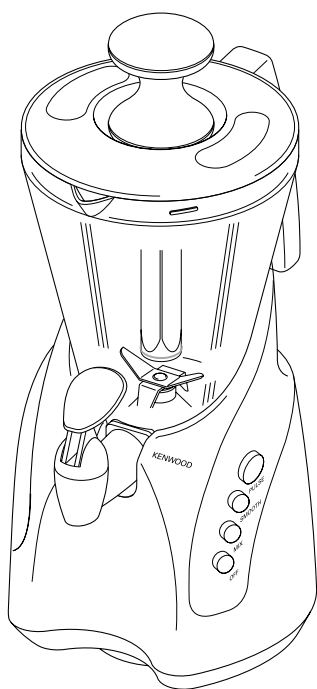
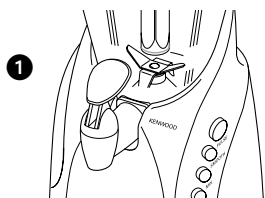
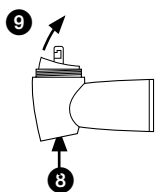
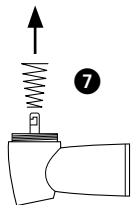
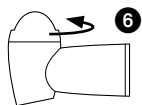
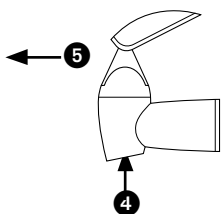
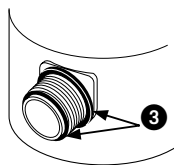
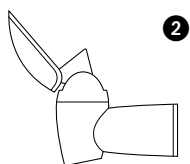
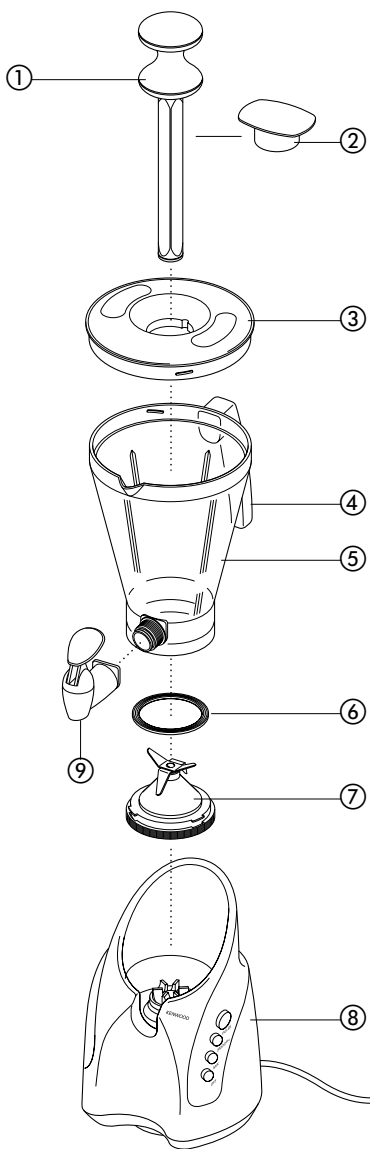


# KENWOOD



SB250 series

*SMOOTHIE  
CONCERT*



## **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 poignée
- ⑤ bol
- ⑥ anneau d'étanchéité
- ⑦ ensemble porte-lames
- ⑧ bloc moteur
- ⑨ ensemble du robinet

## 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. Vérifiez que le levier du robinet est en position fermée ❶.
- 4 Placez le bol assemblé sur le bloc moteur.

- 5 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 pour 2 ou 4 personnes.
- 6 Ajoutez des glaçons ou les ingrédients surgelés dans le bol.
- Cela comprend les fruits surgelés, les crèmes glacées au yaourt, la glace ou les glaçons. Vous pouvez ajouter ces ingrédients **jusqu'au** niveau marqué FROZEN INGREDIENTS pour le nombre de personne correspondant.
- 7 Vissez le couvercle sur le bol.
- 8 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.
- 9 Appuyez sur le bouton MIX jusqu'à 30 secondes afin d'entamer le processus de mélange, puis appuyez sur le bouton SMOOTH. Mixez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
- Utilisez l'agitateur en le déplaçant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 10 Placez un verre sous le robinet, appuyez sur le bouton MIX et abaissez le levier du robinet.
- 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.
- OU
- Éteignez, enlevez le bol et versez la boisson.
- 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 PULSE pour utiliser le bloc moteur dans un mode marche/arrêt afin de contrôler la texture de votre boisson. Faites attention car ce mode sélectionne automatiquement la vitesse la plus élevée et cela peut provoquer une projection de la boisson le long des parois et sur le couvercle du bol.
  - Après avoir mélangé certaines boissons, il est possible qu'elles ne soient pas complètement lisses à cause des pépins ou de la nature fibreuse des ingrédients.
  - Certaines boissons peuvent se déshomogénéiser lorsqu'elles reposent, il est donc préférable de les boire immédiatement. Les boissons non homogènes doivent être mélangées avant d'être bues.
- important**
- Ne mélangez jamais des ingrédients secs (par ex. des épices, des noix/noisettes) et ne faites pas fonctionner le mélangeur pour cocktails (Smoothie) à vide.
  - N'utilisez pas le mélangeur comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
  - Certains liquides augmentent en volume et forment de la mousse au cours du mélange, le lait par exemple, veillez par conséquent à ne pas trop remplir le bol et assurez-vous que le couvercle est bien en place.

