

KENWOOD



TYPE HDP30

TYPE HDP40

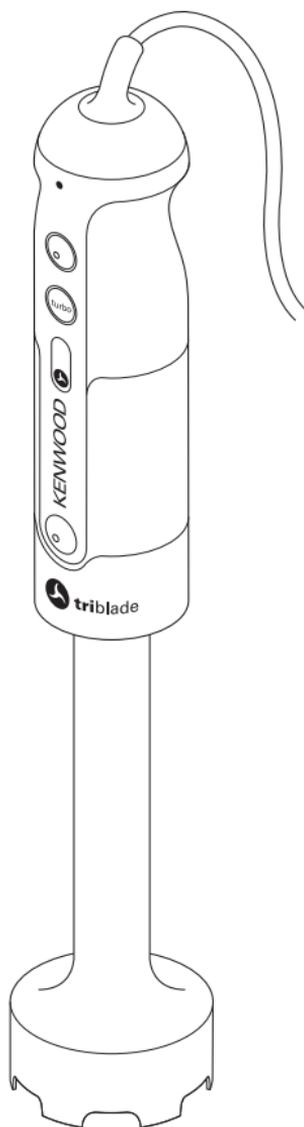
instructions

istruzioni

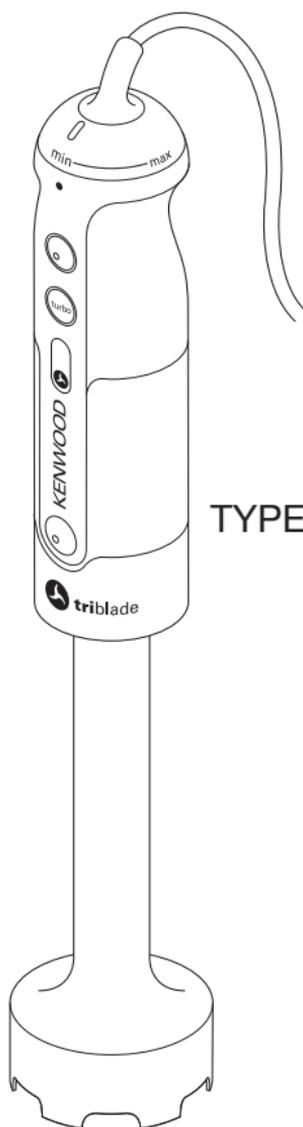
instrucciones

Bedienungsanleitungen

gebruiksaanwijzing



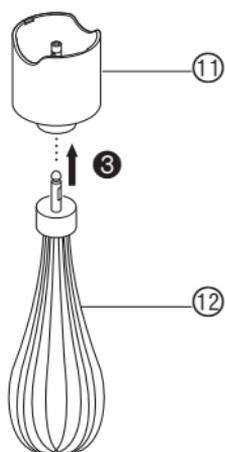
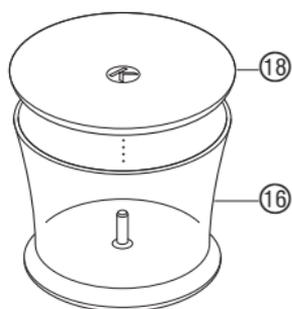
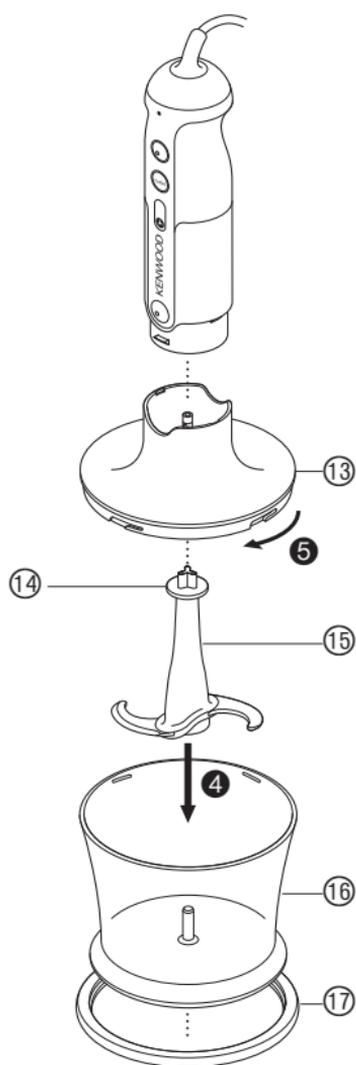
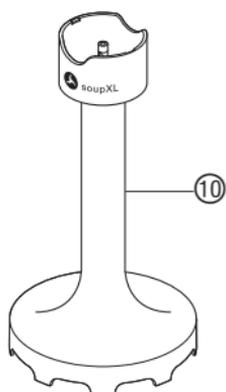
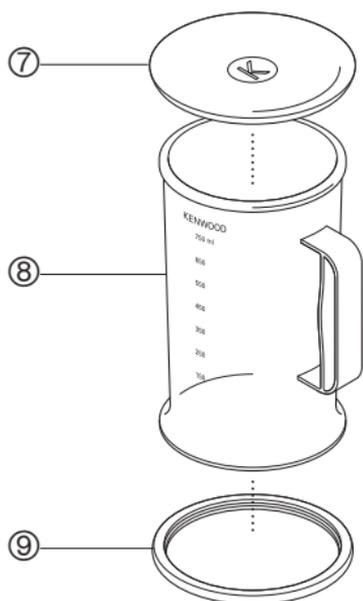
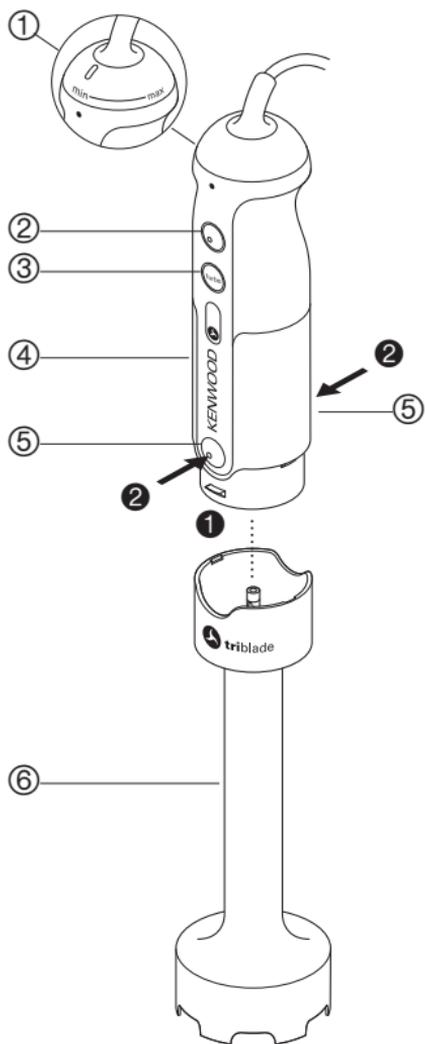
TYPE HDP30

