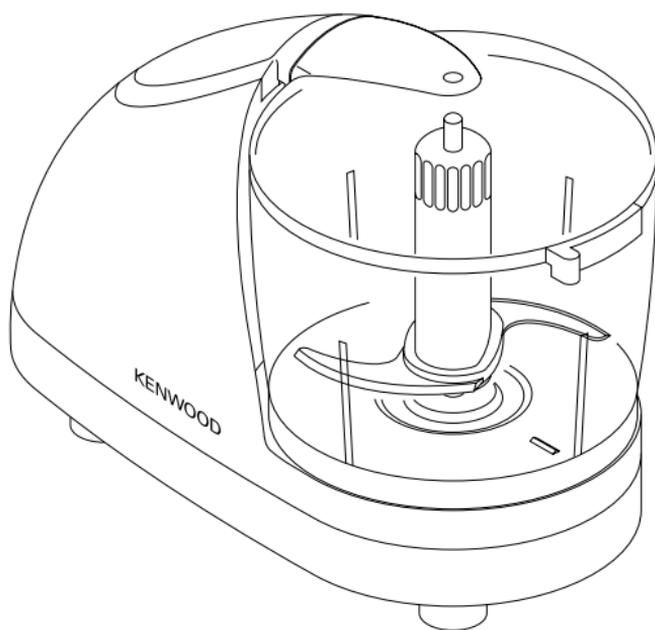
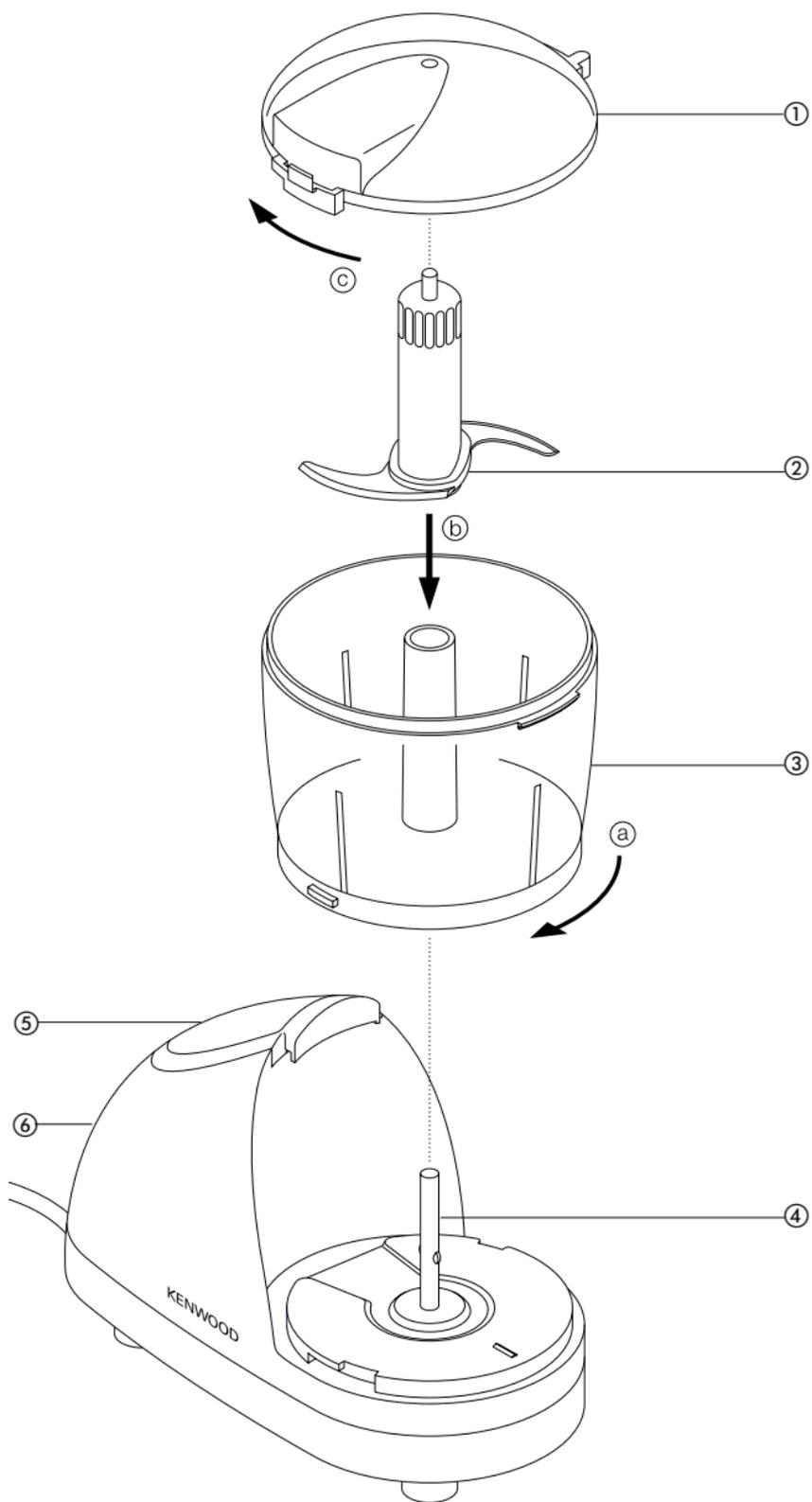


