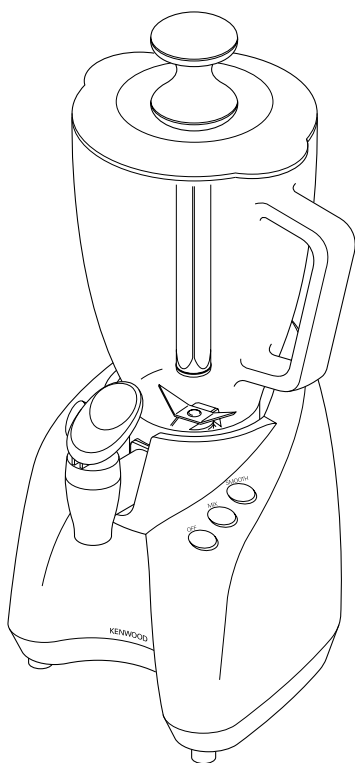
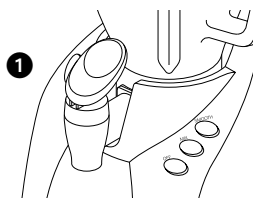
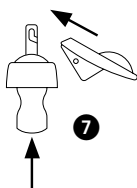
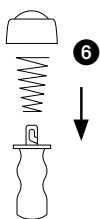
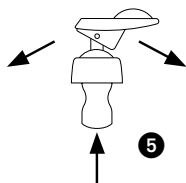
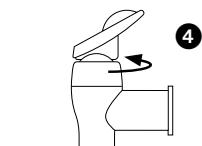
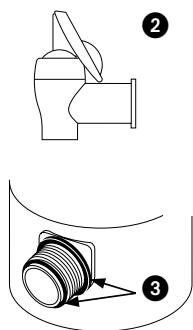
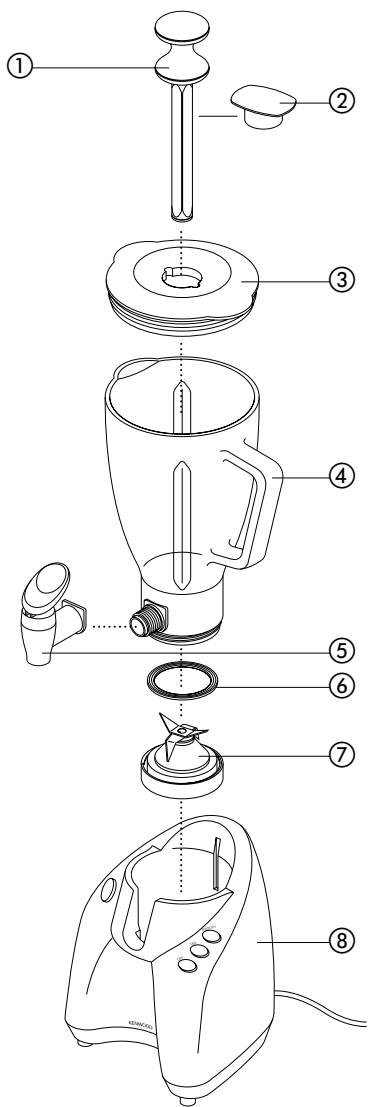


KENWOOD



*Smoothie
PRO*

SB300 series



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.
- **La jupe moulée sur le fond du gobelet est mise en place en cours de fabrication afin de satisfaire aux normes de sécurité et il ne doit en aucun cas être tenté de la retirer.**
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour préparer des soupes. Laissez les liquides chauds refroidir avant de mixer. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé avant de mixer pour éviter les éclaboussures.

soupe de carottes et à la coriandre

25 g de beurre
1 gros oignon haché
1-2 gousses d'ail écrasée(s)
800 g de carottes coupées en cubes de 2 cm
cube de bouillon de poulet froid
15 ml de coriandre moulue
sel et poivre

Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'oignon et l'ail, et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient moelleux. Incorporez les carottes dans le bol et ajouter l'oignon et l'ail. Versez le bouillon de poulet de façon à atteindre le repère de 2 litres figurant sur le bol. Mettez le couvercle et le bouchon. Mixez en activant la fonction « SMOOTH » pendant 5 secondes pour obtenir une soupe épaisse, ou laissez agir un peu plus longtemps pour obtenir une soupe plus liquide.

Versez le mélange dans une casserole, ajoutez la coriandre, le sel et le poivre, puis laissez mijoter pendant 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Assaisonnez à votre convenance et ajoutez du liquide si nécessaire.

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'.
- 3 Rabattre la longueur de cordon à l'arrière de l'appareil.

légende

- ① agitateur
- ② bouchon
- ③ couvercle
- ④ bol
- ⑤ ensemble du robinet
- ⑥ anneau d'étanchéité
- ⑦ ensemble porte-lames
- ⑧ 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 fruits. Vous pouvez les mettre dans le bol jusqu'au repère « LIQUIDS » pour 3 ou 6 personnes.

