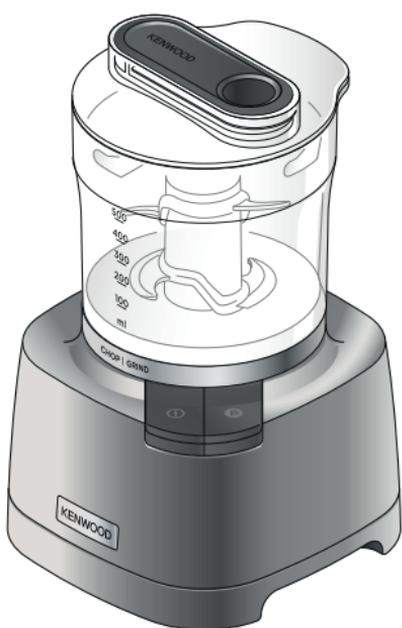
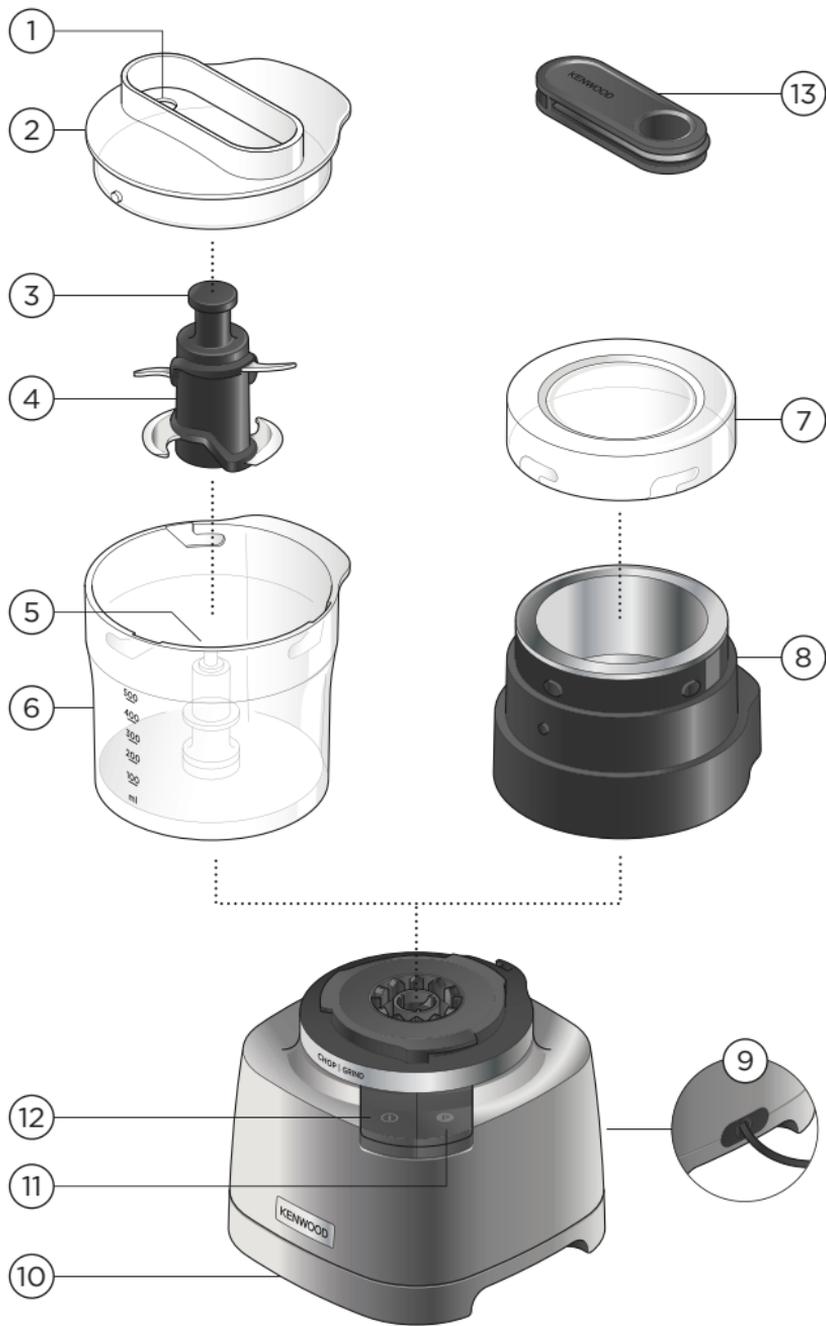


