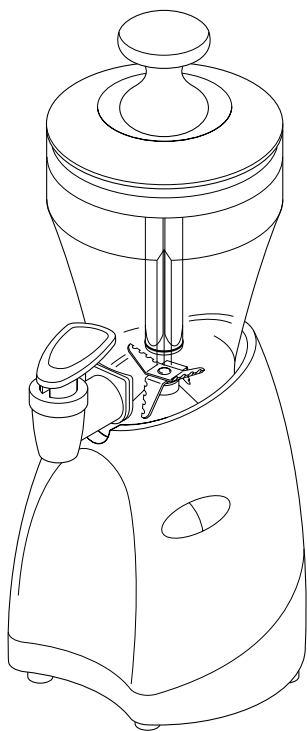
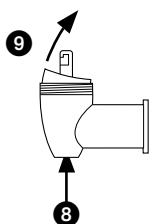
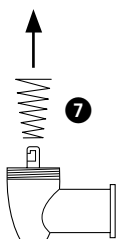
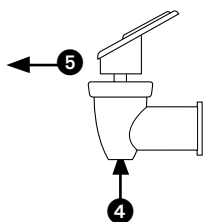
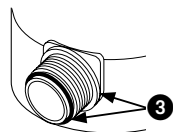
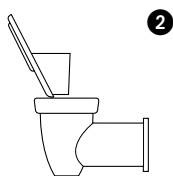
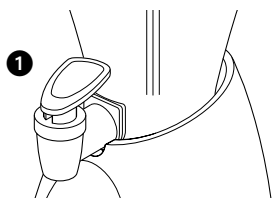
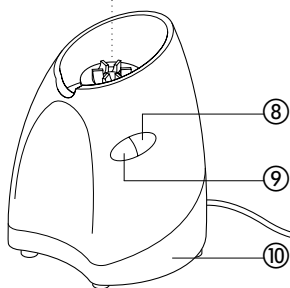
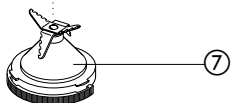
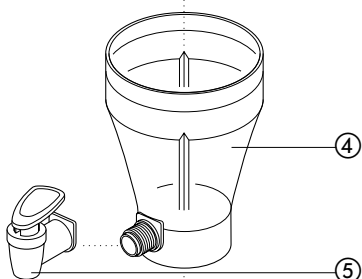
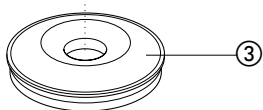
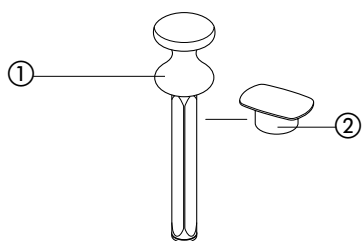


KENWOOD



SB100 series

*Smoothie
JUNIOR*



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

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

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

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

sécurité

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

- Lorsque vous retirerez le mélangeur pour cocktails (smoothie) du bloc moteur, attendez que les lames se soient complètement arrêtées.
- Utilisez le dispositif uniquement pour son usage domestique prévu.
- Utilisez le mélangeur pour cocktails (smoothie) uniquement avec le couvercle.
- N'utilisez jamais l'agitateur si le couvercle n'est pas à sa place sur le bol.

avant le branchement

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

avant la première utilisation

- 1 Enlevez tout emballage.
- 2 Lavez tous les éléments : reportez-vous à la section 'nettoyage'.

légende

- ① agitateur
- ② bouchon
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ ensemble du robinet
- ⑥ anneau d'étanchéité
- ⑦ ensemble porte-lames
- ⑧ bouton on/off
- ⑨ bouton de mélange intermittent Pulse
- ⑩ bloc moteur

Pour utiliser votre mélangeur pour cocktails (smoothie)

- 1 Placez l'anneau d'étanchéité sur l'ensemble porte-lames.
- 2 Vissez le bol sur l'unité porte-lames.
- 3 Vissez l'ensemble du robinet sur le bol puis placez-le sur le bloc moteur.
- Vérifiez que le levier du robinet verseur est en position fermée ①.

