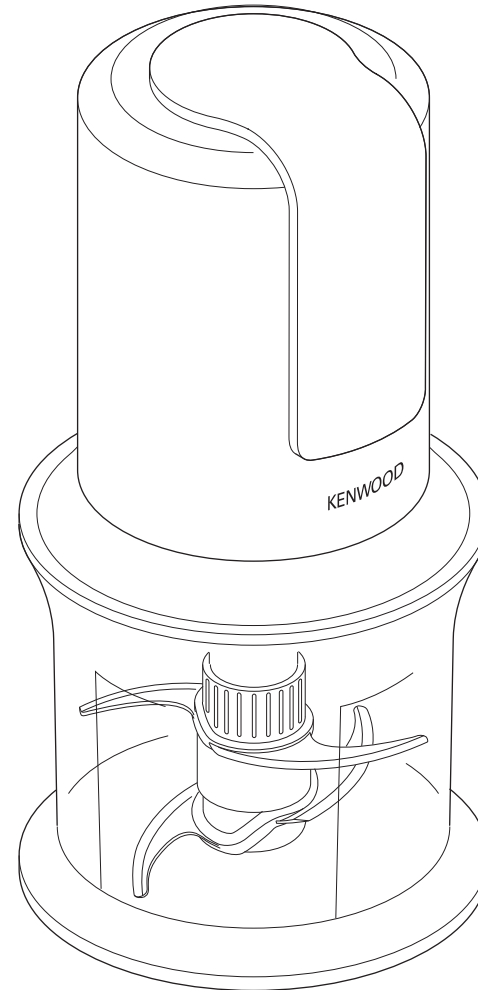


KENWOOD

CH580 series TYPE CH58

instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 7
Nederlands	8 - 14
Français	15 - 21
Deutsch	22 - 28
Italiano	29 - 35
Português	36 - 42
Español	43 - 49
Dansk	50 - 55
Svenska	56 - 61
Norsk	62 - 67
Suomi	68 - 73
Türkçe	74 - 79
Česky	80 - 86
Magyar	87 - 93
Polski	94 - 100
Ελληνικά	101 - 107
Slovenčina	108 - 114
Українська	115 - 121
فارسی	۱۲۳ - ۱۲۸
عربي	۱۲۷ - ۱۳۲



HEAD OFFICE: Kenwood Limited, 1-3 Kenwood Business Park, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH

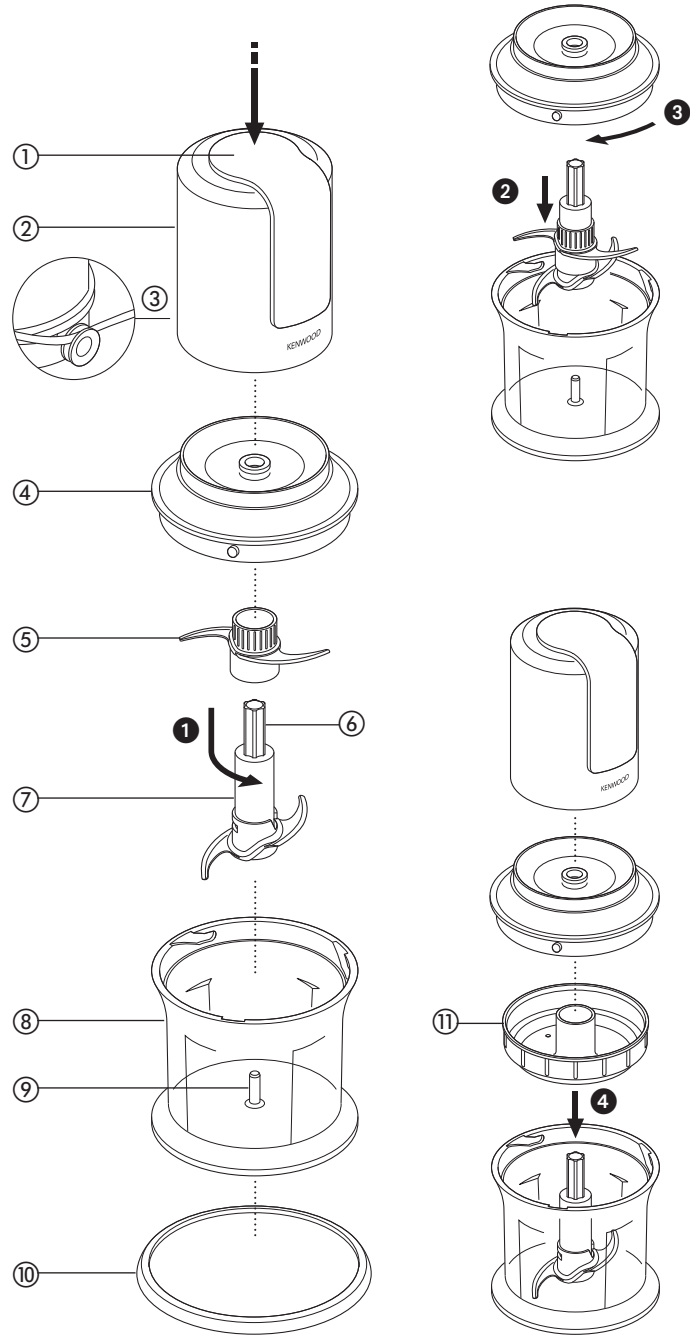
kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE

