at du må eksperimentere litt for å oppnå ønsket resultat, spesielt når du behandler fast eller umoden mat siden noen ingredienser ikke blir behandlet.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer bladet og unngå å ta på skjærekanten av bladene ved rengjøring.
- Bruk bare hurtigmikseren (Smoothie Blender) med bladet som fulgte med.
- Bruk alltid hurtigmikseren (Smoothie Blender) på en sikker, tørr og rett overflate.
- Plasser aldri apparatet på eller i nærheten av en kokeplate eller et sted hvor den kan komme i kontakt med et oppvarmet apparat.
- Feil bruk av hurtigmikseren (Smoothie Blender) kan føre til skader.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- 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

- Sørg for at strømforsyningen tilsvarer den som vises på undersiden av apparatet.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

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

slik bruker du hurtigmikseren (smoothie blender)

1 Legg is eller frosne ingredienser i muggen ❶.
- Dette inkluderer frossen frukt, frossen yoghurt, iskrem eller isbiter. Disse kan legges i **opptil** nivået som er markert med 'max frozen ingredients' (maks frosne ingredienser).

2 Hell flytende ingredienser i muggen.
- Dette inkluderer frukt (ikke frossen), fersk yoghurt, melk og fruktjuice. Disse kan helles i muggen til nivået som er merket med 'max capacity' (maks kapasitet).

3 Hold på undersiden av bladenheten og senk den ned i muggen med bladene ned. Vri med klokken for å låse ❶.

4 Rist for å spre ingrediensene.

5 For å feste muggen på strømenheten snur du muggen opp ned og plasserer tappene på muggen på linje med sporene på strømenheten og vrir deretter med klokken til du hører et klikk ❷.

6 Velg ønsket hastighet.
- Når du blander oppskrifter med frosne ingredienser, setter du hastighetskontrollen på 'low' (lav) i 5 sekunder for å starte blandeprosessen og deretter setter du hastighetskontrollen på 'high' (høy).
- Bland ingrediensene til konsistensen er jevn.

7 Når du har oppnådd ønsket konsistens, vrir du hastighetskontrollen til posisjonen 'off' (av). Vri muggen mot klokken for å fjerne den fra strømenheten.

8 Vri muggen den andre veien og skru av bladet.

9 Fest og lås lokket ved å vri med klokken.
- Når du vil drikke smoothien, bare åpner du lokkdekselet og fester det i posisjon ❸. Du kan drikke rett fra muggen.

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

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

- Aldri bland mer enn maks kapasitet som er merket på muggen.
- Når påfyllingslokket er festet må du alltid holde reisemuggen rett.

rengjøring og stell

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

strømenhet

- Vask med en fuktig klut og la den tørke.

bladenhet

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

mugge og påfyllingslokk

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

service og kundetjeneste

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

Hvis du trenger hjelp med:

- å bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
- kontakter du butikken du kjøpte apparatet i.

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

VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.

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

oppskrifter

Frokostsmoothies

frokost på farten

1 porsjon (300 ml)

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

1 Hell isbitene, melken og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan, eple og hvetekim. Rist godt før blanding.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 20 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

grapefrukt og havre

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell grapefruktjuicen og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan og grøt. Rist godt før blanding.
2 Sett på 'high' (høy) i 15 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

sprø bananenergi

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell melken og yoghurten i muggen. Legg deretter til banan og aprikos. Rist godt før blanding.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 25 sekunder.

Fruktsmoothies

kald jordbærfornemmelse

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell isbitene og eplejuicen i muggen. Legg deretter til jordbær og melon.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 20 sekunder. Kontroller hvor søt drikken er og legg til honning om nødvendig.

Smoothie med mango, ananas og pasjonsfruktjuice

1 porsjon (300 ml)

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

1 Hell appelsinjuicen i muggen. Legg deretter til mango, ananas og pasjonsfrukt.
2 Sett på 'high' (høy) i 20 sekunder.

papaya- og ferskennektar

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell grapefruktjuicen, pære og papaya i muggen.
2 Sett på 'high' (høy) i 15 sekunder.

bærsmoothie

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell tranebærjuicen og eplejuicen i muggen. Legg deretter til bærene.
2 Sett på 'high' (høy) i 20 sekunder.

iskald frukt

1 porsjon (300 ml)

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

1 Hell isbitene og appelsinjuicen i muggen. Legg deretter til kiwi og jordbær.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 20 sekunder.

sommerfruktsmoothie

1 porsjon (250 ml)

50 g frossen sommerfruktblanding
200 ml lettmelk

1 Legg i frukten og hell melken i muggen.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 25 sekunder.

Grønnsakssmoothies

iskald lassi med mynte

1 porsjon (250 ml)

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

1 Legg isbiter, yoghurt, agurk og mynte i muggen.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 25 sekunder.

avokadosmoothie

1 porsjon (300 ml)

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

1 Hell i drue- og sitronjuicen og legg avokado og pære i muggen.
2 Sett på 'high' (høy) i 20 sekunder.

rotfruktblanding

1 porsjon (250 ml)

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

1 Hell appelsinjuicen og eplejuicen i muggen. Legg deretter til gulrot, ingefær og rødbeter.
2 Sett på 'low' (lav) i 5 sekunder og deretter 'high' (høy) i 25 sekunder.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Smoothie-sekoittimella valmistetaan herkullisia ja ravitsevia kylmiä juomia. Maljan voidaan ottaa helposti matkalle mukaan annostelukannen ansiosta.

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

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Pese osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

turvallisuus

- 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-kohdassa.
- Älä käytä lisälaitteita, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
- Älä jätä laitetta päälle ilman valvontaa.
- Ennen sekoitusmaljan irrottamista moottoriosasta odota, että terät pysähtyvät kokonaan.
- Laitetta voidaan käyttää myös valmistettaessa keittoja, mutta sen avulla saa sekoittaa vain kylmiä aineksia.
- Älä sekoita kuumia aineosia äläkä juo kuumaa nestettä sekoitusmaljasta.
- Jos juot kannen läpi, varmista, että juoma on tasaista. Parhaiden tulosten saavuttaminen voi vaatia kokeilemista. Varsinkin kovia tai raakoja aineosia käytettäessä osa niistä voi jäädä käsittelemättä.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskemasta terien leikkaavaan reunaan puhdistamisen aikana.
- Käytä Smoothie-sekoitinta vain mukana toimitettujen terien kanssa.
- Käytä Smoothie-sekoitinta vain vakaalla, kuivalla ja vaakasuoralla tasolla.
- Älä aseta laitetta kuuman kaasu- tai sähkölevyn lähelle tai paikkaan, jossa se voi osua kuumaan laitteeseen.
- Smoothie-sekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.

ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- Varmista, että laitteen pohjassa esitetty jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

selite

① teräosa
② annostelukansi x 2
③ matkamuki x 2
④ moottoriosa
⑤ nopeudensäätö

smoothie-sekoittimen käyttö

1 Aseta jäiset tai sulaneet aineosat sekoitusmaljaan ❶.
- Voit käyttää jäädytettyjä hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai jäätä. Voit lisätä niitä "max frozen ingredients" **merkkiin saakka**.

2 Aseta nestemäiset aineosat sekoitusmaljaan.
- Voit käyttää tuoreita hedelmiä, jogurttia, jäätelöä tai hedelmämehuja. Voit lisätä niitä "max capacity" merkkiin saakka.

3 Tartu teräyksikön pohjaan ja laske se sekoitusmaljaan terät alaspäin. Lukitse kääntämällä myötäpäivään ❶.
4 Ravistele, jotta aineosat sekoittuvat.
5 Kiinnitä sekoitusmalja moottoriyksikköön kääntämällä se ylösalaisin. Kohdista maljan ulokkeet moottoriosan uriin ja käännä myötäpäivään, kunnes kuuluu napsahdus ❷.
6 Valitse nopeus.
- Jos käytät jäisiä aineosia, aseta nopeudensäädin low-asentoon 5 sekunniksi. Siirrä se sitten high-asentoon.
- Sekoita aineosia, kunnes juoma on tasaista.

7 Kun haluttu rakenne on saavutettu, siirrä nopeudensäädin off-asentoon. Irrota sekoitusmalja moottoriosasta kääntämällä sitä vastapäivään.
8 Käännä sekoitusmalja ylösalaisin ja irrota teräyksikkö.
9 Aseta kansi paikoilleen ja sulje se kääntämällä vastapäivään.
- Voit juoda smoothieta avaamalla kannen ja kiinnittämällä paikoilleen ❸. Juoma voidaan juoda suoraan astiasta.