- 4 Mettez les ingrédients liquides dans le bol.
 - Cela comprend les fruits (non surgelés), les yaourts frais, le lait et les jus de fruit. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au niveau marqué LIQUIDS.
- 5 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
 - Cela comprend les fruits surgelés, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau marqué FROZEN INGREDIENTS.
- 6 Enfoncez le couvercle sur le bol.
- 7 Placez le bouchon sur le couvercle puis tournez-le, ou bien placez l'agitateur dans l'orifice.
 - Vous pouvez utiliser l'agitateur lorsque vous mélangez des mixtures épaisses ou lorsque vous utilisez de grandes quantités d'ingrédients surgelés.
- 8 Mettez en marche en appuyant sur le bouton on/off. Laissez les ingrédients se mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.
 - Utilisez l'agitateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Eteignez en appuyant sur le bouton on/off.
- 10 Placez un verre sous le robinet, appuyez sur le bouton on/off puis sur le levier du robinet verseur.
 - Il est possible de servir des boissons moins épaisses sans mettre le bloc moteur en marche.
 - Aidez-vous de l'agitateur pour verser des cocktails (smoothie) épais.
 - Pour vous aider à verser le reste d'un cocktail (smoothie) épais, ajoutez quelques cuillères à soupe de liquide pour un meilleur débit.
- 11 Lorsque le verre est plein, éteignez l'appareil et relâchez le levier.

conseils

- Pour faire un cocktail (smoothie) moins épais, ajoutez plus de liquide.
- Pour faire un cocktail (smoothie) plus épais, ajoutez plus d'ingrédients surgelés.
- Avant de placer le couvercle, enfoncez les ingrédients solides dans le liquide à l'aide de l'agitateur.
- Appuyez sur le bouton de mélange intermittent Pulse du bloc moteur pour contrôler la texture de votre boisson.
- Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement lisses à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.
- Certaines boissons peuvent se déshomogénéiser lorsqu'elles reposent, il est donc préférable de les boire immédiatement. Les boissons non homogènes doivent être mélangées avant d'être bues.

important

- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (par ex. des épices, des noix/noisettes) et ne faites pas fonctionner le mélangeur pour cocktails (smoothie) à vide – il est conçu pour mélanger des cocktails (smoothie) uniquement.
- N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides augmentent en volume et forment de la mousse au cours du mélange, le lait par exemple, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est bien en place.

- Afin d'assurer une longue vie à votre mélangeur pour cocktails (smoothie), ne le faites jamais fonctionner de façon continue pendant plus de 60 secondes.
- Ne mélangez jamais d'aliments ayant constitué une masse solide au cours de la congélation, brisez-les en morceaux avant de les mettre dans le bol.

nettoyage

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

Unité du mélangeur

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

bloc moteur

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

unité porte-lames

- 1 Retirez l'anneau d'étanchéité et lavez-le.

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

couvercle, bouchon et agitateur

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

nettoyage du robinet

Retirez l'ensemble du robinet du bol puis plongez le robinet dans de l'eau savonneuse chaude, la soupape ouverte ❷. Nettoyez soigneusement puis rincez-le et séchez-le. Lavez et séchez le bol puis remettez le robinet en place en vous assurant que les joints sont bien positionnés sur le bol ❸.

démontage du robinet

- 1 Maintenez le robinet par le levier. Relevez la bonde ❹ tout en faisant glisser le levier dans la direction indiquée ❺.
- 2 Dévissez le bouchon ❻.
- 3 Retirez le ressort ❼.
- 4 Relevez la bonde de l'intérieur du robinet ❽ et en même temps, tirez sur la bonde depuis le dessus ❾.
- 5 Lavez tous les éléments puis séchez-les soigneusement.
- 6 Remontez l'unité en effectuant la procédure ci-dessus dans l'autre sens.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé de KENWOOD. Si vous avez besoin d'aide pour :
- l'utilisation de votre mélangeur pour cocktails (smoothie)
- l'entretien ou des réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre mélangeur pour cocktails (smoothie).

recettes

surprise fraise - citron

1 yaourts à la fraise de 200g
325ml citronnade
250g fraises surgelées
Pour 3 grands verres

Versez le yaourt et la citronnade dans le bol. Ajoutez les fraises surgelées. Mettez en marche pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake épais à la banane

2 bananes moyennes (en tronçons)
325ml lait demi-écrémé
4 petites boules de glace à la vanille (200g environ)
Pour 3 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Mettez en marche pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

$\frac{2}{3}$ d'une boîte de 425 g de morceaux d'ananas dans leur jus
150ml jus d'ananas
5 cuillerées de 15ml de lait de coco
6 petites boules de glace à la vanille (environ 200g)
Pour 3 grands verres

Versez le contenu de la boîte d'ananas au jus de fruit dans le bol avec le jus d'ananas et le lait de coco. Ajoutez la glace. Mettez en marche pendant 40 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