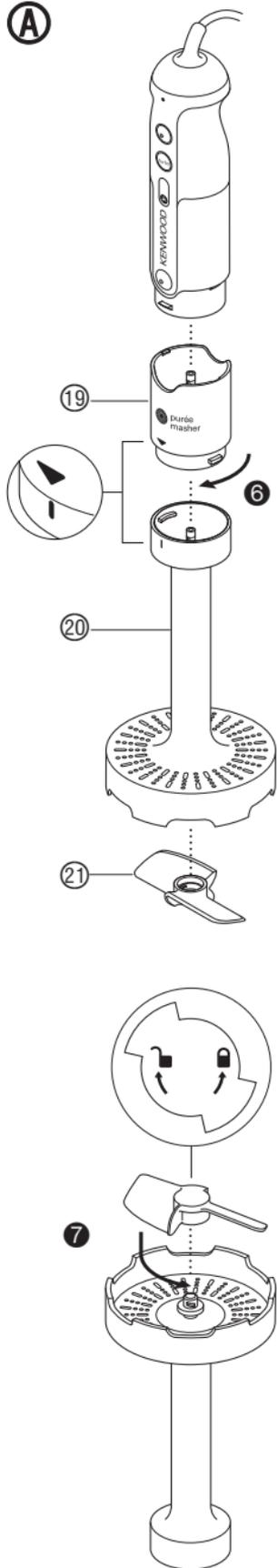
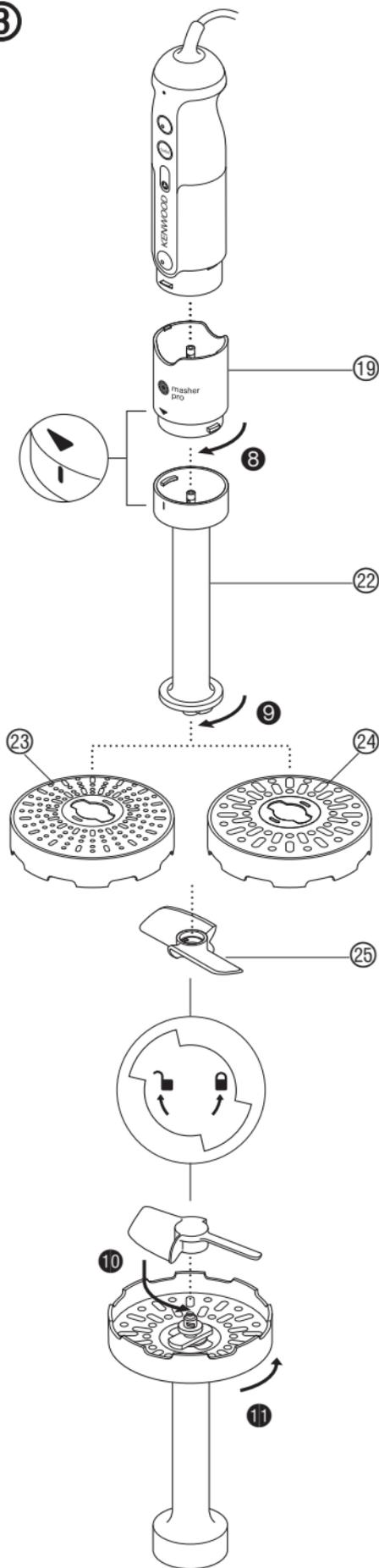