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

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

hoito ja puhdistus

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

moottoriosa

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.

terä

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

muki ja annostelukansi
Pese käsin, huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua
- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä,
- ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

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

TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.
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 vältyt 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 Laita jääkuutiot, maito ja jogurtti sekoitusmaljaan. Lisää banaani, omena ja vehnänalkiot. Ravista hyvin ennen sekoittamista.
2 Käännä Low-asentoon 5 sekunniksi ja High-asentoon 20 sekunniksi. Tarkista makeus ja lisää tarvittaessa hunajaa.

verigreippijuoma

1 annos (250 ml)

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

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

pähkinäinen banaanismoothie

1 annos (250 ml)

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

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

Hedelmäsmoothiet

jäinen mansikkajuoma

1 annos (250 ml)

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

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

mango-, ananas- ja passionhedelmäsmoothie

1 annos (300 ml)

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

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

papaija- ja persikkanektari

1 annos (250 ml)

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

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

marjasmoothie

1 annos (250 ml)

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

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

jäähedelmäjuoma

1 annos (300 ml)

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

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

kesähedelmäsmoothie

1 annos (250 ml)

50 g pakastettua kesähedelmäsekoitusta
200 ml kevytmaitoa

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

Kasvissmoothiet

mintunmakuinen lassi

1 annos (250 ml)

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

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

avokadosmoothie

1 annos (300 ml)

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

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

punajuurijuoma

1 annos (250 ml)

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

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

Türkçe

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

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

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

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaların yıkanması: bkz. 'bakım ve temizlik'.

güvenlik

- 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'.
- Asla onaysız bir ek kullanmayın.
- Cihazı asla başıboş bırakmayın.
- Kupayı güç ünitesinden ayırmadan önce daima bıçakların tamamen durmasını bekleyin.
- Ünite çorba yapmak için de kullanılabilir, ancak sadece soğuk malzemeleri karıştırmak için kullanın.
- Asla sıcak malzemeleri karıştırmayın veya seyahat kupasından sıcak içecekleri içmeyin.
- Kapaktan içerken içeceğin akıcı olmasına dikkat edin. Özellikle bazı malzemelerin işlenmemiş halde kalabileceği katı ve tam olgunlaşmamış yiyecekleri işlerken istenilen sonucu elde etmek için bazı denemeler gerekebilir.
- Bıçak tertibatını tutarken daima dikkatli olun ve temizlerken bıçakların kesici kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Smoothie Blender'ı daima sağlanan bıçak tertibatı ile kullanın.
- Smoothie 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.
- Smoothie Blender'ınızın hatalı kullanımı yaralanmaya neden olabilir.
- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- 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

- Elektrik kaynağının cihazın altında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili AT direktifi 2004/108/AT ve gıda ile temas eden malzemeler hakkındaki AT yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

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

smoothie blender'ınızın kullanımı

1 Kupaya buz ya da donmuş malzemeler ekleyin ❶.
- Donmuş meyve, donmuş yoğurt, dondurma veya buz olabilir. Bunlar 'max frozen ingredients' (maksimum donmuş malzemeler) seviyesine **kadar** eklenebilirler.

2 Kupaya sıvı malzemeleri ekleyin.
- Meyve (donmuş değil), taze yoğurt, süt ve meyve suları olabilir. Bunlar 'max capacity' (maksimum kapasite) seviyesine kadar eklenebilirler.

3 Bıçak ünitesinin altını tutun ve kupanın üzerine doğru alçaltın, bıçaklar aşağıya doğru – kilitlemek için saat yönünde çevirin ❶.
4 Malzemeleri dağıtmak için çalkalayın.
5 Kupayı güç ünitesine bağlamak için kupayı ters çevirin ve kupanın üzerindeki tırnakları güç ünitesinin üzerindeki yarıklarla hizalayın ve sonra tık sesi gelene kadar saat yönünde çevirin ❷.
6 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.

7 İstenilen yoğunluğa erişildiğinde hız kontrolünü 'off' (kapalı) konumuna getirin. Kupayı güç ünitesinden çıkarmak için saat yönünün tersine çevirin.
8 Kupayı çevirin ve bıçak tertibatını sökün.
9 Saat yönünde çevirerek kapağı yerleştirin ve kilitleyin.
- İçmek istediğinizde, kapağı kolayca çevirerek açın ve pozisyona klipsleyin ❸. İçecek doğruca kupadan akacaktır.

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

önemli
- Asla kuru malzemeler (ör. Baharatlar, fındıklar) karıştırmayın ya da Smoothie Blender'ı boş çalıştırmayın.
- Güç ünitesinin üzerindeyken Smoothie Blender'ı saklama kabı olarak kullanmayın.
- Karıştırma esnasında süt gibi bazı sıvıların hacmi artabilir veya köpürebilirler bu nedenle taşırmayın ve bıçak tertibatının düzgün yerleştirildiğinden emin olun.

- Smoothie Blender'ınızın uzun ömürlü olması için asla aralıksız olarak 30 saniyeden fazla çalıştırmayın.
- Donma sırasında katı bir hal alan yiyecekleri asla karıştırmayın, kupaya eklemeden önce kırın.
- Asla kupa üzerinde belirtilen maksimum kapasiteden fazla karıştırmayın.
- Dağıtım kapağı yerleştirildiğinde seyahat kupasını daima dik tutun.

bakım ve temizlik

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

güç ünitesi

- Islak bir bezle silin, sonra kurulayın.

bıçak ünitesi

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

kupa ve dağıtım kapağı
Elle yıkayın, temiz suyla durulayın sonra kurutun.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görmüşse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

  Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
- Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.

ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.
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.

Kahvaltı Smoothieleri

breakfast 2GO

1 kişilik (300ml)

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

1 Buz küplerini, sütü ve yoğurdu kupaya yerleştirin. Sonra muzu, elmayı ve buğday tohumunu ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 20 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

kırmızı greyfurt yulafı

1 kişilik (250ml)

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

1 Greyfurt suyunu ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muzu ve yulaf lapasını ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
2 15 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

nutty banana boost

1 kişilik (250ml)

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

1 Sütü ve yoğurdu kupaya ekleyin. Sonra muzu ve kayısıyı ekleyin. Karıştırmadan önce iyice çalkalayın.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 25 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

Meyveli Smoothieler

iced strawberry sensation

1 kişilik (250ml)

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

1 Buz küplerini ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra çilekleri ve kavunu ekleyin.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 20 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın. Tadını kontrol edin ve gerekirse bal ekleyin.

mango, ananas, çarkıfelek meyvesi sulu smoothie

1 kişilik (300ml)

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

1 Portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra mangoyu, ananası ve çarkıfelek meyvesini ekleyin.
2 20 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

papaya ve kayısı nektarı

1 kişilik (250ml)

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

1 Greyfurt suyunu, şeftaliyi ve papayayı kupaya ekleyin.
2 15 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

böğürtlenli smoothie

1 kişilik (250ml)

100ml kızılcık suyu
25ml elma suyu
75g ahududu
40g böğürtlen

1 Kızılcık ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra böğürtlenleri ekleyin.
2 20 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

ice cool fruity

1 kişilik (300ml)

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

1 Buz küplerini ve portakal suyunu kupaya ekleyin. Sonra kiviyi ve çilekleri ekleyin.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük)' hıza sonra da 20 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

yaz meyveli smoothie

1 kişilik (250ml)

50g donmuş yaz meyvesi karışımı
200ml yarım yağlı süt

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

Sebzeli Smoothieler

minted lassi cooler

1 kişilik (250ml)

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

1 Buz küplerini, yoğurdu, salatalığı ve naneyi kupaya yerleştirin.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 25 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

avokadolu smoothie

1 kişilik (300ml)

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

1 Üzüm ve limon suyunu, avokadoyu ve armudu kupaya yerleştirin
2 20 saniyeliğine 'high' (yüksek)' hıza ayarlayın.

pancarlı buzz

1 kişilik (250ml)

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

1 Portakal ve elma suyunu kupaya ekleyin. Sonra havucu, zencefili ve pancarı ekleyin.
2 5 saniyeliğine 'low' (düşük) hıza sonra da 25 saniyeliğine 'high' (yüksek) hıza ayarlayın.

Česky

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Mixér můžete použít pro výrobu delikátních a výživných studených nápojů. Oddělující víko umožňuje snadno převést pracovní nádobu na cestovní nádobu.

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

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Umyjte všechny části - viz „údržba a čištění“.

bezpečnost

- Přístroj vypněte a odpojte ze sítě:
  - před nasazováním a odejímáním dílů
  - po použití
  - před čištěním.
- Zabraňte tomu, aby se na přístroj, kabel nebo zástrčku dostala voda.
- Váš mixér nepoužívejte, pokud je poškozený. Nechejte jej zkontrolovat nebo spravit: viz „Servis“.
- Nikdy nepoužívejte nepovolené příslušenství.
- Přístroj nenechávejte bez dozoru.
- Předtím, než vyjmete nádobu z přístroje, vždy počkejte, dokud se nože zcela nezastaví.
- Přístroj lze používat také pro přípravu polévek, ale mixujte pouze studené ingredience.
- V přístroji nemíchejte horké ingredience nebo nápoje z cestovní nádoby.
- Pokud budete pít pomocí víka, nápoj musí být dostatečně jemný. Než dosáhnete požadovaného výsledku, bude třeba experimentovat, zejména pokud budete zpracovávat nezralé potraviny, protože zjistíte, že některé ingredience zůstaly nezpracovány.
- Vždy postupujte opatrně, když budete manipulovat s noži a při čištění nedotýkejte se ostrých hran nožů.
- K přístroji používejte pouze dodané nože.
- Mixér používejte na bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Přístroj neumísťujte na horký plynový nebo elektrický hořák nebo do jeho blízkosti, nebo na místo, kde by mohl přijít do styku s horkým přístrojem.
- Nesprávné použití vašeho mixéru může vést ke zranění.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.
- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- 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

- Ujistěte se, že elektrická přípojka má vlastnosti shodné s těmi, které jsou uvedeny na spodní straně přístroje.

- Tento spotřebič splňuje požadavky směrnice Evropského parlamentu a Rady 2004/108/ES o elektromagnetické kompatibilitě a požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) 1935/2004 ze dne 27.10.2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

popis

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

použití mixéru

1 Do nádoby vložte led nebo zmražené ingredience ❶.
- Jedná se například o ovoce, zmražený jogurt, zmrzlinu nebo led. Tyto potraviny mohou být vkládány **až po** úroveň označenou „max frozen ingredients“ (max. zmražené ingredience).

2 Do nádoby vložte kapalné ingredience.
- K nim patří ovoce (ne zmražené), čerstvý jogurt, mléko a ovocné džusy. Ty můžete vkládat do nádoby až po značku „max. capacity“ (max. objem).

3 Přidržte spodní část jednotky s noži a vložte ji do nádoby, nože směrem dolů – otočte doprava až jednotka zapadne do své pozice ❶.
4 Nádobou zatřepejte, aby se ingredience rozptýlily.
5 Složenou nádobu vložíte do přístroje tak, že nádobu otočíte dnem vzhůru a zarovnáte příchytkami na nádobě se žlábky na přístroji a potom ji otočíte směrem doprava, dokud neuslyšíte zacvaknutí ❷.
6 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 nechejte promíchat, aby dosáhly jemné konzistence.

