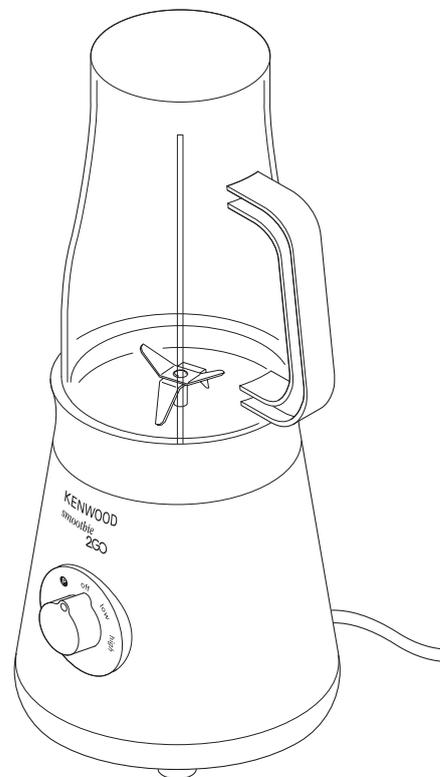


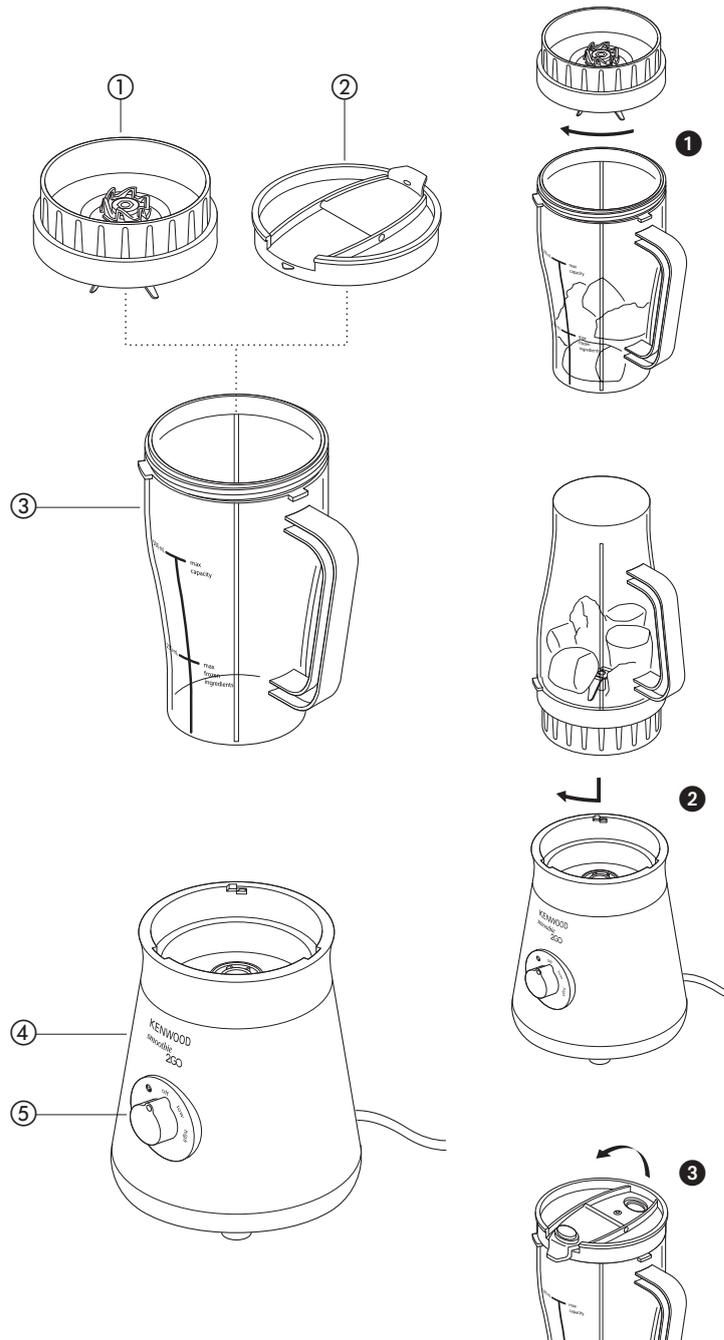
KENWOOD



SB050 series *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 - ١٠٦





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. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- 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.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

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. Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mélangeur.

- 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'acquiescer 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 l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive de la Communauté économique européenne 89/336/CEE.

légende

- 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 ①.
- 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 ①.

- 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 ②.
 - 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 ③. Vous pouvez consommer la boisson directement à partir de la tasse.
- ### **astuces & conseils**
- Notez que lorsque la tasse est remplie jusqu'à la capacité maximale (500 ml), vous obtenez environ deux portions.
 - Si vous ne souhaitez pas consommer votre cocktail immédiatement, conservez-le au réfrigérateur.

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

important

- Ne mélangez jamais d'ingrédients secs (noix, épices) et ne faites pas fonctionner le 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.

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.