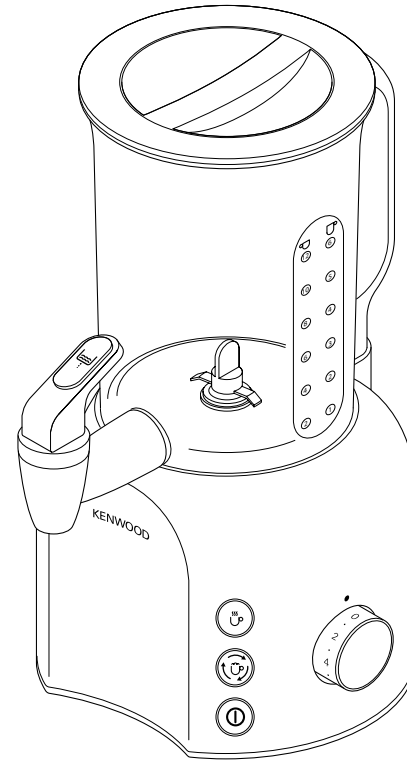


KENWOOD

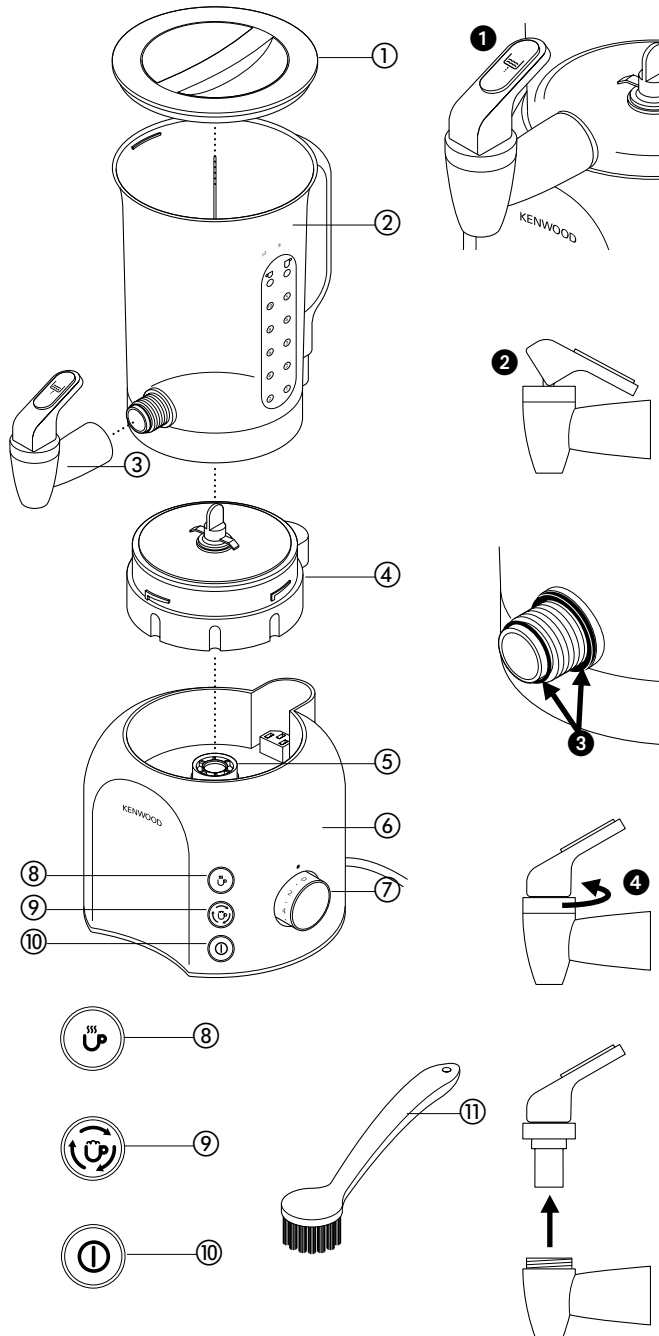


Choco Latte Deluxe

CL630 series

English	2 - 5
Nederlands	6 - 9
Français	10 - 13
Deutsch	14 - 17
Italiano	18 - 21
Português	22 - 25
Español	26 - 29
Dansk	30 - 33
Svenska	34 - 37
Norsk	38 - 41
Suomi	42 - 45
Türkçe	46 - 49
Česky	50 - 53
Magyar	54 - 57
Polski	58 - 61
Русский	62 - 66
Ελληνικά	67 - 71
عربي	٥٧ - ٦٧