7 Jakmile dosáhnete požadované konzistence, nastavte ovladač rychlosti do polohy „off“ (vyp). Nádobu otočte doleva a vyjměte ji z přístroje.
8 Otočte nádobu směrem nahoru a odšroubujte jednotku s noži.
9 Víkem otočte doprava a připevněte jej na přístroj do své polohy.
- Pokud budete chtít pít jemný nápoj, jednoduše převraťte a otevřete kryt víka a zacvakněte jej do své polohy ❸. Nápoj můžete pít přímo z nádoby.

rady a tipy
- Upozorňujeme, že pokud je nádoba naplněna na maximální kapacitu (500 ml), jedná se přibližně o dvě porce.
- Pokud nemáte v úmyslu zkonzumovat váš nápoj okamžitě, uchovejte jej chlazený.
- Zajistěte, že váš nápoj je dostatečně řídký, abyste jej mohli pít z oddělujícího víčka. Pokud chcete, aby byl nápoj řidší, přidejte více tekutiny.
- Jakmile váš nápoj dosáhl požadované konzistence, můžete použít tlačítko pro jednorázové sepnutí „P“ a zajistíte, že ingredience budou dostatečně promíchány. Tlačítko „P“ pro jednorázové promíchání používejte pro opakované zapnutí a vypnutí přístroje. Dosáhnete tak požadované struktury nápoje.
- Po promíchání některé nápoje nemusí být zcela jemné vzhledem k semínkům nebo vláknité povaze ingrediencí.
- U některých nápojů může dojít k oddělení jednotlivých složek, pokud je necháte stát. Proto doporučujeme, abyste je pili ihned. Nápoje s oddělenými složkami zamíchejte předtím, než je budete pít.

důležité
- Nikdy nemíchejte suché ingredience (např. koření, ořechy) ani přístroj nespouštějte, pokud je prázdný.

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

údržba a čištění

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

základna přístroje

- Přístroj umyjte vlhkým hadříkem, potom jej vysušte.

jednotka s noži

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

nádoba a oddělující víčko

Umývejte je rukou, opláchněte pod vodou a nechejte oschnout.

servis a údržba

- 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.

Pokud potřebujete pomoc:

- se způsobem použití výrobku,
- s jeho údržbou nebo s opravami,
- obraťte se na tu prodejnu, kde jste výrobek koupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.

INFORMACE KE SPRÁVNÉMU ZPŮSOBU LIKVIDACE TOHOTO VÝROBKU PODLE SMĚRNICE EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY 2002/96/ES

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

recepty

Recepty na snídani

Snídaně 2GO

1 porce (300 ml)

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

1 Do nádoby vložte kostky ledu, mléko a jogurt. Potom přidejte banán, jablko a pšeničný klíček. Před mícháním nádobu dostatečně protřepte.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 20 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

Směs červeného grepu a ovesných vloček

1 porce (250ml)

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

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

Ořechově-banánové povzbuzení

1 porce (250ml)

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

1 Do nádoby vložte mléko a jogurt. Potom přidejte banán a meruňky. Před mícháním nádobu dostatečně protřepte.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 25 sekund.

Ovocné pokrmy

Senzace z mražených jahod

1 porce (250ml)

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

1 Do nádoby vložte kostky ledu a jablkový džus. Potom přidejte jahody a meloun.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 20 sekund. Zkontrolujte sladkost a případně přidejte med.

Směs ze šťávy z manga, ananasu, granadilly

1 porce (300 ml)

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

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

Nektar z papayi a broskve

1 porce (250ml)

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

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

Nápoj z lesních plodů

1 porce (250ml)

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

1 Do nádoby vložte šťávu z brusinek a jablkový džus. Potom přidejte lesní plody.
2 Rychlost přepněte na „high“ (vysoká) a přístroj nechejte běžet 20 sekund.

Ledový ovocný nápoj

1 porce (300 ml)

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

1 Do nádoby vložte kostky ledu a pomerančový džus. Potom přidejte kiwi a jahody.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 20 sekund.

Nápoj z letního ovoce

1 porce (250ml)

50 g zmražené směsi letního ovoce
200 ml polotučného mléka

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

Směs zeleniny

Mátová chlazená směs

1 porce (250ml)

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

1 Do nádoby vložte kostky ledu, jogurt, okurek a mátu.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 25 sekund.

Směs za avokáda

1 porce (300 ml)

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

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

Nápoj z červené řepy

1 porce (250ml)

50ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
100 ml jablkového džusu
15 g nastrouhané mrkve
5 g čerstvého zázvoru, okrájeného a nastrouhaného
50 g vařené čerstvé mladé řepy, nakrájené na 2cm kousky

1 Do nádoby vložte pomerančový a jablkový džus. Potom přidejte mrkev, zázvor a řepu.
2 Rychlost přepněte na „low“ (pomalá) na 5 sekund, potom na „high“ (vysoká) na 25 sekund.

Magyar

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

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

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

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mossa el a gép alkatrészeit: lásd: “tárolás és tisztítás”.

biztonság

- 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”.
- Soha ne használjon nem a géphez tartozó alkatrészt.
- Soha ne hagyja a gépet bekapcsolva felügyelet nélkül.
- Mielőtt levenné az edényt a tápegységről, mindig várja meg, amíg a kések teljesen megállnak.
- A gép levesek elkészítésére is alkalmas, de csak hideg hozzávalók keverhetők össze vele.
- Soha ne keverjen benne forró összetevőket, és ne igyon forró italt a hordozható edényből.
- Ha a kiöntő fedélen keresztül fogyasztja az italt, annak teljesen csomómentesnek kell lennie. Szüksége lehet egy kis időre, amíg kitapasztalja, hogyan érheti el a kívánt eredményt, különösen akkor, ha kemény és éretlen összetevőkből készíti az italt és néhány összetevő feldolgozatlan marad.
- Mindig óvatosan kezelje a késegységet, tisztítás közben ne érintse meg az élét.
- Csak a hozzá tartozó késegységgel használja a Smoothie turmixgépet.
- A Smoothie 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 Smoothie turmixgép nem megfelelő használata sérüléseket okozhat.
- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek, akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentálisan korlátozottak, vagy nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy megfelelően kioktatta őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy játsszanaka készülékkel.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.

csatlakoztatás előtt

- Győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megfelel a gép alján feltüntetettnek.
- A készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségről szóló 2004/108/EK irányelv, valamint az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról szóló 1935/2004/EK rendelet (2004. október 27.) követelményeinek.

a készülék részei

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

a smoothie turmixgép használata

1 Tegyen jeget vagy fagyasztott hozzávalókat az edénybe ❶.

- Ez lehet fagyasztott gyümölcs, fagyasztott joghurt, fagylalt vagy jég. Ezekből annyit tehet az edénybe, amíg **el nem éri** a ‘max frozen ingredients’ (fagyasztott összetevők - maximum) jelzést.

2 Öntse az edénybe a folyékony összetevőket.

- Ezek közé tartoznak a gyümölcsök (nem fagyasztott), friss joghurt, tej és gyümölcslevek. Ezekből annyit tehet az edénybe, amíg el nem érik a ‘max capacity’ (maximum kapacitás) jelzést.

3 Fogja meg a késegységet az aljánál, és helyezze az edényre a késekkel lefelé – a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásának megfelelően ❶.

4 Rázza meg az edényt, hogy az összetevők elkeveredjenek.

5 Az összeszerelt edényt úgy helyezze a tápegységre, hogy megfordítja az edényt, majd az edényen található bordázatot a tápegység barázdáiba illeszti, végül az óramutató járásának megfelelően elfordítja addig, amíg egy kattanást nem hall ❷.

6 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.

7 Amikor elérte a megfelelő sűrűséget, a sebességszabályozót fordítsa a ‘off’ (ki) állásba. Fordítsa el az edényt az óramutató járásával ellenkező irányba, így le tudja venni a tápegységről.

8 Fordítsa meg az edényt és csavarja le róla a késegységet.

9 A kiöntő fedelet az óramutató járásának megfelelő irányban csavarja az edényre.

- Ha el szeretné fogyasztani a turmixot, egyszerűen nyissa ki a kiöntő fedelét és rögzítse nyitott helyzetben ❸. Az italt közvetlenül az edényből is fogyaszthatja.

tanácsok és ötletek

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

fontos

- Soha ne turmixoljon száraz összetevőket (pl. fűszereket, csonthéjasokat), és ne működtesse a Smoothie turmixgépet üresen.
- Ne használja a Smoothie 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.
- 30 másodpercnél tovább soha ne használja folyamatosan a Smoothie turmixgépet, így biztosíthatja annak hosszú élettartamát.
- Soha ne turmixoljon olyan ételt, amely fagyasztás közben szilárd anyaggá állt össze, törje apróbb darabokra mielőtt az edénybe teszi.
- Soha ne turmixoljon az edényen jelzett maximális űrtartalomnál nagyobb mennyiséget.
- Amikor a kiöntőfedél az edényen van, mindig függőleges helyzetben tartsa.

a készülék tisztítása

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

tápegység

- Törölje meg nedves ruhával, majd szárítsa meg.

késegység

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

edény és kiöntőfedél

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

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

Ha segítségre van szüksége:

- a készülék használatával vagy
- a karbantartással vagy a javítással kapcsolatban,
- forduljon az elárusítóhelyhez, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.

A TERMÉK MEGFELELŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EK IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

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 Tegye a jégkockákat, a tejet és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt, az almát és a búzacsírát. A turmixolás előtt jól rázza össze.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 20 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra. Ha nem elég édes, adjon hozzá a mézet.

vörös grapefruit nektár zabbal

1 adag (250 ml)

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

1 Öntse a grapefruit levet és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt és a zabkását. A turmixolás előtt jól rázza össze.
2 Kapcsolja a gépet ‘high’ (magas) fokozatra 15 másodpercre. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet.

mogyorós banános “indítókoktél”

1 adag (250 ml)

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

1 Öntse a tejet és a joghurtot az edénybe, majd adja hozzá a banánt és a sárgabarackot. A turmixolás előtt jól rázza össze.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 25 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra.