KENWOOD



CH180



Veillez déplier les illustrations de la première page

Votre mini-hachoir Kenwood est idéal pour hacher toutes sortes d'aliments, dont noix, noisettes, amandes, etc., pain, viande (cru et cuite), oignons, ail et fruits.

Suivez attentivement ces instructions afin de garantir une utilisation agréable et en toute sécurité de votre nouveau mini-hachoir Kenwood.

sécurité

- Les lames sont tranchantes, maniez-les avec prudence. **Tenez la lame par le haut, à l'opposé du bord tranchant, lorsque vous la maniez et la nettoyez.**
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de fixer ou de retirer les éléments
 - après utilisation
 - avant chaque nettoyage.
- Conservez les mains et tout ustensile en dehors du bol lorsque celui-ci est raccordé à l'alimentation électrique.
- Retirez la lame avant de vider le bol.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec cet appareil.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
- Évitez tout emploi abusif de votre hachoir et réservez-le à l'usage domestique auquel il est destiné.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants ou des personnes infirmes.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.

- Cet appareil n'est pas adapté pour préparer des aliments très durs, tels que glaçons, grains de café ou épices dures, affiner du sucre en poudre ou préparer des liquides chauds.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous le bloc-moteur.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- 1 Retirez tous les emballages.
- 2 Lavez les différents éléments de l'appareil : voir "nettoyage".

légende

- ① couvercle
- ② lame
- ③ bol
- ④ axe d'entraînement
- ⑤ bouton de commande
- ⑥ bloc-moteur

utilisation de votre mini-hachoir

- 1 Fixez le bol sur le bloc-moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement (a).
- 2 Fixez la lame (b).
- 3 Positionnez le couvercle sur le bol et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement (c).

Votre mini-hachoir ne fonctionne pas si le bol et le couvercle ne sont pas correctement enclenchés.

- 4 Mettez l'appareil en marche en appuyant en continu sur le bouton de commande, jusqu'à moitié pour la vitesse 1 et entièrement pour la vitesse 2.

nettoyage

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- La lame étant extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.
- Certains aliments peuvent décolorer le plastique. Ce phénomène tout à fait normal n'endommage pas le plastique et n'affecte pas la saveur des aliments. Frottez à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale afin d'éliminer la décoloration.

bloc-moteur

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.

couvercle/bol/lame

- Lavez à la main, puis séchez.
- Vous pouvez également les laver dans le compartiment supérieur de votre lave-vaisselle.
- Ces éléments ne sont pas adaptés à l'utilisation d'un stérilisateur à vapeur. Utilisez plutôt une solution de stérilisation conformément aux instructions de son fabricant.