before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- Switch off and unplug:
 - before fitting and removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- **Never immerse the base/paddle assembly or allow its underside to get wet. Dry thoroughly before use.**
- Do not overfill as hot liquid may splash out during the blending operation.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Keep hands and utensils out of the goblet when it's on the power unit.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired : see 'service'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the appliance on unattended.
- When removing the goblet from the power unit, wait until the paddle has completely stopped.
- Do not operate the appliance whilst the goblet is empty.
- Only operate the appliance with the lid in place.
- Only use the power unit supplied and keep it clean and dry.
- Beware, the appliance will get hot during operation. Always remove the lid using the plastic finger grip.
- Keep small children away from the appliance and never let the cord hang down over the worktop edge - a small child could grab it and pull the appliance down.
- Take care when drinking liquids as they will be hot.
- Keep hot drinks out of childrens reach.
- Don't drink while holding your baby. If you're passing someone a drink, make sure a child isn't underneath.
- Do not let infirm people use the appliance without supervision.
- Do not let children use or 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 machine.
- The machine complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Wash the parts: see 'cleaning'.
- 2 Wrap excess cord around the cord storage device on the underside of the appliance.

key

- ① lid
- ② goblet
- ③ tap assembly
- ④ base/paddle assembly
- ⑤ drive
- ⑥ power unit
- ⑦ heating timer (up to 10 cups)
- ⑧ keep warm button
- ⑨ frothy mix button
- ⑩ off/standby button
- ⑪ brush

to use your Choco Latte Deluxe

- 1 Make sure the base/paddle assembly and tap are correctly assembled to the goblet, then place on the power unit.

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

- Eteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de mettre en place et de retirer des éléments
 - après utilisation
 - avant tout nettoyage.
- **N'immergez jamais l'ensemble socle/agitateur et ne laissez pas sa partie inférieure se mouiller. Séchez soigneusement avant l'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.
- Eloignez 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 devient chaud pendant le fonctionnement. Retirez toujours le couvercle à l'aide de la poignée en plastique.

- Eloignez 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.
- Prenez garde lors de la dégustation de liquides chauds.
- Maintenez les boissons chaudes hors de la portée des enfants.
- Ne buvez pas lorsque vous portez votre bébé et si vous passez une boisson à quelqu'un, assurez-vous que vous ne passez pas au-dessus d'un enfant.
- Ne laissez pas les infirmes se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- 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 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 Lavez les accessoires : reportez-vous à la section "nettoyage".
- 2 Enroulez le reste de cordon autour du système de rangement du cordon sous l'appareil.

légende

- ① couvercle
- ② bol
- ③ ensemble du robinet
- ④ ensemble du socle/agitateur
- ⑤ transmission
- ⑥ bloc moteur
- ⑦ minuteur de chauffe (jusqu'à 10 tasses)
- ⑧ bouton de maintien au chaud
- ⑨ bouton mélange mousseux
- ⑩ bouton arrêt/mise en veille
- ⑪ brosse

utilisation de votre Choco Latte Deluxe



- 1 Assurez-vous que les ensembles de socle/agitateur et de robinet sont correctement assemblés avec le bol, puis installez le tout sur le bloc moteur.
- Vérifiez que le levier du robinet est en position arrêt **1**.
- 2 Placez toujours d'abord les ingrédients liquides dans le bol.
- 3 Puis ajoutez les ingrédients solubles, c'est-à-dire le chocolat en poudre, le cacao, les boissons maltées, le café en poudre, etc., ou les copeaux de chocolat.

Remarque :

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

- 4 Installez le couvercle sur le bol et tournez pour verrouiller dans la bonne position.
- 5 Branchez l'appareil sur l'alimentation électrique et le bouton arrêt/mise en veille s'allume. (Remarque : Le témoin ne s'allumera pas si le bol n'est pas installé).