Gyümölcsös Smoothies

jeges epres ital

1 adag (250 ml)

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

1 Tegye a jégkockákat és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá az epret és a dinnyét.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 20 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra. Ha nem elég édes, adja hozzá a mézet

mangós, ananászos turmix maracujával

1 adag (300 ml)

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

1 Öntse a narancslét az edénybe, majd adja hozzá a mangót, az ananászt és a maracuját.
2 20 másodpercre kapcsolja a gépet ‘high’ (magas) fokozatra.

őszibarackos papaya nektár

1 adag (250 ml)

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

1 Öntse a grapefruit levet az edénybe, majd adja hozzá az őszibarackot és a papayát.
2 15 másodpercre kapcsolja a gépet ‘high’ (magas) fokozatra.

erdeigyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

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

1 Öntse a vörös áfonyalevet és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá a málnát és a fekteribizlit.
2 20 másodpercre kapcsolja a gépet ‘high’ (magas) fokozatra.

jeges gyümölcsös turmix

1 adag (300 ml)

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

1 Tegye a jégkockákat és a narancslevet az edénybe, majd adja hozzá a kiwit és az epret.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 20 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra.

nyári gyümölcs turmix

1 adag (250 ml)

50 g fagyasztott nyári gyümölcs keverék
200 ml félzsíros tej

1 Tegye az edénybe a gyümölcsöket, majd öntse hozzá a tejet.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 25 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra.

Zöldséges turmixok

mentás hűsítő

1 adag (250 ml)

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

1 Tegye a jégkockákat, a joghurtot, az uborkát és a mentalaveleket az edénybe.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 25 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra.

avokádó turmix

1 adag (300 ml)

200 ml fehérszőlő lé
10 ml citromlé
50 g (1/2) 6 darabra vágott, magozott, hámozott, érett avokádó.
60g (1/2) 2 cm széles darabokra vágott, magozott, hámozott körte.
ízlés szerint néhány csepp Tabasco szósz

1 Öntse az edénybe a szőlőlevet és a citromlevet, majd adja hozzá az avokádót és a körtét
2 20 másodpercre kapcsolja a gépet ‘high’ (magas) fokozatra.

céklás turmix

1 adag(250 ml)

50 ml frissen facsart narancslé
100 ml almalé
15 g reszelt sárgarépa.
5 g friss, hámozott, reszelt gyömbér
50 g 2 cm-es darabokra vágott főtt bébicékla.

1 Öntse a narancslevet és az almalevet az edénybe, majd adja hozzá a sárgarépát, a gyömbért és a céklát.
2 5 másodpercre kapcsolja a gépet ‘low’ (alacsony) fokozatra, majd 25 másodpercre ‘high’ (magas) fokozatra.

Polski

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Możesz używać swojego miksera Smoothie Blender do robienia pysznych i pożywnych zimnych napojów. Dzięki pokrywie dozującej możesz z łatwością przekształcić kielich w kubek-termos.

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

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytać uważnie poniższą instrukcję i zachować na wypadek potrzeby skorzystania z niej w przyszłości.
- Usunąć wszelkie materiały pakunkowe i etykiety.
- Umyj części: patrz ‘konserwacja i czyszczenie’

bezpieczeństwo obsługi

- wyłączaj urządzenie i odłączaj od prądu:
  - przed przystąpieniem do montażu i demontażu części miksera
  - po użyciu
  - przed myciem.
- Chroń przed zamoczeniem podstawę zasilającą, przewód sieciowy oraz wtyczkę.
- Nigdy nie korzystaj z uszkodzonego urządzenia. Oddaj do sprawdzenia lub naprawy: patrz ‘obsługa’.
- Nigdy nie korzystaj z nasadek innej firmy.
- Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru.
- Zanim zdejmiesz kielich z podstawy zasilającej, zaczekaj, aż noże się całkowicie zatrzymają.
- Urządzenie można także wykorzystywać do robienia zup, ale miksować w nim należy wyłącznie składniki zimne.
- Nigdy nie miksuj gorących składników ani nie pij gorących napojów z kubka-termosu.
- Jeśli zamierzasz napić się przez pokrywkę, upewnij się, że napój jest odpowiedniej konsystencji. Najlepszy wynik uzyskasz po pewnym czasie, zwłaszcza jeśli chodzi o miksowanie twardych lub niedojrzałych składników, ponieważ mogą one zostać nie do końca zmiksowane.
- Zachowuj ostrożność za każdym razem, kiedy dotykasz noży, oraz unikaj kontaktu z ostrzami podczas mycia.
- Korzystaj z miksera Smoothie Blender tylko wtedy, kiedy noże są założone.
- Zawsze używaj miksera Smoothie Blender na bezpiecznych, suchych powierzchniach.
- Nigdy nie umieszczaj urządzenia w pobliżu palników kuchenki gazowej bądź płyt kuchenki elektrycznej. Nie pozwól, aby dotykał jakiegokolwiek rozgrzanego urządzenia.
- Niezgodne z przeznaczeniem użycie miksera Smoothie Blender może spowodować urazy.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, zmysłowej lub umysłowej lub nie mające doświadczenia ani wiedzy na temat jego zastosowania, chyba że korzystają z urządzenia pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od tej osoby instrukcje dotyczące obsługi urządzenia.
- Dzieci należy nadzorować i nie dopuszczać, by bawiły się urządzeniem.

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

przed podłączeniem do sieci

- Upewnij się, że parametry zasilania w instalacji domowej odpowiadają parametrom, podanym na spodzie urządzenia.
- Urządzenie spełnia wymogi dyrektywy Wspólnoty Europejskiej nr 2004/108/WE, dotyczącej kompatybilności elektromagnetycznej oraz rozporządzenia Wspólnoty nr 1935/2004 z dnia 27 października 2004 r., dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

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

Eksploatacja miksera smoothie blender

1 Do kielicha włóż lód lub zamrożone składniki ❶.
- Mogą to być mrożone owoce, zamrożony jogurt, lody bądź lód. Poziom tych składników **nie powinien przekraczać** poziomu, oznaczonego jako ‘max frozen ingredients’ (maksymalny poziom składników zamrożonych).

2 Wlej do kielicha składniki w płynie.
- Mogą to być owoce (nie mrożone), świeży jogurt, mleko lub soki owocowe. Ich poziom nie powinien przekraczać poziomu, oznaczonego jako ‘max capacity’ (maksymalna objętość).

3 Trzymając zespół noży za dolną część, włóż je do kielicha i przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się domkną ❶.
4 Wstrząśnij, aby składniki ułożyły się równomiernie.
5 Aby zamocować zmontowany kubek na podstawie zasilającej, obróć go spodem do góry i dopasuj wypusty na kubku do rowków w podstawie. Przekręć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz charakterystyczny dźwięk ❷.
6 Wybierz odpowiednią prędkość.
- Jeśli stosujesz przepisy z dużą zawartością zamrożonych składników, na 5 sekund ustaw regulator prędkości na ‘low’ (niska), a później zmień ustawienie na ‘high’ (wysoka).
- Urządzenie powinno mieszać składniki aż do uzyskania odpowiedniej konsystencji.

7 Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji ustaw regulator prędkości w pozycję ‘off’. Aby odłączyć kubek od podstawy zasilającej, przekręć go w kierunku niezgodnym z ruchem wskazówek zegara.
8 Podnieś i wyciągnij kubek, następnie zdemontuj zespół noży.
9 Nałóż pokrywkę i przekręć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się domknie.
- Jeśli zamierzasz skonsumować koktajl z owoców, pstryknięciem po prostu otwórz zabezpieczenie na pokrywie, ustawiając go w pozycji ❸. Możesz napić się prosto z kubka.

wskazówki

- Przy wypełnieniu kubka do maksymalnego poziomu (500 ml) uzyskuje się około dwóch porcji.
- Jeśli nie zamierzasz od razu napić się koktajlu, wstaw go do lodówki.
- Jeśli zamierzasz pić przez pokrywę dozującą, upewnij się, że koktajl jest dosyć rzadki. Żeby koktajl był rzadszy, dolewaj więcej płynów.

- Po uzyskaniu przez napój odpowiedniej konsystencji możesz skorzystać z reżimu pulsacji ‘P’, aby zapewnić koktajlowi jednorodną konsystencję. Korzystaj z opcji pulsacji ‘P’ tak, aby podstawa działała w reżimie ‘start / stop’ – w ten sposób będziesz mógł kontrolować gęstość swojego napoju.
- Po miksowaniu niektóre koktajle mogą nie być jednorodne ze względu na zawartość w nich ziaren lub włókien.
- Niektóre niespożyte od razu koktajle mogą się rozwarstwić, a zatem najlepiej spożywać je od razu po przygotowaniu. Rozwarstwione napoje należy wymieszać przed spożyciem.

uwaga

- Nigdy nie miksuj suchych składników (np. przypraw lub orzechów). Nie uruchamiaj pustego miksera.
- Nigdy nie używaj miksera Smoothie Blender do przechowywania różnych rzeczy, kiedy znajduje się on na podstawie zasilającej.
- Niektóre napoje (na przykład mleko) w trakcie miksowania mogą zwiększać objętość i pienić się. A zatem nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu i za każdym razem upewniaj się, że zespół noży jest odpowiednio zamontowany.
- Aby twój mikser Smoothie Blender służył ci jak najdłużej, nigdy nie uruchamiaj go jednorazowo na więcej niż 30 sekund.
- Nigdy nie miksuj składników, które w czasie zamrażania przybrały kształt twardej bryły. Skrusz je, zanim dodasz składniki do kubka.
- Nigdy nie miksuj większych ilości składników od podanych na kubku maksymalnych poziomów.
- Kiedy jest nałożona pokrywka dozująca, zawsze trzymaj kubek-termos w pozycji pionowej.

konserwacja i czyszczenie

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

Podstawa zasilająca

- Przetrzyj wilgotną ściereczką, następnie osusz.