- 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 pour le nombre de personne correspondant.
- 6 Enfoncez le couvercle sur le haut du bol.
- 7 Placez le bouchon sur le couvercle, 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 Appuyez sur le bouton « MIX » pendant 30 secondes maximum, pour démarrer le cycle de mélange, puis appuyez sur le bouton « SMOOTH ». Laissez en marche jusqu'à ce que les ingrédients soient liquides.
 - Utilisez l'agitateur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- 9 Placez un verre sous le robinet, appuyez sur le bouton « MIX » 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.
- 10 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.
- Activez la touche « PULSE » pour utiliser l'appareil dans un mode marche/arrêt intermittent afin de contrôler la texture de votre boisson. Veuillez noter que ce mode sélectionne automatiquement la vitesse maximum et que le liquide risque d'être projeté sur les parois du bol ainsi que sur le couvercle.
- 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. Réglez sur le mode « MIX » 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 Dévissez le bouchon ❹.
- 2 Retirez le bouchon en le poussant par-dessous ❺ et enlevez le levier.
- 3 Retirez le bouchon et le ressort ❻.
- 4 Lavez tous les éléments, puis séchez soigneusement.
- 5 Assemblez de nouveau l'appareil en suivant la même procédure dans le sens inverse ❼.

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

3 yaourts à la fraise de 150g
600ml citronnade
500g fraises surgelées
Pour 5 grands verres

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

milk-shake épais à la banane

3 grosses bananes (coupées en gros dés)
600ml lait demi-écrémé
7 petites boules de glace à la vanille (350g environ)
Pour 5 grands verres

Mettez les bananes et le lait dans le bol. Ajoutez la glace. Appuyez sur le bouton « 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
300ml jus d'ananas
150 ml de lait de coco
7 petites boules de glace à la vanille (environ 350g)
Pour 5 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 le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

nectar de framboise

4 yaourts à la framboise de 150g
300ml jus d'orange
175g framboises surgelées
175g (environ 2 boules) crème glacée au yaourt à la vanille
Pour 5 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 le bouton « MIX » pendant 10 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

milk-shake menthe-chocolat

475ml lait demi-écrémé
Quelques gouttes d'essence de menthe à volonté
5 petites boules de glace au chocolat (environ 250g)
Préparation pour 2 à 3 grands verres

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

fraîcheur fruitée

4 kiwis pelés et en quartiers
350g fraises fraîches
425ml jus d'orange
10 glaçons
Préparation pour 5 verres

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

cocktail au gingembre

350ml lait
7 - 8 morceaux de gingembre confit, ou à volonté
35 ml jus de gingembre confit
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2 ou 3 verres

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

cocktail à l'ananas et à l'abricot

250ml jus d'ananas
250ml yaourt grec
250g ananas frais en morceaux
4 abricots frais dénoyautés et découpés en morceaux
12 glaçons
Pour 4 ou 5 grands verres

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

petit-déjeuner dans un verre

175ml lait écrémé
125ml yaourt allégé
1 grosse banane coupée en gros dés
1 grosse pomme, enlever le trognon et la couper en morceaux
10ml germes de blé
15ml miel liquide
5 glaçons
Pour 2-3 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 le bouton « MIX » pendant 30 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 20 secondes. Servez immédiatement.

cocktail au café

250ml expresso
175ml lait
30-45ml Baileys (en option)
sucre à volonté
5 petites boules de glace à la vanille (environ 250g)
Pour 2-3 grands verres

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

cocktail banoffee

2 grosses bananes, coupées en morceaux
250ml lait
5 petites boules de glace au caramel (environ 250 g)
Pour 2-3 grands verres

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

cocktail aux fruits

2-3 nectarines, épépinées et découpées en morceaux
125g framboises fraîches
125g fraises fraîches
125ml citronnade
125ml jus de pomme
7 glaçons
Pour 4 verres

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

fraîcheur à la framboise

950ml jus de canneberge
300g framboises surgelées
4 petites boules de sorbet à la framboise (environ 275 g)
Pour 6 grands verres

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

gingembre tropical

475ml boisson gazeuse au gingembre (type Canada Dry)
350g mélange d'ananas, de melon et de mangues surgelés
Pour 2-3 grands verres

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

cocktail au fruits des bois

700ml citronnade
2 grands fonds de meringue, cassés 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 le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 30 secondes. Servez immédiatement.

splendeur orientale

1 boîte de 250g (poids égoutté) de litchis (sans le jus)
600ml jus d'orange
125g crème fraîche
12 glaçons
Pour 4-5 grands verres

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

fraîcheur au concombre

550ml jus de pomme
un demi concombre en morceaux
2-3 kiwis, en morceaux
5 feuilles de menthe
12 glaçons
Pour 5 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 le bouton « MIX » pendant 15 secondes, puis sur « SMOOTH » pendant 15 secondes. Servez immédiatement.

nectar aux baies

725ml jus de canneberge
250g lait concentré
600g baies variées surgelées
Pour 5 grands verres

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