40240/4



English



safety

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- The blades are very sharp, handle with care. **Always hold by the finger grip ⑥ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning.
- Always wait for the blades to completely stop before removing the power unit from the bowl.
- Always remove the knife blade(s) before emptying or pouring contents from the bowl.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- Never leave the appliance on unattended.
- Misuse of your food chopper can result in injury.
- Never use an unauthorised attachment.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

sécurité

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec soin. **Tenez toujours le bloc des lames par l'emplacement prévu pour les doigts ⑥, en haut, loin de la partie coupante, pour le manipuler ou le nettoyer.**
- Éteignez et débranchez l'appareil :
 - avant de fixer ou de retirer les éléments
 - après utilisation
 - avant chaque nettoyage
- 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 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.

- 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.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sur la partie inférieure de l'appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes, y compris les protections en plastique qui recouvrent les lames. **Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec soin.** Vous devez jeter ces protections car elles servent uniquement à protéger les lames au cours de la fabrication et lors du transport.
- Lavez les différents éléments : voir "nettoyage".

légende

- ① sélection de la vitesse
- ② bloc moteur
- ③ attache du cordon
- ④ couvercle
- ⑤ lame supérieure
- ⑥ prise pour les doigts
- ⑦ lame inférieure
- ⑧ bol
- ⑨ repère
- ⑩ socle du bol
- ⑪ verseur pour mayonnaise (si fourni avec)

utilisation de votre hachoir

Le bloc lames est en deux parties, la lame inférieure et la lame supérieure.

- Pour hacher grossièrement, utilisez seulement la lame inférieure.
- Pour hacher finement ou en purée, utilisez les deux lames ensemble. Le résultat sera également plus rapide. Pour utiliser les deux lames, fixez la lame supérieure sur la lame inférieure et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement ①. Faites attention car les lames sont coupantes.

Remarque : Après avoir haché des aliments, il se peut que la lame du haut se détache de la lame du bas. C'est normal car le bloc lames est conçu pour une attache lâche afin de faciliter la séparation après utilisation.

- 1 Posez le fond du bol sur le socle. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- 2 Placez l'unité sur une surface plate et propre.
- 3 Montez la lame souhaitée sur la broche à l'intérieur du bol ②.
- 4 Coupez les aliments en petits morceaux et placez-les dans le bol. Les gros morceaux doivent être coupés en morceaux de 1 à 2 cm.
- 5 Positionnez le couvercle et tournez dans les sens des aiguilles d'une montre jusqu'à enclenchement ③.