Zespół noży

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

Kubek i pokrywka dozująca

Myj ręcznie, spłukuj czystą wodą i osuszaj.

serwis i punkty obsługi klienta

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód musi zostać wymieniony przez pracownika firmy KENWOOD lub upoważnionego przez firmę KENWOOD zakładu naprawczego.

Pomocy w zakresie:

- użytkowania urządzenia lub
- czynności serwisowych bądź naprawczych
- udziela punkt sprzedaży, w którym zakupiono urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU, ZGODNIE Z WYMOGAMI DYREKTYWY WSPÓLNOTY EUROPEJSKIEJ 2002/96/WE.

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 kiełków pszenicy
5 ml rzadkiego oczyszczonego miodu

1 Umieść kostki lodu, mleko i jogurt w kubku. Następnie dodaj banan, jabłko oraz kiełki pszenicy. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 20 – prędkość ‘high’ (wysoka). Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

„Owsiany” czerwony grejpfrut

1 porcja (250 ml)

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

1 Wlej sok z grejpfrutów i jogurt do kubka. Dodaj banan i owsiankę. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
2 Włącz mikser na 15 sekund przy ustawieniu prędkości na ‘high’ (wysoka). Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

Orzechowy banan

1 porcja (250 ml)

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

1 Wlej mleko i jogurt do kubka. Następnie dodaj banan i morele. Zanim przystąpisz do miksowania, wymieszaj.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 25 – prędkość ‘high’ (wysoka).

Koktajle owocowe

Mrożone truskawkowe podniecenie

1 porcja (250 ml)

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

1 Włóż kostki lodu i wlej sok jabłkowy do kubka. Następnie dodaj truskawki i melon.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 20 – prędkość ‘‘high’ (wysoka). Spróbuj, czy jest słodkie, w razie konieczności dodaj miód.

Koktajl z mango, ananasa i marakui

1 porcja (300 ml)

150 ml świeżo wyciśniętego soku z pomarańczy
85 g dojrzałego mango, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
65 g ananasa, pokrojonego w 2-centymetrowe plasterki
1f2 marakui

1 Wlej do kubka sok pomarańczowy. Następnie dodaj mango, ananas i marakuję.
2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na ‘high’ (wysoka).

Nektar z papai i brzoskwini

1 porcja (250 ml)

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

1 Dodaj sok grejpfrutowy, brzoskwinie i papaję do kubka.
2 Włącz mikser na 15 sekund przy ustawieniu prędkości na ‘high’ (wysoka).

Koktajl jagodowo-malinowo-żurawinowy

1 porcja (250 ml)

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

1 Wlej soki jabłkowy i żurawinowy do kubka. Dodaj maliny i jagody.
2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na ‘high’ (wysoka).

Mroźny owocowy miks

1 porcja (300 ml)

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

1 Włóż kostki lodu i wlej sok pomarańczowy do kubka. Następnie dodaj kiwi i truskawki.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 20 – prędkość ‘high’ (wysoka).

Koktajl z owoców letnich

1 porcja (250 ml)

50 g zamrożonej mieszanki z owoców letnich
200 ml półtłustego mleka

1 Włóż owoce i mleko do kubka.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 25 – prędkość ‘high’ (wysoka).

Koktajle z warzyw

Miętowy napój orzeźwiający

1 porcja (250 ml)

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

1 Umieść kostki lodu, jogurt, ogórek i listki mięty w kubku.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 25 – prędkość ‘high’ (wysoka).

Koktajl z awokado

1 porcja (300 ml)

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

1 Wlej do kubka sok z winogron i cytryny, włóż awokado i gruszki.
2 Włącz mikser na 20 sekund przy ustawieniu prędkości na ‘high’ (wysoka).

Napój z buraczków

1 porcja (250 ml)

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

1 Wlej do kubka sok z pomarańczy oraz jabłkowy. Następnie dodaj marchewkę, imbir i buraczki.
2 Na 5 sekund wybierz prędkość ‘low’ (niska), na kolejne 25 – prędkość ‘high’ (wysoka).

Русский

См. иллюстрации на передней странице

Блендер Smoothie – ваш незаменимый помощник в приготовлении вкусных и питательных прохладительных напитков. Блендер снабжен мерной крышкой, которая позволяет использовать емкость в качестве походной кружки.

Сборник рецептов, помещенный на задней обложке инструкции по эксплуатации, а также изображения-подсказки на кружке помогут вам подобрать подходящие продукты для смешивания. Возможны также различные сочетания фруктов и йогуртов (как свежих, так и замороженных), а также добавки в виде мороженого, кубиков льда, сока или молока.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Промойте детали, следуя указаниям раздела «Уход и очистка».

Меры безопасности

- Не забывайте выключать электроприбор и отсоединять вилку от электросети в следующих случаях:
  - перед установкой и снятием,
  - по окончании использования,
  - перед очисткой.
- Обеспечьте надежную защиту от влаги силового блока, сетевого шнура и вилки.
- Использовать неисправный электроприбор запрещается. Сдайте его в мастерскую для проверки и ремонта в соответствии с указаниями раздела «Техническое обслуживание».
- Запрещается использовать нештатные принадлежности.
- Запрещается оставлять работающий электроприбор без присмотра.
- Запрещается снимать кружку блендера с силового блока до полной остановки ножей.
- Можно использовать для приготовления супов. Смешивать только холодные ингредиенты!
- Запрещается смешивать горячие продукты, а также пить горячие напитки из походной кружки.
- Не снимая крышку можно пить только хорошо размешанные напитки. Возможно, для достижения желаемого результата придется немного попрактиковаться при обработке твердых продуктов или незрелых плодов. В этом случае в готовой смеси возможно присутствие необработанных частиц продуктов.
- Соблюдайте осторожность при обращении с блоком ножей. Во время очистки не прикасайтесь к заточенным кромкам ножей.
- Блендер Smoothie разрешается использовать только с поставляемым в комплекте блоком ножей.
- Перед началом работы блендер должен быть установлен на ровной и сухой поверхности.
- Запрещается размещать электроприбор в непосредственной близости от разогретых газовых и электрических конфорок, а также других горячих предметов.
- Несоблюдение правил техники безопасности при пользовании блендером может стать причиной несчастного случая.

- Людям (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или психическими способностями, а также при недостатке опыта и знаний разрешается пользоваться данным бытовым прибором только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, и после инструктажа по использованию прибора.
- Дети должны быть под присмотром и не играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.

перед подключением к сети электропитания

- Удостоверьтесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище устройства.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/ЕС по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

основные компоненты

① блок ножей
② мерная крышка x 2
③ походная кружка x 2
④ силовой блок
⑤ регулятор скорости

Правила пользования блендером

1 Поместите лед или замороженные продукты в кружку ❶.

- В блендере обрабатываются замороженные фрукты, йогурты, мороженое и лед. Уровень загрузки продуктов **не должен превышать** отметку “max frozen ingredients" (допустимый уровень загрузки мороженых продуктов).

2 Залейте в кружку жидкие продукты.

- Такими продуктами считаются незамороженные фрукты, свежий йогурт, молоко и фруктовые соки. Допустимый уровень жидких продуктов обозначен отметкой “max capacity” (максимальный объем).

3 Возьмите блок ножей за нижнюю часть и установите его на кружку лезвиями вниз. Зафиксируйте блок в рабочем положении поворотом по часовой стрелке ❶.

4 Встряхните кружку для перемешивания продуктов.

5 Для установки кружки на силовой блок переверните ее вверх дном и совместите выступы на краях с углублениями на поверхности силового блока. Поверните кружку по часовой стрелке до отчетливого щелчка ❷.

6 Выберите требуемую скорость.

- При обработке замороженных продуктов рекомендуется в течение первых 5 секунд процесса смешивания использовать пониженную скорость “low” («низкий»), а затем установить регулятор в положение “high” («повышенная скорость»).
- Продукты следует перемешивать до получения однородной смеси.

7 После получения смеси требуемой консистенции установите регулятор скорости в положение “off” («выключено»). Поверните кружку против часовой стрелки и снимите ее с силового блока.

8 Переверните кружку дном вниз и снимите блок ножей.
9 Установите на кружку крышку и зафиксируйте ее поворотом по часовой стрелке.

- Перед употреблением приготовленного напитка достаточно открыть колпачок на крышке, зафиксировав его в требуемом положении ❸. Напиток можно пить непосредственно из кружки.

Полезные советы

- При заполнении кружки до отметки «максимальный объем» (500 мл) можно получить примерно две порции напитка.
- До употребления приготовленного напитка его следует держать в холодильнике.
- Хорошо перемешанный напиток можно пить непосредственно из мерной крышки. При желании можно дополнительно развести напиток дополнительным количеством жидкого продукта.
- После доведения напитка до необходимой консистенции следует произвести окончательное перемешивание в прерывистом режиме (P). В этом режиме (который представляет собой последовательности кратковременных включений и выключений) электроприбор доводит напиток до желаемой консистенции.
- Не все напитки после смешивания оказываются однородными по причине присутствия в них семян или волокон продуктов.
- Некоторые напитки после отстаивания дают осадок, поэтому лучше употреблять их непосредственно после приготовления. В случае образования осадка напиток перед употреблением следует перемешать.

Внимание!

- Запрещается смешивать сухие продукты (специи, орехи и т.д.), а также включать блендер до загрузки продуктов.
- Блендер, установленный на силовом блоке, запрещается использовать в качестве контейнера для хранения напитка.
- Некоторые жидкости (например, молоко) при перемешивании увеличиваются в объеме и образуют пену, поэтому в случае их использования не превышайте допустимый объем и убедитесь в правильной установке блока ножей.
- Время непрерывной работы блендера Smoothie не должно превышать 30 секунд. Соблюдение этого правила позволит продлить срок службы электроприбора.
- Запрещается обработка крупных замороженных фрагментов продуктов. Перед помещением в кружку их следует разделить на мелкие фрагменты.
- Не допускайте превышения объемов перемешиваемых продуктов, указанных на кружке.
- При установленной мерной крышке запрещается переворачивать походную кружку.

