

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

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.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - o avant de mettre en place et de retirer des éléments
 - o après utilisation
 - o avant tout nettoyage.
- **N'immergez jamais le bol et ne mouillez jamais la partie inférieure de l'appareil.**
- **Séchez soigneusement l'appareil avant utilisation.**
- Ne remplissez pas trop le bol pour éviter que les liquides chauds n'éclaboussent lors du mélange.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Éloignez vos mains et tous les ustensiles du bol lorsqu'il se trouve sur le bloc moteur.
- 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.
- Attendez que la pale se soit complètement arrêtée avant de retirer le bol du bloc moteur.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le bol est vide.
- Mettez toujours le couvercle en place avant d'utiliser l'appareil.
- N'utilisez que le bloc moteur fourni et maintenez-le propre et sec.
- Prenez garde : l'appareil chauffe lors de son fonctionnement.
- Éloignez les enfants de l'appareil et ne laissez jamais le cordon pendre du plan de travail : un enfant pourrait s'en saisir et faire tomber l'appareil.

utilisation de votre Choco Latte Crema

- 1 Assurez-vous que le robinet est bien mis en place sur le bol puis placez-le sur le bloc moteur.
- Vérifiez que le levier du robinet verseur est en position fermée ①.
- 2 Placez toujours d'abord les ingrédients **liquides** dans le bol.
- 3 Ajoutez alors les ingrédients solubles comme le chocolat en poudre, le cacao, les boissons maîtées, le café soluble, etc. ou les copeaux de chocolat.

Remarque :

Cet appareil n'est pas conçu pour servir de mélangeur/mixeur ou pour hacher des ingrédients solides. Il est possible d'utiliser des ingrédients tels que des clous de girofle et des bâtons de cannelle pour aromatiser mais il faudra les enlever à l'aide d'une passoire avant de servir.

- 4 Placez le couvercle sur le bol afin de couvrir le bec verseur.
- 5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit sur la position "1" et l'opération de mélange commence immédiatement. Laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes, puis mettez le minuteur de chauffe sur le nombre de tasses en préparation (reportez-vous au tableau ci-dessous)

tasses standard	quantité de liquide	grandes tasses	quantité de liquide
2	250 ml	1	250 ml
4	500 ml	2	500 ml
6	750 ml	3	750 ml
8	1 litre	4	1 litre

- 6 Lors du cycle de chauffage, le minuteur effectue un décompte automatique et un son est émis lorsqu'il est terminé. La cuisson aura alors atteint la bonne température. Veuillez noter que la pale continuera à tourner jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton marche/arrêt afin qu'il soit sur la position "0". Cela

évitera que le mélange ne cuise trop au fond du bol.

Une fois le décompte du minuteur terminé, éteignez toujours l'appareil dans les 5 minutes suivantes.

- 7 Placez une tasse sous le robinet puis appuyez sur le bouton marche/arrêt afin qu'il soit sur la position "1" et tirez le levier du robinet vers l'avant.
- Le fait de mettre le bouton marche/arrêt en position "1" lors de l'écoulement des boissons les rend plus mousseuses et permet également de servir des boissons plus épaisses.
- 8 Lorsque la tasse est presque pleine, remettez le levier du robinet sur la position arrêt ② et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit en position "0".

conseils

- Pour un goût optimal, consommez la boisson immédiatement.
- Pour plus d'onctuosité, ajoutez de la crème fraîche sur les boissons chaudes sucrées ou ajoutez une cuillerée de crème fraîchement fouettée.
- La capacité maximale de votre Choco Latte Crema est d'un litre et sa capacité minimale de 250 ml. Un mélange d'un litre requiert environ 9 minutes de préparation.
- Si le bœtte s'ajuste pas facilement sur le bloc moteur, soulevez-le, tournez la transmission sur le bloc moteur puis remettez-le en place.
- Votre Choco Latte Crema peut également mixer des milkshakes froids. Versez le lait froid dans le bol, puis ajoutez le parfum/concentré liquide ou en poudre et appuyez sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit sur la position "1". Faites le fonctionner pendant 1 minute puis mettez une tasse sous le robinet et tirez le levier du robinet vers l'avant. Lorsque la tasse est presque pleine, lâchez le levier pour qu'il revienne en

- position arrêt et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit sur "0".
- Vous pouvez éteindre le Choco Latte Crema à tout moment pendant le mélange et le chauffage en appuyant sur le bouton marche/arrêt. Cela arrêtera le processus de chauffage et de mélange.
- Vous pouvez également arrêter le minuteur de chauffe en remettant le bouton sur "0".