- 6 Placez le bloc moteur sur le couvercle.
- 7 Branchez l'alimentation et appuyez sur le bouton de sélection de vitesse pour choisir la vitesse désirée. Tenez fermement le bloc-moteur sur le couvercle et le bol.
 - Appuyez doucement sur le bouton pour la vitesse 1.
 - Appuyez fermement sur le bouton pour la vitesse 2.
 - Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton par à-coups pour obtenir une action pulsée. Ce procédé permet d'éviter de trop hacher les aliments.
- 8 Faites fonctionner le hachoir jusqu'à obtenir le résultat désiré.
- 9 Éteignez et débranchez l'appareil après utilisation.
- 10 Répétez cette procédure en sens inverse pour démonter l'appareil.

important

- Si vous préparez de la nourriture pour bébés ou jeunes enfants, vérifiez toujours que les ingrédients sont bien mélangés.
- Éviter de faire fonctionner le hachoir continuellement pendant plus de 10 secondes. Laissez-le refroidir une minute entre chaque utilisation de 10 secondes.
- Ne pas faire fonctionner le hachoir si le bol est vide.
- Ne faites pas fonctionner le hachoir si le bol est rempli de liquide.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les mixer.

hints

- Si le hachoir peine, retirez une partie des aliments et continuez à hacher en plusieurs fois. Vous risqueriez autrement d'endommager le moteur.
- Souvenez-vous que hacher des aliments durs comme les grains de café, les épices, le chocolat ou la glace usera plus vite les lames.
- Évitez de trop hacher certains ingrédients. Interrompez le fonctionnement et vérifiez la consistance à intervalles fréquents.

- Certaines épices, telles que les clous de girofle, graines d'aneth et de cumin peuvent endommager le plastique de votre hachoir.
- 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 gros morceaux en morceaux de 1 ou 2 cm. Une trop grande quantité ou des morceaux trop gros peuvent entraîner des résultats non uniformes.
- Avant de hacher du pain, des noisettes, noix, amandes, etc., assurez-vous que les ingrédients, la lame, le bol et le couvercle sont totalement secs.

Pour utiliser le verseur pour mayonnaise

(si fourni avec)

Veuillez vous reporter à la recette de la mayonnaise dans la section Recettes pour des informations sur la manière de monter et d'utiliser le verseur pour mayonnaise.

couvercle / bol / socle du bol / lame

Séparez toujours la lame supérieure de la lame inférieure avant toute opération de nettoyage. **Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec soin.**

- 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.

nettoyage et entretien

- Éteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- **Manipulez les lames avec précaution, elles sont extrêmement tranchantes.**
- 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 pour enlever la décoloration.

bloc-moteur

- Essuyez à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
- Ne mettez jamais le bloc moteur dans l'eau.
- Enroulez le cordon excédentaire autour du bloc moteur, en le sécurisant à l'aide de l'attache du cordon ③.

guide de préparation

aliment	capacité maximale	préparation	durée/vitesse maximale
Viande	150 g	Enlevez les os, la graisse et le cartilage. Coupez en cubes de 1 à 2 cm.	5-10 sec/haute
Herbes, par ex. persil	30 g	Enlevez les tiges. Les herbes sont plus faciles à hacher si elles sont propres et sèches.	10 sec/basse ou haute
Noisettes, noix, amandes, noix de Pécan	100 g	Enlevez les coquilles, hachez. (Remarque : vous ne pourrez pas obtenir la consistance de la poudre d'amandes.)	10 sec/haute
Fromage, par ex. gruyère	100 g	Coupez en dés de 1 à 2 cm.	10 sec/haute
Pain	40 g	Enlevez la croûte et coupez en dés de 1 à 2 cm.	10 sec/basse
Biscuits	100 g	Cassez en morceaux.	Par pulsions/basse ou haute
Oeufs durs	3	Coupez en moitiés ou en quarts, selon la taille.	5 sec/haute
Oignons ou échalotes	150 g	Coupez en cubes d'environ 2 cm.	Par pulsions/basse
Ail	150 g	Cassez en gousses.	5-10 sec/basse
Fruits tendres, par ex. framboises	130 g	Enlevez les tiges.	5-10 sec/basse
Fruits secs, par ex. abricots, pruneaux	110 g	Coupez en morceaux de 1 à 2 cm.	5-10 sec/haute
Racine de gingembre	75 g	Pelez et coupez en petits morceaux d'environ 1 cm.	5-10 sec/haute
Soupe	0,4 l	Ne mélangez jamais plus de 0,4 l de soupe. Pour de meilleurs résultats, rincez les ingrédients et placez les éléments solides dans le bol avec une petite quantité de liquide de la recette. Hachez jusqu'à obtenir la consistance désirée, puis ajoutez le reste du liquide.	