Уход и очистка

- Перед очисткой выключите электроприбор, отсоедините вилку от электросети и разберите прибор.
- Обеспечьте надежную защиту от влаги силового блока, сетевого шнура и вилки.
- После использования электроприбор следует незамедлительно промыть. Во избежание затруднений при очистке не допускайте засыхания содержимого в кружке.

- Мыть какие-либо детали или узлы данного электроприбора в посудомоечной машине запрещается.

Силовой блок

- Блок необходимо протереть влажной салфеткой и просушить.

Блок ножей

1 Не прикасайтесь к заточенным кромкам ножей. Ножи моются горячей водой с использованием моющего средства и щетки. По окончании очистки блок тщательно ополаскивается струей чистой воды. Запрещается погружать блок ножей в воду.

2 Для просушивания разместите блок в перевернутом положении в недоступном для детей месте.

Кружка и мерная крышка
Моются вручную, ополаскиваются чистой водой и просушиваются.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте,
- обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

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

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/EC.
По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в состав изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Рецепты

Смеси для завтрака

«Завтрак с собой»

1 порция (300 мл)

2 кубика льда
60 мл снятого молока
50 г йогурта низкой жирности
50 г бананов, нарезанных 2-сантиметровыми дольками
75 г яблок, нарубленных 2-сантиметровыми ломтиками
5 мл пророщенной пшеницы
5 мл жидкого чистого меда

1 Поместите в кружку кубики льда, молоко и йогурт. Затем добавьте бананы, яблоки и пророщенную пшеницу. Перед перемешиванием хорошенько встряхните кружку.
2 Установите регулятор скорости на 5 секунд на ‘low’ («низкий») режим, а затем переключите на ‘high’ («высокий») на 20 секунд. Проверьте, получилась ли смесь достаточно сладкой, и при необходимости добавьте мед.

Рубиновый грейпфрут с овсянкой

1 порция (250 мл)

150 мл сока рубинового грейпфрута
50 мл натурального йогурта из цельного молока
50 г бананов, нарезанных 2-сантиметровыми дольками
1 столовая ложка овсяной крупы
1 столовая ложка чистого жидкого меда

1 Добавьте в кружку грейпфрутовый сок и йогурт. Затем добавьте бананы и овсяную крупу. Хорошо встряхните перед перемешиванием.
2 Включите ‘high’ («высокую») скорость на 15 секунд. Проверьте, получилась ли смесь достаточно сладкой, и при необходимости добавьте мед.

Орехово-банановая смесь

1 порция (250 мл)

75 мл нежирного молока
115 г фундукового йогурта низкой жирности
50 г бананов, нарезанных 2-сантиметровыми дольками
3 нарубленных 1-сантиметровыми кусочками сушеных абрикоса без косточек

1 Налейте молоко и йогурт в кружку. Затем добавьте бананы и абрикосы. Хорошо встряхните перед перемешиванием.
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») на 25 секунд.

Фруктовые коктейли

Клубника со льдом

сенсация

1 порция (250 мл)

2 кубика льда
70 мл яблочного сока
60 г клубники, очищенной и разрезанной пополам
80 г мускусной дыни, очищенной от семян и нарезанной 2-сантиметровыми дольками
5 мл чистого жидкого меда

1 Поместите в кружку кубики льда и яблочный сок. Затем добавьте клубнику и дыню.
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») на 25 секунд. Проверьте, получилась ли смесь достаточно сладкой, и при необходимости добавьте мед

Смесь из манго, ананаса, маракуйи и фруктового сока

1 порция (300 мл)

150 мл свежевыжатого апельсинового сока
85 г спелого манго, нарезанного 2-сантиметровыми дольками
65 г ананаса, нарубленного 2-сантиметровыми ломтиками
1/2 маракуйи

1 Налейте в кружку апельсиновый сок. Затем добавьте манго, ананас и маракуйи.
2 Включите ‘high’ («высокую») скорость на 20 секунд.

Папайя-персиковый нектар

1 порция (250 мл)

100 мл грейпфрутового сока
100 г консервированных долек персика во фруктовом соке/без сока
70 г папайи, очищенной от семян и нарезанной 2-сантиметровыми ломтиками

1 Наполните кружку грейпфрутовым соком, персиками и папайей.
2 Включите ‘high’ («высокую») скорость на 15 секунд.

Ягодный коктейль

1 порция (250 мл)

100 мл клюквенного сока
25 мл яблочного сока
75 г малины
40 г ежевики

1 Налейте в кружку клюквенный и яблочный соки. Затем добавьте ягоды.
2 Включите ‘high’ («высокую») скорость на 20 секунд.

Охлажденный фруктовый коктейль

1 порция (300 мл)

2 кубика льда
100 мл апельсинового сока
50 г (1/2) плода киви, нарезанного 2-сантиметровыми кусочками
75 г клубники, очищенной и разрезанной пополам

1 Поместите в кружку кубики льда и налейте апельсиновый сок. Затем добавьте киви и клубнику.
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») скорость на 20 секунд.

Летний фруктовый коктейль

1 порция (250 мл)

50 г мороженой смеси летних фруктов
200 мл нежирного молока

1 Заполните кружку фруктами и молоком.
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») на 25 секунд.

Овощные коктейли

Мятный прохладительный

1 порция (250 мл)

2 кубика льда
150 мл йогурта из натурального цельного молока
90 г или 1/4 очищенного от кожуры и семян огурца, нарубленного 2-сантиметровыми дольками
4 листика мяты

1 Поместите в кружку кубики льда, йогурт, огурцы и мяту.
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») на 25 секунд.

Коктейль из авокадо

1 порция (300 мл)

200 мл белого виноградного сока
10 мл лимонного сока
50 г (1/2) мелкого, очищенного от косточек и кожуры плода авокадо, разрубленного на 6 частей.
60 г (1/2) очищенной от кожуры, спелой груши с вычищенной сердцевиной, нарубленной 2-сантиметровыми дольками.
Несколько капель обычного соуса «Табаско».

1 Поместите в кружку виноградный и лимонный соки, а также авокадо и грушу.
2 Включите ‘high’ («высокую») скорость на 20 секунд.

Свекольный коктейль

1 порция (250 мл)

50 мл свежевыжатого апельсинового сока
100 мл яблочного сока
15 г тертой моркови
5 г свежего корня имбиря, очищенного от кожуры и натертого
50 г отваренной молодой свеклы, нарезанной 2-сантиметровыми ломтиками.

1 Налейте в кружку апельсиновый и яблочный соки. Затем добавьте морковь, имбирь и свеклу
2 Включите ‘low’ («низкую») скорость на 5 секунд, затем ‘high’ («высокую») на 25 секунд.

Ελληνικά

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

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

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

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε τα μέρη: βλ. ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας και αποσυνδέστε από την παροχή ρεύματος:
  - πριν από την τοποθέτηση ή την αφαίρεση μερών
  - μετά τη χρήση
  - προτού καθαρίσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε ποτέ να βραχούν η μονάδα κινητήρα, το καλώδιο ή το φις.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: βλ. ενότητα «σέρβις».
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μη εγκεκριμένα εξαρτήματα.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Περιμένετε πάντα έως ότου οι λεπίδες σταματήσουν να στρέφονται εντελώς προτού αφαιρέσετε την κανάτα από τη μονάδα κινητήρα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να παρασκευάζετε σούπες, αλλά πρέπει να αναμειγνύετε μόνον κρύα υλικά.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ καυτά υλικά και μην πίνετε καυτά ροφήματα από το κύπελλο ταξιδιού.
- Όταν πίνετε από το καπάκι, φροντίζετε το ρόφημα να έχει ομοιόμορφη, ρευστή υφή. Πιθανόν να χρειαστεί να πειραματιστείτε μέχρις ότου πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, ειδικά, όταν χτυπάτε σκληρά ή άγουρα προϊόντα, καθώς ορισμένα υλικά ενδέχεται να μην έχουν πολτοποιηθεί.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ Τνοουθιε μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το Μπλέντερ Τνοουθιε επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία κουζίνας αερίου ή ηλεκτρικής κουζίνας ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη θερμαινόμενη συσκευή.
- Η κακή χρήση του Μπλέντερ Τνοουθιε μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.

- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.

προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

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

πώς χρησιμοποιείται το μπλέντερ τνοουθιε

1 Προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά στην κανάτα ❶.
- Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι κατεψυγμένα φρούτα, παγωμένο γιαούρτι, παγωτό ή πάγος. Φροντίστε να **μην ξεπερνούν** την ένδειξη 'ναω ζσο εξ ιξησεδιεξυτ' (μέγιστη ποσότητα κατεψυγμένων υλικών).

2 Προσθέστε τα ρευστά υλικά στην κανάτα.
- Αυτά τα υλικά μπορεί να είναι φρούτα (όχι κατεψυγμένα), φρέσκο γιαούρτι, γάλα ή φρουτοχυμοί. Προσθέστε τα στην κανάτα μέχρι την ένδειξη 'ναω γαπαγιυς' (μέγιστη ποσότητα).