Important

- La base du bol est mise en place lors de la fabrication et vous ne devez pas essayer de l'enlever.
- N'utilisez pas le bol pour stocker. 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.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne laissez jamais la partie inférieure du bol s'humidifier.
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.
- Videz le bol avant de dévisser le robinet.
- Lavez le bol immédiatement après utilisation. Ne laissez pas d'aliments sécher sur l'ensemble du bol car il serait plus difficile de le nettoyer. Cependant, si des aliments ont malencontreusement séché sur le bol, enlevez-les en remplissant le bol d'un litre d'eau et en faisant fonctionner l'appareil ; le minuteur de chauffe en position 8 et le bouton marche/arrêt en position "1".
- Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.**

- Démontez régulièrement le robinet et nettoyez soigneusement ses accessoires.

bol

Nettoyez l'intérieur du bol à l'aide de la brosse fournie puis rincez-le soigneusement. Remplissez le bol d'eau tiède, ouvrez le robinet et laissez l'eau s'évacuer. Séchez le bol soigneusement et ne laissez jamais la partie inférieure du bol s'humidifier.

bloc moteur

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

couvercle

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

nettoyage du robinet

Retirez l'ensemble du robinet du bol puis plongez le robinet dans de l'eau savonneuse chaude, la soupape ouverte ②. 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 ③.

démontage du robinet

- Dévissez le levier du robinet ④.
- Lavez tous les éléments, puis séchez soigneusement.
- Assemblez à nouveau le robinet.

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 Choco Latte Crema
 • l'entretien ou des réparations
 Contactez le magasin où vous avez acheté votre Choco Latte Crema.

recettes

chocolat chaud

- 1 litre de lait entier
 - 60 ml de poudre de cacao
 - 50 g de sucre en poudre, à discrétion
 - quelques gouttes d'extrait de vanille
- Mettez le lait dans le bol puis la poudre de cacao, le sucre et l'extrait de vanille. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit en position "1" et faites fonctionner l'appareil pendant 20 secondes. Mettez le minuteur de chauffe en position 8 ⑤ et attendez que le minuteur revienne en position 0. Versez dans une tasse ou un mug. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le remettre en position 0.

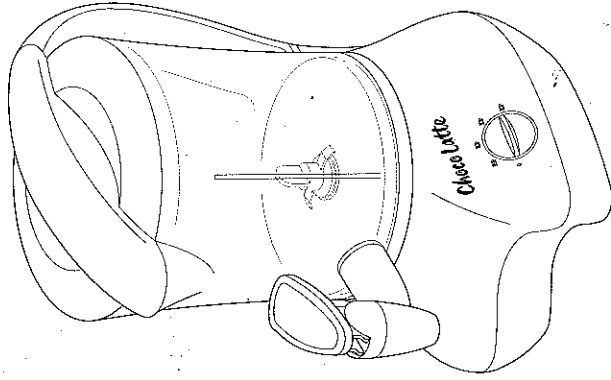
café Latte

- 800 ml de lait demi écrémé
 - 150 ml d'eau
 - 35 ml de café instantané en poudre
 - 5 ml de sucre en poudre ou à discrétion
- Mettez le lait, l'eau, le café en poudre et le sucre dans le bol. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit en position "1" et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes. Mettez le minuteur de chauffe en position 8 ⑤ et attendez que le minuteur revienne en position 0. Versez dans une tasse ou un mug. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le remettre en position 0.

boisson caramélisée

- 1 litre de lait entier
 - 1 grosse noix de beurre
 - 50 g de sucre roux ou à discrétion.
- Mettez le lait, le beurre et le sucre dans le bol. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour qu'il soit en position "1" et laissez l'appareil fonctionner pendant 20 secondes. Mettez le minuteur de chauffe en position 8 ⑤ et attendez que le minuteur revienne en position 0. Versez dans une tasse ou un mug. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour le remettre en position 0.

KENWOOD



Choco Latte

CL430 series



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com 57538/1