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'assistance pour :

- utiliser votre appareil ou
 - obtenir des pièces de rechange, entretenir ou faire réparer votre appareil,
- Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Vous pouvez également utiliser une action pulsée marche/arrêt qui met le moteur en marche et maintient son fonctionnement tant que le bouton est enfoncé.

- 5 Afin de retirer le couvercle, la lame et le bol, suivez cette même procédure en ordre inverse.

conseils

- **IMPORTANT** – Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés avant de nourrir votre enfant.
- **Lorsque vous mélangez des ingrédients liquides, ne remplissez pas le bol à plus de la moitié.**
- Pour la préparation d'ingrédients lourds, évitez de faire fonctionner le moteur en continu pendant plus de 10 secondes sans laisser l'appareil refroidir.
- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Certaines épices, telles que clous de girofle, graines d'aneth et de cumin, peuvent endommager le plastique de votre mini-hachoir et sont donc à éviter.
- Afin de garantir des aliments uniformément hachés, arrêtez l'appareil et raclez les parois du bol à l'aide d'une spatule en plastique.
- Vous obtiendrez de meilleurs résultats en hachant de petites quantités à la fois.
- Coupez les aliments en petits morceaux. Une trop grande quantité ou des morceaux trop importants peuvent entraîner des résultats non uniformes.
- Avant de hacher du pain, des noisettes, noix, amandes, etc., assurez-vous que la nourriture, la lame, le bol et le couvercle sont totalement secs.

recettes

Vinaigrette

1,25 ml/1/4 de c. à c. de sel
une pincée de poivre

1,25 ml/1/4 de c. à c. de moutarde forte

1,25 ml/1/4 de c. à c. de sucre

15 ml/1 c. à s. de vinaigre

30 ml/2 c. à s. d'huile pour assaisonnement

Placez l'ensemble des ingrédients dans le mini-hachoir et mixez jusqu'à ce que la préparation soit bien mélangée. Utilisez selon votre convenance. Remarque : l'huile se sépare du reste de la préparation si la vinaigrette n'est pas servie immédiatement ; il est donc conseillé, si nécessaire, de mixer la vinaigrette juste avant de la servir.

Pâté de maquereau fumé

50 g de maquereau fumé

25 g de fromage à la crème

sel, poivre et jus de citron (facultatif)

Hachez entièrement le maquereau. Raclez les parois, ajoutez le fromage à la crème et l'assaisonnement éventuel. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Purée d'avocat

1/2 avocat mûr (à couper en dés de 1 cm)

1/2 gousse d'ail

50 g de yaourt nature (type grec)

1 à 2 brins d'aneth frais, hachés grossièrement

Placez l'ensemble des ingrédients dans le bol et mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

guide de préparation

Aliment	Capacité maximale	Préparation
Herbes - persil/menthe	10 g	Les herbes sont plus faciles à hacher si elles sont propres et sèches.
Œufs durs	2	Coupez en deux. Hachez.
Noisettes, noix, amandes	50 g	Hachez. (Remarque : vous ne pourrez pas obtenir la consistance de la poudre d'amandes.)
Pain	50 g	Coupez en dés de 1 cm. Hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Biscuits	50 g	Cassez en morceaux et hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Viande crue	150 g	Coupez en dés de 1 cm et hachez jusqu'à obtention de la consistance désirée. Utilisez de la viande maigre.
Viande cuite et poisson	150 g	Coupez en dés de 1 cm. Hachez par action pulsée jusqu'à obtention de la consistance désirée.
Légumes - tomates	1 à 2	Pelez et coupez en quartiers. Mixez par action pulsée jusqu'à obtention d'une purée.
champignons	1 à 2	Pelez et coupez en quartiers. Hachez.
poivron	1/2	Morceaux de 1 cm. Hachez.
Compote de pommes	100 g de pommes cuites	Mixez jusqu'à obtention d'une préparation homogène.
Gousses d'ail	1 à 10	Hachez par action pulsée.
Racine de gingembre frais	25 g	Coupez en petits morceaux de 0,5 à 1 cm et hachez par action pulsée.