- 6 Mettez le minuteur de chauffe sur le nombre de tasses en préparation (voir le tableau ci-dessous), et l'appareil commence à fonctionner. Pendant le cycle de chauffe, le minuteur effectue un décompte automatique et s'éteint lorsqu'il est terminé, en émettant un son distinct. La boisson aura alors atteint la bonne température.

tasses  standard	quantité de liquide	grandes tasses  de liquide	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
10	1,25 litre	5	1,25 litre

- 7 Placez une tasse sous le robinet. Appuyez sur le bouton « mélange moussieux », celui-ci s'allume. Tirez ensuite le levier du robinet vers l'avant.
- L'utilisation du bouton « mélange moussieux » pour distribuer des boissons rendra la boisson plus crémeuse et aidera également à distribuer des boissons plus épaisses.
- 8 Lorsque la tasse est pratiquement pleine, relâchez le levier en position arrêt, et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton arrêt/mise en veille.

maintien au chaud

Si vous appuyez sur le bouton de maintien au chaud après l'étape 6, la boisson sera conservée au chaud pendant 30 minutes. Pendant cette période, l'agitateur continue à fonctionner et le bouton de maintien au chaud s'allume.

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 Deluxe est de 1,25 litres et sa capacité minimale de 200 ml. Un mélange d'1,25 litre sera prêt en 9 minutes, environ.
- Si le bol ne 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 Deluxe peut également mixer des milkshakes froids. Versez le lait froid dans un bol, puis ajoutez le parfum/concentré liquide ou en poudre et appuyez sur le bouton « mélange moussieux ». Laissez fonctionner l'appareil pendant 1 minute **seulement**, puis placez une tasse sous le robinet et tirez le levier du robinet vers l'avant. Lorsque la tasse est pratiquement pleine, relâchez le levier en position arrêt, et éteignez l'appareil en appuyant sur le bouton arrêt/mise en veille.
- Vous pouvez éteindre le Choco Latte Deluxe à tout moment pendant le fonctionnement en appuyant sur le bouton arrêt/mise en veille.

important

- N'utilisez pas le bol comme récipient de stockage. Laissez-le vide avant et après utilisation.
- Certains liquides (par exemple 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 le couvercle est correctement installé.

nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Prenez des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble socle/agitateur, il peut être chaud.
- **Ne jamais laisser la partie inférieure de l'ensemble socle/agitateur se mouiller.**
- Ne mouillez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise.

- Après utilisation, videz le bol et rincez-le soigneusement avec de l'eau propre avant de dévisser le robinet ou l'ensemble de socle/agitateur.
- Lavez toujours les éléments immédiatement après l'utilisation. Ne les laissez pas sécher sur l'ensemble de bol, afin de faciliter le nettoyage. Toutefois, si des aliments ont accidentellement séché et attaché, décollez-les en remplissant le bol avec 1,25 litre d'eau et faites fonctionner l'appareil en mettant le minuteur de chauffe en position 10 tasses.
- **Ne passez aucun élément au lave-vaisselle.**
- Démontez régulièrement le robinet et nettoyez soigneusement ses accessoires.

ensemble de socle/agitateur

Ne l'immergez jamais dans l'eau et ne laissez pas la partie inférieure se mouiller.

Retirez l'ensemble de socle/agitateur du bol.

- Essuyez la surface supérieure et l'agitateur avec un chiffon humide et un peu de savon, puis essuyez avec un chiffon propre et séchez soigneusement. Utilisez la brosse fournie pour retirer les résidus tenaces. N'utilisez pas d'abrasifs corrosifs.

bloc moteur

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

couvercle, bol

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

- 1 Dévissez le levier du robinet ④.
- 2 Lavez tous les éléments, puis séchez soigneusement.
- 3 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 Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide concernant :

- l'utilisation de votre Choco Latte Deluxe
 - l'entretien ou les réparations
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre Choco Latte Deluxe.

recettes

chocolat chaud

1,25 litre de lait entier
75 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. Mettez le minuteur de chauffe en position 10 tasses. Attendez que le minuteur s'éteigne puis versez dans une tasse ou un mug.

Pour 5 à 6 personnes

café latte

1,2 litre de lait demi écrémé
225 ml d'eau
50 ml (6 bonnes cuillères à soupe) le café en poudre instantané
5 à 10 ml (1 à 2 cuillères à soupe) de sucre, ou à discrétion

Mettez le lait, l'eau, le café en poudre et le sucre dans le bol. Mettez le minuteur de chauffe en position 10 tasses. Attendez que le minuteur s'éteigne puis versez dans une tasse ou un mug.

Pour 5 personnes

boisson caramélisée

1,25 litre de lait entier
1 à 2 noix de beurre
50 g de sucre roux ou à discrétion

Mettez le lait, le beurre et le sucre dans le bol. Mettez le minuteur de chauffe en position 10 tasses. Attendez que le minuteur s'éteigne puis versez dans une tasse ou un mug.

Pour 5 à 6 personnes