KENWOOD

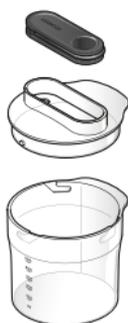
TYPE: CHP80

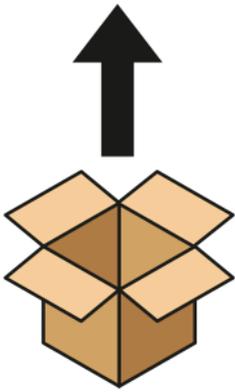
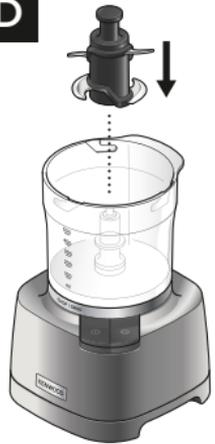
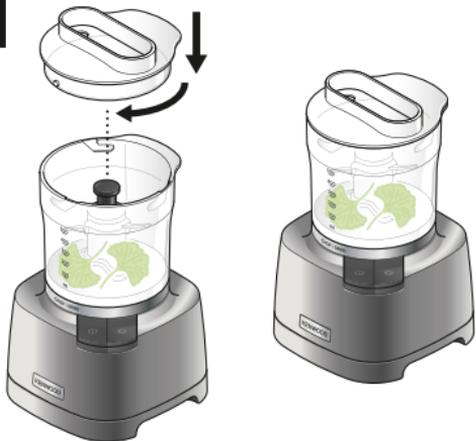
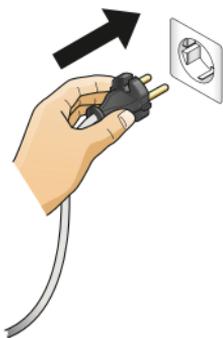
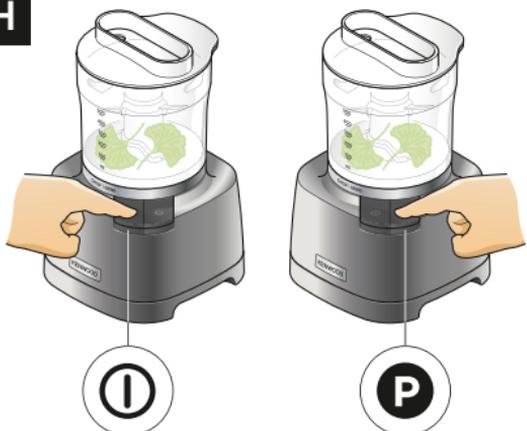
instructions