3 Κρατήστε τη διάταξη λεπίδων από την κάτω πλευρά της, τοποθετήστε την μέσα στην κανάτα με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω και στρέψτε την προς τα δεξιά για να ασφαλίσει στη θέση της ❶.
4 Ανακινήστε για σκορπιστούν τα υλικά.
5 Για να τοποθετήσετε τη συναρμολογημένη κανάτα στη μονάδα κινητήρα, αναποδογυρίστε την και ευθυγραμμίστε τις γλωττίδες της με τις αυλακώσεις στη μονάδα κινητήρα, και στη συνέχεια, στρέψτε την προς τα δεξιά μέχρις ότου ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος «κλικ» ❷.
6 Επιλέξτε την ταχύτητα που θέλετε.
- Όταν εκτελείτε συνταγές που περιέχουν κατεψυγμένα υλικά, να στρέφετε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει η διαδικασία ανάμειξης και, στη συνέχεια, να το στρέφετε στη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα).
- Αφήστε τα υλικά να αναμειχθούν μέχρις ότου αποκτήσουν ομοιόμορφη υφή.

7 Όταν το μείγμα αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, στρέψτε το κουμπί ελέγχου ταχύτητας στη θέση ‘οζζ’ (απενεργοποίηση). Στρέψτε την κανάτα προς τα αριστερά για να την αφαιρέσετε από τη μονάδα του κινητήρα.
8 Αναποδογυρίστε την κανάτα και ξεβιδώστε τη διάταξη λεπίδων.
9 Τοποθετήστε και ασφαλίστε το καπάκι στρέφοντάς το προς τα δεξιά.

- Για να πιείτε το ρόφημα τνοουθιε, απλώς ανοίξτε το κάλυμμα του καπακιού και στερεώστε το στη θέση του ❸. Μπορείτε να καταναλώσετε το ρόφημα απευθείας από το κύπελλο.

υποδείξεις και συμβουλές:

- Να θυμάστε ότι όταν η κανάτα είναι πλήρως γεμάτη (500 νμ), το περιεχόμενό της ισοδυναμεί περίπου με δύο μερίδες.
- Εάν δεν σκοπεύετε να καταναλώσετε άμεσα το τνοουθιε σας, βάλτε το στο ψυγείο.
- Βεβαιωθείτε ότι το τνοουθιε σας είναι αρκετά ρευστό για να μπορέσετε να το πιείτε από το ειδικό καπάκι. Για να γίνει πιο ρευστό το τνοουθιε σας, προσθέστε περισσότερα υγρά.
- Όταν το τνοουθιε σας αποκτήσει την πυκνότητα που θέλετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την παλμική λειτουργία ‘Π’ για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν αναμειχθεί καλά. Χρησιμοποιήστε την παλμική λειτουργία ‘Π’ για να θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα του κινητήρα η οποία θα σταματά και θα ξεκινά επιτρέποντάς σας να ελέγχετε την υφή του ροφήματός σας.
- Αφού αναμειχθούν, ορισμένα ροφήματα ενδέχεται να μην παρουσιάζουν ομοιόμορφη υφή επειδή τα υλικά περιέχουν κουκούτσια και ίνες.
- Η σύνθεση ορισμένων ροφημάτων μπορεί να διαχωριστεί εάν δεν καταναλωθούν άμεσα, γι’ αυτό είναι καλύτερα να τα πίνετε αμέσως μόλις τα ετοιμάσετε. Ανακατεύετε τα ροφήματα που διαχωρίζονται προτού τα πιέτε.

σημαντικό

- Μην αναμειγνύετε ποτέ στεγνά υλικά (π.χ. μπαχαρικά, ξηρούς καρπούς) και μην θέτετε το Μπλέντερ Τνοουθιε σε λειτουργία όταν είναι άδειο.
- Μην χρησιμοποιείτε το Μπλέντερ Τνοουθιε 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 Τνοουθιε, μην το αφήνετε ποτέ να λειτουργεί χωρίς διακοπή για περισσότερο από 30 δευτερόλεπτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, σπάστε τα σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ ποσότητες μεγαλύτερες από αυτές που αναγράφονται στην κανάτα.
- Όταν το ειδικό καπάκι είναι τοποθετημένο, φροντίστε το κύπελλο ταξιδιού να στέκεται σε όρθια θέση.

φροντίδα και καθαρισμός

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

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίζετε με υγρό πανί και, στη συνέχεια, στεγνώνετε.

διάταξη λεπίδων

1 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες – καθαρίζετέ τις με βουρτσάκι χρησιμοποιώντας ζεστή σαπουνάδα και, στη συνέχεια, ξεπλύνετέ τις με τρεχούμενο νερό. Μη βυθίζετε τη διάταξη λεπίδων στο νερό.

2 Αφήστε την να στεγνώσει αναποδογυρισμένη, μακριά από παιδιά.

κανάτα και ειδικό καπάκι

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

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές
- επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

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

Τνοουθιε για το πρωινό

πρωινό 2ΗΟ

1 μερίδα (300 ml)

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

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

κόκκινο γκρέιπφρουτ με βρώμη

1 μερίδα (250 ml)

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

1 Προσθέστε το χυμό γκρέιπφρουτ στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τη μπανάνα και το πόριτζ. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 15 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

δυναμωτικό ρόφημα με μπανάνα και ξηρούς καρπούς

1 μερίδα (250 ml)

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

1 Προσθέστε το γάλα και το γιαούρτι στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τη μπανάνα και τα βερίκοκα. Ανακινήστε καλά πριν από την ανάμειξη.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 25 δευτερόλεπτα.

Φρουτένια Τνοουθιε

παγωμένο ρόφημα τυσαψβεσσς τεξταυιοξ

1 μερίδα (250 ml)

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

1 Προσθέστε τα παγάκια και τον χυμό μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τις φράουλες και το μηλοπέπονο.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 20 δευτερόλεπτα. Ελέγξτε τη γλυκύτητα του ροφήματος και προσθέστε μέλι, εάν χρειάζεται.

τνοουθιε με χυμό από μάνγκο, ανανά και φρούτα του πάθους

1 μερίδα (300 ml)

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

1 Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το μάνγκο, τον ανανά και το μισό φρούτο του πάθους.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 20 δευτερόλεπτα.

νέκταρ παπάγιας και ροδάκινου

1 μερίδα (250 ml)

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

1 Προσθέστε το χυμό γκρέιπφρουτ, το ροδάκινο και την παπάγια στην κανάτα.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 15 δευτερόλεπτα.

τνοουθιε μούρων

1 μερίδα (250 ml)

100 ml χυμός κράνας
25 ml χυμός μήλου
75 γρ. σμέουρα
40 γρ. βατόμουρα

1 Προσθέστε το χυμό κράνας και μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε τα μούρα.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 20 δευτερόλεπτα.

παγωμένη φρουτένια απόλαυση

1 μερίδα (300 ml)

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

1 Προσθέστε τα παγάκια και τον χυμό πορτοκαλιού στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το ακτινίδιο και τις φράουλες.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 20 δευτερόλεπτα.

καλοκαιρινό φρουτένιο τνοουθιε

1 μερίδα (250 ml)

50 γρ. παγωμένα ανάμεικτα φρούτα
200 ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα

1 Προσθέστε τα φρούτα και το γάλα στην κανάτα.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 25 δευτερόλεπτα.

Τνοουθιετ λαχανικών

παγωμένο ρόφημα με γιαούρτι και μέντα

1 μερίδα (250 ml)

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

1 Τοποθετήστε τα παγάκια, το γιαούρτι, το αγγούρι και τη μέντα μέσα στην κανάτα.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 25 δευτερόλεπτα.

τνοουθιε αβοκάντο

1 μερίδα (300 ml)

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

1 Προσθέστε το χυμό σταφυλιών και λεμονιού, το αβοκάντο και το αχλάδι στην κανάτα
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 20 δευτερόλεπτα.

απόλαυση με παντζάρι

1 μερίδα (250 ml)

50 ml φρεσκοστειμμένος χυμός πορτοκαλιού
100 ml χυμός μήλου
15 γρ. καρότο, τριμμένο.
5 γρ. φρέσκια πιπερόριζα, ξεφλουδισμένη και τριμμένη.
50 γρ. βρασμένα μικρά παντζάρια, κομμένα σε κομμάτια 2 εκ.

1 Προσθέστε το χυμό πορτοκαλιού και μήλου στην κανάτα. Στη συνέχεια, προσθέστε το καρότο, την πιπερόριζα και το παντζάρι.
2 Επιλέξτε τη ρύθμιση 'μοψ' (χαμηλή ταχύτητα) για 5 δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια επιλέξτε 'θιηθ' (υψηλή ταχύτητα) για 25 δευτερόλεπτα.

مشروب البايا والخوخ

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
١٠٠ مل عصير غريب فروت
١٠٠ غ خوخ معلب منقوع في عصير الفاكهة
٧٠ غ بايا مع إزالة البذور والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم

١ أضيفي عصير الغريب فروت والخوخ والبايا إلى الدورق (الإبريق).
٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ١٥ ثانية.

مشروب التوت المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
١٠٠ مل عصير توت
٢٥ مل عصير تفاح
٧٥ غ توت استوائي
٤٠ غ توت أسود

١ أضيفي التوت وعصير التفاح إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي التوت.
٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب الفواكه الباردة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)
مكعبان ثلج
١٠٠ مل عصير برتقال
٥٠ غ (نصف ثمرة كيوي) مقطعة إلى قطع بطول ٢ سم
٧٥ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير البرتقال إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الكيوي والفراولة.
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب فواكه الصيف المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
٥٠ غ خليط من فواكه الصيف المجمدة
٢٠٠ مل حليب قليل الدسم

١ أضيفي الفواكه والحليب إلى الدورق (الإبريق).
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٥ ثانية.

مشروبات الخضراوات المصحوبة برغوة

مشروب الخيار بالنعناع المنعش

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
مكعبان ثلج
١٥٠ مل زبادي طبيعي كامل الدسم
٩٠ غ (ربع ثمرة خيار) مقشرة ومنزوعة البذور ومقطعة إلى شرائح بطول ٢ سم
٤ ورقات نعناع

١ أضيفي مكعبي الثلج والزبادي والخيار والنعناع إلى الدورق (الإبريق).
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٥ ثانية.