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 appareil
- l'entretien ou les réparations
- contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Fabriqué en Chine.



**AVERTISSEMENTS POUR
L'ÉLIMINATION CORRECTE DU
PRODUIT AUX TERMES DE LA
DIRECTIVE EUROPÉENNE
2002/96/EC.**

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.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

recettes

Montez les deux lames sur le bol (sauf indication contraire) lorsque vous réalisez les recettes suivantes.

guacamole

- ½ petit oignon
- 1 tomate, pelée et épépinée
- 1 petit piment vert, sans graines
- ½ gousse d'ail émincée
- persil
- 1 avocat mûr
- 15 ml jus de citron
- sel et poivre

Coupez l'oignon, la tomate et le piment en morceaux d'environ 1 à 2 cm. Placez-les dans le bol avec l'ail et le persil et actionnez le hachoir à vitesse haute jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Transférez ce mélange dans un récipient de service. Enlevez la peau et le noyau de l'avocat et coupez la chair en dés de 1 à 2 cm. Placez-les dans le bol avec le jus de citron et actionnez à vitesse haute jusqu'à obtenir une purée. Mélangez la purée d'avocat avec le mélange à la tomate et assaisonnez à votre goût.

marinade relevée

- 300 g de miel clair solidifié (conservé au réfrigérateur toute la nuit)
- 15 ml de beurre de cacahuètes
- 1 piment rouge (entier)

Placez les ingrédients dans le bol et mélangez à la vitesse haute pendant 5 secondes.

Utilisez selon les besoins.

sauce à la tomate

15 g coriandre fraîche
1 petit oignon rouge
1 piment vert, sans graines
4 tomates fermes, pelées et sans graines
jus de 1 citron vert
sel et poivre

Placez la coriandre dans le bol et hachez-la finement. Transférez-la dans un récipient de service. Coupez l'oignon et le piment en morceaux d'environ 1 à 2 cm, placez-les dans le bol et actionnez le hachoir à vitesse haute jusqu'à ce qu'ils soient finement hachés. Les ajouter à la coriandre. Enfin coupez la tomate en morceaux d'environ 2 cm et hachez grossièrement à vitesse haute. Ajouter au mélange coriandre, oignon et piment et mélanger le tout en ajoutant le jus de citron vert, du sel et du poivre.

mayonnaise *(utilisez pour ce faire le verseur pour mayonnaise lorsque ce dernier est fourni)*

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

Fixez la lame inférieure à l'intérieur du bol. Ajoutez l'œuf, le jus de citron et l'assaisonnement. Fixez le verseur pour mayonnaise ④, puis ajoutez l'huile dans son renforcement. Remettez vite le couvercle en place et allumez l'appareil, et faites-le fonctionner sur la vitesse 2 jusqu'à ce l'huile ait été presque totalement versée et que la mayonnaise ait épaissi. Utilisez selon les besoins. Remarque : après utilisation, il peut subsister un peu d'huile dans le verseur pour mayonnaise, chose tout à fait normale.

“slushie” à la fraise

4-5 glaçons
8 fraises équeutées et coupées en deux
10 ml de sucre en poudre environ

Placez les glaçons et les fraises dans le bol et hachez à vitesse haute par pulsions jusqu'à ce que les glaçons soient grossièrement hachés. Ajouter le sucre et actionner par pulsions jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Transférer dans un verre et servir immédiatement.