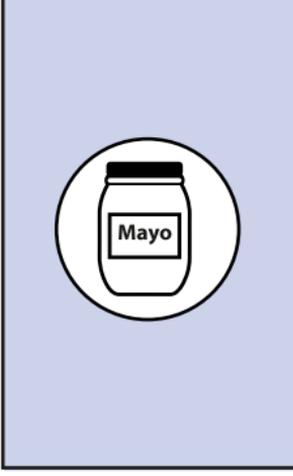
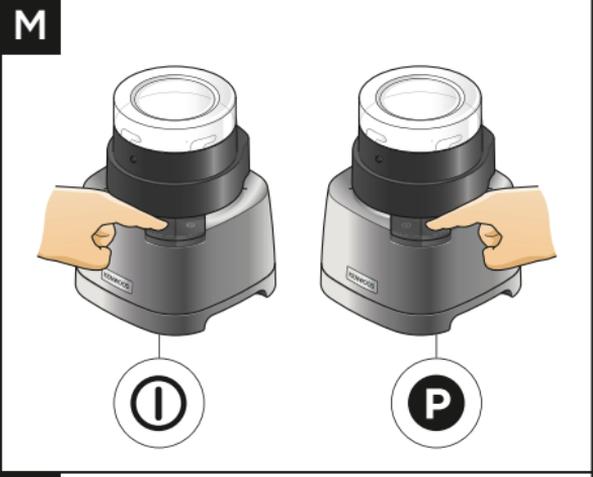
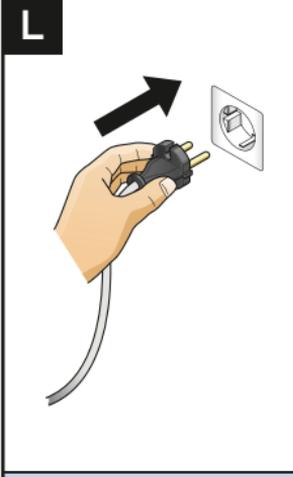
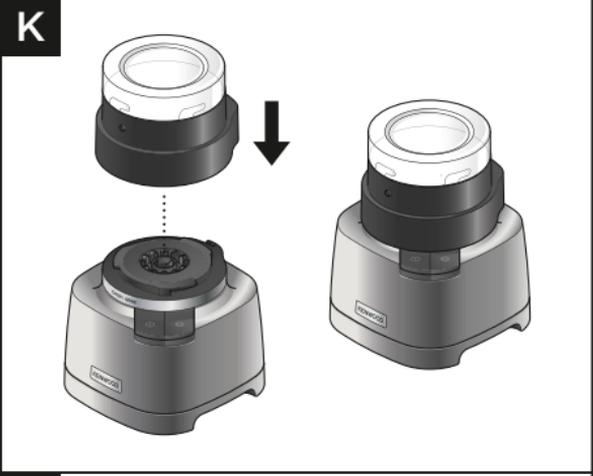
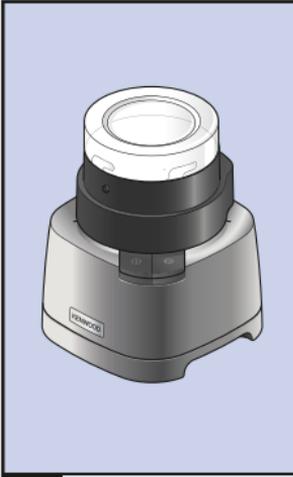


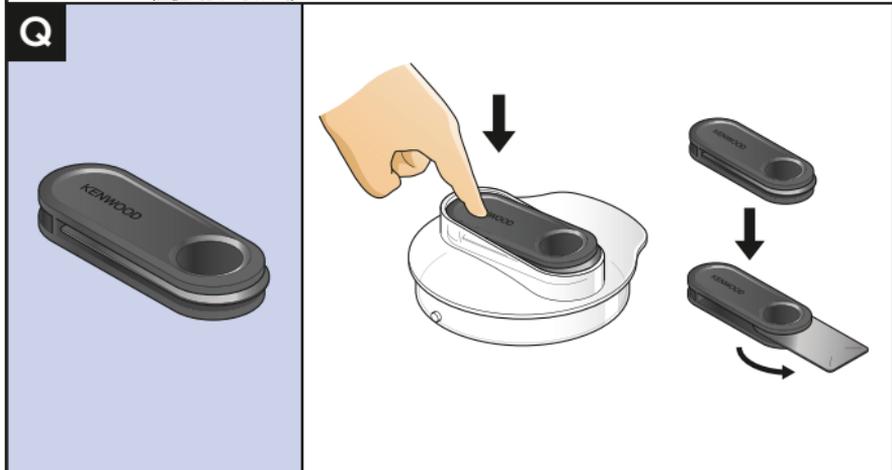
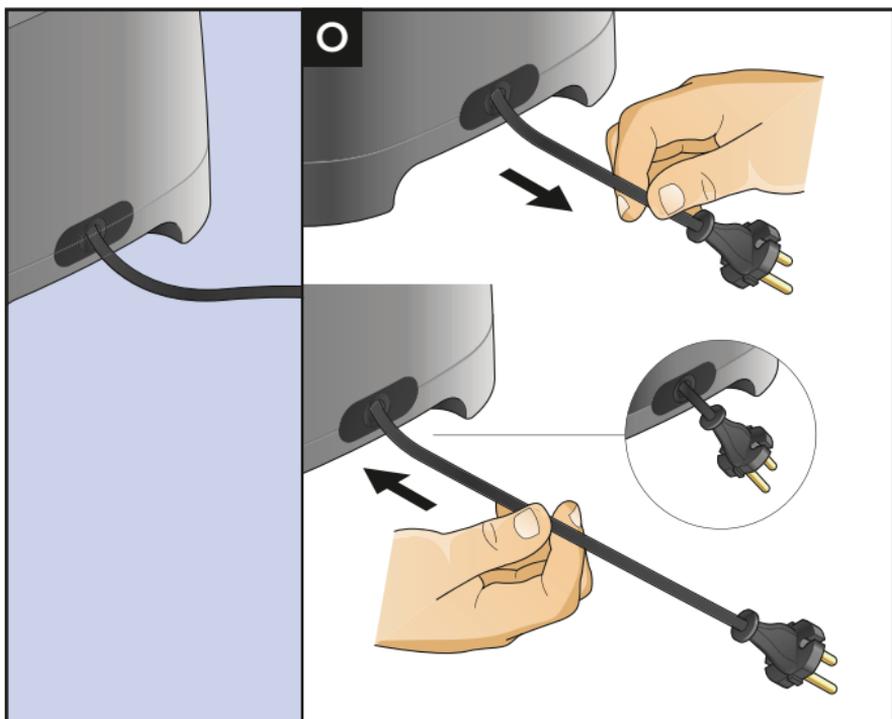