2 yaourts à la framboise de 150g
175ml jus d'orange
100g framboises surgelées
100g crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 3 grands verres

Versez le yaourt et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les framboises surgelées et la crème glacée au yaourt. Mettez en marche pendant 40 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

250ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
2 grosses boules de glace au chocolat (poids approx. 130 g)
Pour 1-2 grands verres

Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Mettez en marche pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur fruitée

2 kiwis pelés et en quartiers
200g fraises fraîches
225ml jus d'orange
5 glaçons
Pour 3 grands verres

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Mettez en marche pendant 40 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au gingembre

200ml lait
4 – 5 morceaux de gingembre confit
ou à volonté
20 ml jus de gingembre confit
2 grosses boules de glace à la
vanille (poids approx. 130 g)
Pour 1 ou 2 verres

Versez le lait, le gingembre confit et
le jus dans le bol. Ajoutez la glace.
Mettez en marche pendant 30-40
secondes. Servez immédiatement.

cocktail à l'ananas et à l'abricot

125ml jus d'ananas
125ml yaourt grec
130g ananas frais en morceaux
2 abricots frais dénoyautés et
découpés en morceaux
7 glaçons
Pour 2 ou 3 grands verres

Versez le jus d'ananas, le yaourt,
l'ananas et l'abricot dans le bol.
Ajoutez les glaçons. Mettez en
marche pendant 50 secondes.
Servez immédiatement.

petit-déjeuner dans un verre

100ml lait écrémé
75ml yaourt allégé
1 petite banane coupée en
morceaux
1 petite pomme coupée en
morceaux
7.5ml germes de blé
10ml miel liquide
3 glaçons
Pour 1-2 grands verres

Versez le lait, le yaourt, la banane, la
pomme, les germes de blé et le miel
dans le bol. Ajoutez les glaçons.
Mettez en marche pendant 50
secondes. Servez immédiatement.

cocktail au café

125ml expresso
100ml lait
15ml Baileys (en option)
sucre à volonté
3 petites boules de glace à la vanille
(environ 130g)
Pour 2 grands verres

Versez le café, le lait, le Baileys et le
sucre (le cas échéant) dans le bol.
Ajoutez la glace. Mettez en marche
pendant 20 secondes. Servez
immédiatement.

cocktail banoffee

1 grosse banane coupée en
morceaux
125ml lait
3 petites boules de glace au caramel
(environ 130 g)
Pour 2 grands verres

Versez la banane et le lait dans le
bol. Ajoutez la glace. Mettez en
marche pendant 30 secondes.
Servez immédiatement.

cocktail aux fruits

1 grosse nectarine coupée en
morceaux
75g framboises fraîches
75g fraises fraîches
75ml citronnade
75ml jus de pomme
4 glaçons
Pour 2 grands verres

Mettez tous les fruits et le jus dans le
bol. Ajoutez les glaçons. Mettez en
marche pendant 30 secondes.
Servez immédiatement.

fraîcheur à la framboise

525ml jus de canneberge
150g framboises surgelées
2 petites boules de sorbet à la framboise (environ 160 g)
Pour 3 grands verres

Placez le jus de canneberges dans le bol, puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Mettez en marche pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

gingembre tropical

250ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)
200g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés
Pour 1-2 grands verres

Versez la boisson gazeuse au gingembre dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Mettez en marche pendant 40 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au fruits des bois

450ml citronnade
1 grand fond de meringue cassé en morceaux
300g fruits des bois surgelés
Pour 3 grands verres

Versez la citronnade et la meringue dans le bol, puis ajoutez les fruits surgelés. Mettez en marche pendant 45 secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

150 g poids net égoutté de lychees en boîte
325ml jus d'orange
75g crème fraîche
6-7 glaçons
Pour 2-3 grands verres

Versez les fruits égouttés, le jus d'orange et la crème fraîche dans le bol puis ajoutez les glaçons. Mettez en marche pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

fraîcheur au concombre

300ml jus de pomme
¼ concombre en morceaux
1½ kiwis, en morceaux
3 feuilles de menthe
6-7 glaçons
Pour 3 grands verres

Versez le jus de pomme, le concombre, les kiwis et les feuilles de menthe dans le bol, puis ajoutez les glaçons. Mettez en marche pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

400ml jus de canneberge
125g lait concentré
325g baies variées surgelées
Pour 3 grands verres

Versez le jus de canneberge et le lait concentré dans le bol puis ajoutez les fruits surgelés. Mettez en marche pendant 30 secondes. Servez immédiatement.