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

## nettoyage

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

### Unité du mélangeur

Avant de démonter le mélangeur, remplissez à moitié le bol d'eau tiède. Positionnez le couvercle et le bouchon puis placez-les sur le bloc moteur. Appuyez sur MIX et pendant que l'appareil fonctionne, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'écouler dans un récipient pour nettoyer la soupape. Vous pouvez répéter cette opération jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule soit propre. Si un nettoyage plus approfondi est nécessaire, commencez par démonter l'unité.

### bloc moteur

- Essayez-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

2 yaourts à la fraise de 150g  
500ml citronnade  
400g fraises surgelées  
Pour 4 grands verres

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

### milk-shake épais à la banane

3 bananes moyennes (en tronçons)  
500ml lait demi-écrémé  
6 petites boules de glace à la vanille (300g environ)  
Pour 4 grands verres

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

### fraîcheur à l'ananas et à la noix de coco

1 boîte (425g) de morceaux d'ananas au jus de fruit  
250ml jus d'ananas  
8 cuillérées de 15ml de lait de coco  
6 petites boules de glace à la vanille (environ 300g)  
Pour 4 grands verres

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

### nectar de framboise

3 yaourts à la framboise de 150g  
250ml jus d'orange  
150g framboises surgelées  
150g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille  
Pour 4 grands verres

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

### milk-shake menthe-chocolat

400ml lait demi-écrémé  
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté  
4 petites boules de glace au chocolat (environ 200g)  
Pour 2 grands verres

Versez le lait et l'essence de menthe dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur MIX pendant 10 secondes, puis sur SMOOTH pendant 10 secondes. Servez immédiatement.

### fraîcheur fruitée

3 kiwis pelés et en quartiers  
300g fraises fraîches  
350ml jus d'orange  
8 glaçons  
Pour 4 grands verres

Mettez les fruits et le jus d'orange dans le bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez sur MIX pendant 20 secondes, puis sur SMOOTH pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

## cocktail au gingembre

300ml lait  
6 – 8 morceaux de gingembre confit  
ou à volonté  
30 ml jus de gingembre confit  
4 petites boules de glace à la vanille  
(environ 200g)  
Pour 2 ou 3 verres

Versez le lait, le gingembre confit et  
le jus dans le bol. Ajoutez la glace.  
Appuyez sur MIX pendant 15  
secondes, puis sur SMOOTH  
pendant 30 secondes. Servez  
immédiatement.

## cocktail à l'ananas et à l'abricot

200ml jus d'ananas  
200ml yaourt grec  
200g ananas frais en morceaux  
3 abricots frais dénoyautés et  
découpés en morceaux  
10 glaçons  
Pour 3 ou 4 grands verres

Versez le jus d'ananas, le yaourt,  
l'ananas et l'abricot dans le bol.  
Ajoutez les glaçons. Appuyez sur  
MIX pendant 20 secondes, puis sur  
SMOOTH pendant 30 secondes.  
Servez immédiatement.

## petit-déjeuner dans un verre

150ml lait écrémé  
100ml yaourt allégé  
1 banane découpée en tronçons  
1 pomme épépinée, en morceaux  
10ml germes de blé  
15ml miel liquide  
4 glaçons  
Pour 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.  
Appuyez sur MIX pendant 30  
secondes, puis sur SMOOTH  
pendant 20 secondes. Servez  
immédiatement.

## cocktail au café

200ml expresso  
150ml lait  
15ml Baileys (en option)  
sucre à volonté  
4 petites boules de glace à la vanille  
(environ 200g)  
Pour 2 grands verres

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

## cocktail banoffee

2 bananes en morceaux  
200ml lait  
4 petites boules de glace au caramel  
(environ 200 g)  
Pour 2 grands verres

Versez la banane et le lait dans le  
bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur  
MIX pendant 10 secondes, puis sur  
SMOOTH pendant 20 secondes.  
Servez immédiatement.

## cocktail aux fruits

2 nectarines, épépinées et  
découpées en morceaux  
100g framboises fraîches  
100g fraises fraîches  
100ml citronnade  
100ml jus de pomme  
6 glaçons  
Pour 3 grands verres

Mettez tous les fruits et le jus dans le  
bol. Ajoutez les glaçons. Appuyez  
sur MIX pendant 10 secondes, puis  
sur SMOOTH pendant 20 secondes.  
Servez immédiatement.

## fraîcheur à la framboise

800ml jus de canneberge  
250g framboises surgelées  
3 petites boules de sorbet à la framboise (environ 225 g)  
Pour 5 grands verres

Versez le jus de canneberge dans le bol puis ajoutez les framboises surgelées et le sorbet. Appuyez sur MIX pendant 15 secondes, puis sur SMOOTH pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

## gingembre tropical

400ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)  
300g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés  
Pour 2 grands verres

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

## cocktail au fruits des bois

700ml citronnade  
2 meringues, en morceaux  
450g fruits des bois surgelés  
Pour 5 grands verres

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

## splendeur orientale

1 boîte de 200g (poids égoutté) de litchis (sans le jus)  
500ml jus d'orange  
100g crème fraîche  
10 glaçons  
Pour 3-4 grands verres

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

## fraîcheur au concombre

450ml jus de pomme  
un demi concombre en morceaux  
2 kiwis, en morceaux  
4 feuilles de menthe  
10 glaçons  
Pour 4 grands verres

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

## nectar aux baies

600ml jus de canneberge  
200g lait concentré  
500g baies variées surgelées  
Pour 4 grands verres

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