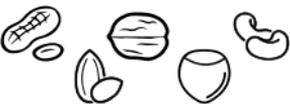
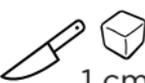
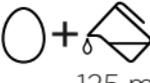
T



A**B****C****D****E****F****G****H**





R 	 MAX (g)		 (secs)	
	25 g	1	5-15	
	100 g	1	10-20	
	 2 cm	50 g	1	30-45
	100 g	P/1	10-15	
	 2 cm	150 g	P/1	10-15
	 2 cm	150 g	P	3-5
	150 g	P	3-5	
	100 g	P/1	5-15	
	 1 cm	100 g	P	5-15
	 125 ml	1	60-90	
	100 g (Max 25 g, )	P/1	20-40	
	 x5 80-100 g	P	5-10	
				

S		 MAX (g)		 (secs)
		40 g	P/1	20-30
		40 g	P/1	20-30
	   2 cm	40 g	P/1	5-10P 10-20
		40 g	P/1	20-40
		80 g	P/1	20-30
	  1 cm	3 g  + 25 g 	P/1	5-10P 40-60

Sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Avant la première utilisation, retirez tous les emballages et toutes les étiquettes, y compris les protections de lame en plastique. Lavez les pièces : voir « Nettoyage ».
- Si le cordon ou la prise sont endommagés, il faut les faire remplacer, pour des raisons de sécurité, par Kenwood ou un réparateur agréé par Kenwood pour éviter tout accident.
- Les lames sont tranchantes, maniez-les avec prudence. **Tenez toujours la lame par le haut, loin du tranchant, lorsque vous manipulez les lames tranchantes, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.**
- **VEUILLEZ NE PAS MIXER les ingrédients chauds.**
- **Faites attention si vous versez du liquide chaud dans le bol du mini-hachoir, car elle peut être éjectée de l'appareil sous l'effet soudain de la vapeur.**
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance, avant d'installer ou de retirer les accessoires ou de le nettoyer.
- Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 15 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 15 secondes.
- Ne dépassez pas les capacités maximales indiquées dans le guide de préparation (voir illustration **R - S**).
- Ne retirez jamais le bloc moteur du bol avant l'arrêt complet des lames
- Retirez la(es) lame(s) avant de vider le bol ou d'y verser des éléments.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier et réparer : voir rubrique "Service après-vente."
- Ne laissez jamais le bloc moteur, le cordon d'alimentation ou la prise 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.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir si le bol est vide.
- N'utilisez jamais le hachoir avec le bol rempli de liquide.
- N'utilisez pas le bol comme récipient de conservation.

- Ne laissez jamais l'appareil allumé sans surveillance.
- Une mauvaise utilisation de votre hachoir peut provoquer des blessures.
- N'utilisez jamais d'accessoire non prévu pour cet appareil.
- Vérifiez que le câble est entièrement déroulé du compartiment de stockage du cordon avant d'utiliser le mixeur.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation des appareils, et si elles ont conscience des risques encourus.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- 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.
- La puissance maximale est basée sur l'accessoire du bol du hachoir qui supporte la charge la plus importante. Les autres accessoires peuvent consommer moins de puissance.