مشروب الأفوكادو المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)
٢٠٠ مل عصير عنب أبيض
١٠ مل عصير ليمون
٥٠ غ نصف ثمرة أفوكادو صغيرة منزوعة النوى ومقشرة ومقطعة إلى ٦ قطع
٦٠ غ (نصف ثمرة كمثرى ناضجة) منزوعة البذور ومقطعة إلى قطع بطول ٢ سم
بضع قطرات من تاباسكو، اختياري

١ أضيفي العنب وعصير الليمون والأفوكادو والكمثرى إلى الدورق (الإبريق)
٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ٢٠ ثانية.

مشروب البنجر

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
٥٠مل عصير برتقال طازج
١٠٠ مل عصير تفاح
١٥ غ جزر مبشور
٥ غ جذور زنجبيل طازجة مقشرة ومبشورة
٥٠ غ بنجر طازج مطهي مقطع إلي قطع بطول ٢ سم

١ أضيفي عصير البرتقال والتفاح إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الجزر والزنجبيل والبنجر.
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٥ ثانية.

وصفات التحضير

مشروبات الإفطار المصحوبة برغوة

مشروب الإفطار السريع

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)
مكعبان ثلج
٦٠ مل حليب منزوع الدسم
٥٠ غ زبادي قليل الدهون
٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢سم
٧٥ غ تفاح مقطع إلى قطع بطول ٢سم
٥ مل زيت جنين القمح
٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج والحليب والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الموز والتفاح وزيت جنين القمح.
هزي المكونات جيداً قبل الخلط.
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٠ ثانية. تحققي من حلاوة المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

مشروب الغريب فروت بالشوفان

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
١٥٠ مل عصير غريب فروت الأحمر الداكن
٥٠ مل زبادي طبيعي كامل الدسم
٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢سم
١ ملعقة كبيرة عصيدة الشوفان
١ ملعقة كبيرة عسل نحل نقي

١ أضيفي عصير الغريب فروت الأحمر والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الموز وعصيدة الشوفان. هزي المكونات جيداً قبل الخلط.
٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ١٥ ثانية.
تحققي من حلاوة المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

مشروب الموز بالمكسرات

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
٧٥ مل حليب قليل الدسم
١١٥ غ زبادي بندق قليل الدهون
٥٠ غ موز مقطع إلى قطع بطول ٢سم
٣ ثمرات مشمش مجفف جاهزة للأكل مقطعة إلى قطع بطول ١ سم

١ أضيفي الحليب والزبادي إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الموز والمشمش. هزي المكونات جيداً قبل الخلط.
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٥ ثانية.

مشروبات فواكه مصحوبة برغوة

مشروب الفراولة بالثلج

كمية لشخص واحد (٢٥٠ مل)
مكعبان ثلج
٧٠ مل عصير تفاح
٦٠ غ فراولة مقشرة ومقطعة إلى نصفين
٨٠ غ شمام (كنتالوب) مع إزالة البذور والتقطيع إلى قطع بطول ٢ سم
٥ مل عسل نحل نقي

١ أضيفي مكعبي الثلج وعصير التفاح إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي الفراولة والشمام (الكنتالوب).
٢ شغلي الجهاز على الوضع Low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان ثم الوضع High لمدة ٢٠ ثانية. تحققي من حلاوة المذاق وأضيفي عسل النحل حسب الحاجة.

مشروب المانجو والأناناس والباشن فروت المصحوب برغوة

كمية لشخص واحد (٣٠٠ مل)
١٥٠ مل عصير برتقال طازج
٨٥ غ مانجو ناضجة مقطعة إلى قطع بطول ٢ سم
٦٥ غ أناناس مقطع إلى قطع بطول ٢سم
نصف ثمرة باشن فروت

١ أضيفي عصير البرتقال إلى الدورق (الإبريق). ثم أضيفي المانجو والأناناس وباشن فروت.
٢ شغلي الجهاز على الوضع High لمدة ٢٠ ثانية.

- لضمان إطالة عمر الخلاط Blender Smoothie، لا تشغليه لفترة زمنية مستمرة أطول من ٣٠ ثانية.
- يحذر خلط المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق (الإبريق).
- يحذر تجاوز سعات الخلاط القصوى الموضحة على الدورق (الإبريق).
- عند تركيب غطاء التوزيع العلوي حافظي على وضع الإبريق في وضع رأسي.

العناية والتنظيف

- أوقفي الجهاز دائماً بفصله عن مصدر التيار الكهربي وفك مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها دائماً فور الاستخدام.

لا تسمحي بجفاف المشروب على مجموعة الدورق (الإبريق) مع وحدة الشفرات حيث يصعب ذلك من عملية التنظيف.

- لا تغسلي أي من الأجزاء في غسالة الأطباق.

وحدة الطاقة

- امسحيها بقطعة قماش رطبة ثم جففيها.

وحدة الشفرات

١ لا تلمسي الشفرات الحادة – نظفي الشفرات بواسطة الفرشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم اشطفيها جيداً تحت الصنبور. لا تغمري وحدة الشفرات في الماء.

٢ اتركيها لتجف في وضع مقلوب بعيداً عن متناول الأطفال.

الدورق (الإبريق) وغطاء التوزيع العلوي

غسيل يدوي ثم الشطف بماء نظيف والتجفيف.

الخدمة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة من قبل KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من قبل KENWOOD.
- إذا أردت الحصول على مساعدة بشأن:
- استخدام الجهاز عمليات صيانة وإصلاحات
- اتصلي بالمتجر الذي اشتريتي منه الجهاز.

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

معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج وفقا لتوجيه الاتحاد الأوروبي 2002/96/EC.

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.

دليل الرسم التوضيحي

① وحدة الشفرات
② غطاء التوزيع العلوي x ٢
③ الدورق (الإبريق) x ٢
④ وحدة الطاقة
⑤ مفتاح التحكم في السرعة

استخدام الخلاط Smoothie

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

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

٢ أضيفي المكونات السائلة إلى الدورق (الإبريق).

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

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

٤ هزي الدورق (الإبريق) لتوزيع المكونات.

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

٦ حددي السرعة المطلوبة.

- عند خلط وصفات تحتوي على مكونات مجمدة، ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع low (السرعة المنخفضة) لمدة ٥ ثوان لبدء عملية الخلط ثم ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى وضع high (السرعة العالية).
- اتركي المكونات قيد الخلط حتى تتكون الرغوة.

٧ عند الوصول إلى القوام المطلوب، ضعي مفتاح التحكم في السرعة إلى الوضع off (إيقاف). لفي الدورق (الإبريق) في اتجاه عكس عقارب الساعة لتحريره عن وحدة الطاقة.

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

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

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

تلميحات ونصائح

- لاحظي أنه عند تعبئة الدورق (الإبريق) إلى السعة القصوى (٥٠٠ مل)، فإن الكمية تكون كافية للتقديم لشخصين.
- إذا كنت لا تنوين استهلاك المشروب المصحوب برغوة مباشرة فيجب الاحتفاظ به في الثلاجة.
- تأكدي أن قوام المشروب المصحوب برغوة رقيق بالقدر الكافي حتى تتمكنين من شربه عن طريق الفتحة الصغيرة الموجودة في غطاء التوزيع العلوي. لتحضير مشروب مصحوب برغوة بقوام خفيف أضيفي المزيد من السوائل.
- بمجرد وصول المشروب المصحوب برغوة إلى القوام المطلوب، يمكنك استخدم الوضع النبضي P للتأكد خلط جميع المكونات تماماً. استخدمي الوضع النبضي P لتشغيل وحدة الطاقة في هيئة دورة تشغيل وإيقاف قصيرة المدة للتحكم في قوام المشروب.
- بعد الخلط لفترة من الوقت، قد تكون بعض المشروبات غير مصحوبة برغوة بشكل تام نتيجة وجود بذور أو تكون المكونات ذات طبيعة ليفية.
- قد تنفصل بعض المشروبات إذا تركت لفترة بعد الخلط، لذلك يكون من الأفضل تناولها مباشرة. يجب تقليب المشروبات المنفصلة قبل تناولها.

هام

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

عربي

قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور

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

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

قبل استخدام جهاز Kenwood

- اقرئي التعليمات التالية واحتفظي بها في المتناول للاستخدامات المستقبلية المرجعية.
- أزيلي مكونات التغليف وأية ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

لسلامتك

- أوقفي تشغيل الجهاز وافصليه عن مصدر التيار الكهربي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - بعد الاستخدام
  - قبل التنظيف.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة أو السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. في مثل هذه الحالة، يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الخدمة".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- يحذر ترك الجهاز مهملاً.
- انتظري دائماً حتى توقف الشفرات عن الدوران تماماً قبل إزالة الدورق (الإبريق) عن وحدة الطاقة.
- قد تستخدم هذه الوحدة أيضاً لتحضير الحساء ولكن يجب فقط خلط المكونات وهي باردة.
- يحذر خلط أي مكونات ساخنة أو تناول أية مشروبات ساخنة مباشرة من الدورق (الإبريق).
- عن تناول الشراب عبر الغطاء العلوي، توخي الحذر حيث يكون الشراب مصحوباً برغوة. قد تكون بعض التجارب ضرورية للوصول إلى النتيجة المرجوة لا سيما عند تجهيز أطعمة صلبة أو غير كاملة النضج حيث قد تجدين بعض من المكونات لا تزال غير مجهزة.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- استخدمي فقط الخلاط Smoothie Blender مع وحدة الشفرات المزودة.
- استخدمي الخلاط Smoothie Blender دائماً على سطح أمن 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 Blender Smoothie إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ذوي انخفاض في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية أو لمن دون خبرة أو معرفة بالجهاز، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إعطائهم تعليمات بشأن استخدام الجهاز من قبل الشخص المسئول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدمي 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.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات الاتحاد الأوروبي 2004/108/EC بشأن التوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات الاتحاد الأوروبي رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ والمتعلقة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.