Moulin à moudre

- Le curcuma sec ne doit pas être moulu seul, il doit être préparé avec un minimum de 25 g d'épices. Moulues/entières ou des ingrédients supplémentaires.
- Ne montez jamais l'ensemble de lames sur le bloc moteur sans avoir installé le couvercle.
- Ne dévissez jamais le couvercle lorsque le moulin est installé sur le bloc moteur.
- Ne touchez pas les lames tranchantes - Conservez l'unité porte-lames hors de portée des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.
- L'appareil ne fonctionnera pas si le moulin n'est pas correctement installé.
- Ne passez pas des ingrédients chauds au moulin ; laissez-les refroidir à température ambiante avant de les moudre.

Nettoyage

Référez-vous à l'illustration **T**

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de procéder au nettoyage.
- Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau. Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez.
- La lame étant extrêmement tranchante, manipulez-la avec précaution.
- Nettoyez les pièces à la main, puis séchez-les. Elles peuvent également être lavées au 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.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Légende

- ① Goutte-à-goutte liquide
- ② Couvercle du hachoir
- ③ Petite poignée
- ④ Lame de couteau
- ⑤ Arbre d'entraînement du bol
- ⑥ Bol du hachoir
- ⑦ Couvercle du moulin
- ⑧ Ensemble de lame du moulin
- ⑨ Rangement du câble
- ⑩ Bloc moteur
- ⑪ Bouton d'impulsion
- ⑫ Bouton On/Off
- ⑬ Spatule pliable

Pour utiliser le bol de votre hachoir

Voir les illustrations **C** - **H**

IMPORTANT

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

- Pour éviter de surcharger le hachoir et obtenir de meilleurs résultats, ne remplissez pas le bol au-delà du niveau maximum de 500 ml.
- Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés avant de nourrir votre enfant.

- 1 Placez le bloc moteur surface propre et plane.
- 2 Placez le bol du hachoir sur le bloc moteur, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 3 Insérez la lame de couteau dans le bol au dessus de l'arbre d'entraînement du bol.
- 4 Coupez les aliments en morceaux de taille appropriée et placez-les dans le bol, en vous suivant le tableau des recommandations d'utilisation

R - **S**

- 5 Installez le couvercle du hachoir et tournez dans le sens des aiguilles et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 6 Branchez l'appareil au secteur et appuyez sur le bouton On/Off pour mettre l'appareil en marche.
 - Pour de brèves poussées de puissance, appuyez sur le bouton d'impulsion.
- 7 Actionnez le hachoir jusqu'à l'obtention du résultat souhaité.
- 8 Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton On/Off. Débranchez après utilisation.
- 9 Suivez la procédure inverse pour démonter l'appareil.

Conseils et astuces

- Si le hachoir peine, retirez une partie des aliments et continuez à hacher en plusieurs fois. Vous risqueriez autrement d'endommager le moteur.
- Le fait de hacher des aliments durs comme les grains de café, les épices, du chocolat ou de la glace accéléreront l'usure des lames.
- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.
- Certaines épices telles que le clou de girofle et les graines de cumin peuvent abîmer le plastique de votre hachoir alimentaire.
- Pour garantir une préparation uniforme, arrêtez et raclez le bol.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, coupez les aliments en petits morceaux et hachez de petites quantités à la fois.
- Les herbes se hachent mieux lorsqu'elles sont propres et sèches.
- Pour la chapelure, utilisez du pain rassis pour obtenir de meilleurs résultats.

Utilisation de votre moulin

Voir les illustrations **I** - **M**

IMPORTANT

- Le curcuma sec ne doit pas être moulu seul, il doit être préparé avec un minimum de 25 g d'épices moulues/entières ou des ingrédients supplémentaires.
- Le curcuma sec doit être cassé en morceaux de 10 mm avant d'être transformé. Vous devez commencer par un minimum de 5 à 10 impulsions avant de pouvoir actionner en continu.

- 1 Insérez les ingrédients dans l'unité porte-lames.
- 2 Installez le couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Placez le moulin sur le bloc moteur et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- 4 Appuyez sur le bouton On/Off ou utilisez la touche (P).

Conseils et astuces

- Les épices brutes conservent plus longtemps leurs saveurs que les épices moulues ; il est donc préférable de moulin les épices en petite quantité à chaque fois pour conserver leurs saveurs.
- Pour libérer toute la saveur et les huiles essentielles des épices brutes, il est recommandé de les griller avant de les moulin.
- Coupez le gingembre en petits morceaux avant de le moulin.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous voulez hacher des fines herbes, il est recommandé d'utiliser le grand bol.

Goutte-à-goutte liquide

Voir les illustration **N**

- Consultez la recette de la mayonnaise dans la section des recettes pour obtenir des informations sur l'utilisation du goutte-à-goutte.

Rangement du câble

Voir les illustration **O**

Rangement

Voir les illustrations **P - Q**

Après utilisation, toutes les pièces peuvent être rangées ensemble. Voir l'illustration **P** pour connaître l'ordre correct de rangement.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, reportez-vous à la section « Guide de dépannage » de ce manuel ou consultez la page www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Guide de dépannage		
Problème	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Absence d'alimentation électrique.	Vérifiez que l'appareil est branché.
	Hachoir Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Vérifiez que le couvercle est correctement enclenché.
	Moulin L'accessoire n'est pas correctement enclenché.	Vérifiez que l'accessoire est correctement enclenché.
L'appareil commence à ralentir ou le hachage devient laborieux.	Quantité recommandée dépassée.	Consultez le guide de préparation recommandé pour connaître les quantités à utiliser.
	Durée de fonctionnement recommandée dépassée.	Hachoir Lorsque vous préparez des charges lourdes comme la viande, ne hachez pas en continu pendant plus de 15 secondes. Laissez refroidir pendant 2 minutes entre chaque fonctionnement de 15 secondes. Moulin Consultez les recommandations du guide de préparation pour connaître les temps de préparation recommandés.
L'appareil s'arrête en cours de fonctionnement.	Protection contre les surcharges ou système de surchauffe activé. Capacité maximale dépassée.	Éteignez, débranchez et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction ou de surcharge. Laissez l'appareil à l'arrêt pendant 30 minutes avant de le brancher et de le redémarrer.
Mauvais résultats de hachage. Broyage médiocre.	Quantité recommandée dépassée.	Reportez-vous à la section des conseils et suivez le guide de préparation. Ne remplissez pas le bol au-delà de sa capacité maximale.

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solution
Broyage du curcuma sec médiocre	Vitesses/durées incorrectes Quantité incorrecte d'ingrédients transformés.	Pour obtenir des résultats optimaux lors de la transformation du curcuma sec, ajoutez au minimum 25 g d'ingrédients/herbes et épices sèches en procédant par impulsions pour briser les ingrédients avant de passer à une vitesse continue. Voir le tableau des recommandations d'utilisation.
Pièces en plastique décolorées après utilisation.	Certains aliments peuvent décolorer le plastique. C'est normal et n'endommagera pas le plastique ni n'affectera le goût de votre nourriture.	Frottez avec un chiffon trempé dans de l'huile végétale pour enlever la décoloration.

Recettes

Mayonnaise

125 ml d'huile d'olive
1 œuf entier
2 gouttes de jus de citron, sel et poivre

- 1 Installez le lame de couteau dans le bol du hachoir. Ajouter l'ensemble des ingrédients à l'exception de l'huile. Allumez l'appareil et actionnez pendant 10 secondes.
- 2 Toujours avec le robot en action, ajoutez progressivement l'huile par le goutte-à-goutte liquide en veillant à ce que le flux d'huile soit constant. Éteignez lorsque toute l'huile a été ajoutée.

Remarque : Il reste un peu d'huile dans le goutte-à-goutte après utilisation, c'est normal.

Mélange d'épices

3g de curcuma sec (1 morceau)
5 g de graines de coriandre
4 g de graines de cumin
1g de paprika en poudre
1g de poudre de piment
15 g de grains de poivre

- 1 Placer tous les ingrédients au milieu des lames du broyeur. Installez le couvercle.
- 2 Actionnez par impulsions, 5 à 10 impulsions suivies de 40 à 60 secondes en vitesse continue. Éteignez l'appareil une fois le résultat souhaité obtenu.

Marinade de pruneaux

300 g de miel liquide
25 g de pruneaux
40 ml d'eau

- 1 Installez le lame de couteau dans le bol du hachoir.
- 2 Ajoutez les ingrédients dans le bol du hachoir dans l'ordre indiqué ci-dessus et laissez reposer.
- 3 Installez le couvercle sur le bol du hachoir.
- 4 Laissez au réfrigérateur pendant la nuit.
- 5 Installez le bol du hachoir sur le bloc moteur.
- 6 Activez par impulsion pendant 4 secondes.
- 7 Utilisez selon les besoins.