TYPE HDP40

English	3 - 9
Nederlands	10 - 17
Français	18 - 25
Deutsch	26 - 33
Italiano	34 - 41
Português	42 - 49
Español	50 - 57
Dansk	58 - 64
Svenska	65 - 71
Norsk	72 - 78
Suomi	79 - 85
Türkçe	86 - 92
Česky	93 - 99
Magyar	100 - 107
Polski	108 - 116
Ελληνικά	117 - 125
Slovenčina	126 - 133
Українська	134 - 142
عربي	١٤٩ - ١٤٣





A**B**

Français

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

sécurité

général

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ne touchez jamais les lames tant que l'appareil est branché.
- N'approchez pas vos doigts, vos cheveux, tout vêtement ou ustensile, des éléments mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Débranchez après utilisation et avant de changer les accessoires.
- Ne mélangez jamais d'huile, ou toute autre matière grasse, chaude.
- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.
- N'utilisez jamais un mélangeur à main endommagé ou en mauvais état. Faites-le vérifier et réparer. Pour cela, reportez-vous à la rubrique "service après-vente".
- Ne mettez jamais la poignée d'alimentation dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller – vous risquez alors de vous électrocuter.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre de telle façon qu'un enfant puisse s'en saisir.
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.

- Débranchez toujours le mélangeur à main de l'alimentation électrique lorsqu'il est sans surveillance et avant d'assembler, de démonter ou de nettoyer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le mélangeur à main sans surveillance.
- 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.
- Toute mauvaise utilisation de votre appareil peut être source de blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Veuillez garder l'appareil et le cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 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 vitesse maximale est basée sur l'accessoire qui requière le plus de puissance. Les autres accessoires peuvent nécessiter moins de puissance.

fixation du hachoir

- Ne touchez pas les lames coupantes.
- Retirez la lame du hachoir avant de vider le bol.
- Ne retirez jamais le couvercle tant que la lame du hachoir n'est pas complètement arrêtée.
- Tenez toujours la lame du hachoir par la partie haute du manche, le plus loin possible des lames, tant lors de la manipulation que du nettoyage.

important

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre batteur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.
- N'utilisez pas votre fouet pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du votre mélangeur à main.
- 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. Jetez les caches qui recouvrent la triblade et la lame du hachoir, car ils servent uniquement à les protéger lors du processus de fabrication et pour le transport.

Faites attention car les lames sont très coupantes.

- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

légende

batteur à main

- ① commande de vitesse variable (TYPE HDP40)
- ② bouton d'allumage
- ③ bouton turbo
- ④ poignée d'alimentation
- ⑤ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑥ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

- ⑦ couvercle du bol
- ⑧ bol
- ⑨ socle en caoutchouc

mixeur pour soupe (si fourni)

fouet (si fourni)

- ⑪ collier du fouet
- ⑫ fouet métallique

hachoir (si fourni)

- ⑬ couvercle du hachoir
- ⑭ manche
- ⑮ lame du hachoir
- ⑯ bol
- ⑰ socle en caoutchouc
- ⑱ couvercle du gobelet

A Presse-purée en plastique (si fourni avec)

- ⑰ collier du presse-purée
- ⑱ pied du presse-purée
- ⑲ pale du presse-purée

B Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni avec)

- ⑲ collier du presse-purée
- ⑳ axe du presse-purée
- ㉑ tamis fin
- ㉒ tamis épais
- ㉓ pale du presse-purée

utilisation du mélangeur à main

- Vous pouvez faire des soupes, des sauces, des milk-shakes, de la mayonnaise, des aliments pour bébé, etc.

pour mélanger avec le bol (si fourni)

- Posez le socle en caoutchouc sur le fond du batteur ⑨. (Cela évite ainsi au batteur de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Une fois le mélange effectué, vous pouvez recouvrir le bol avec le couvercle.

Remarque

Si votre ustensile est fourni sans bol, choisissez un récipient de taille adaptée. Nous vous conseillons de prendre un récipient haut, à bords droits, avec un diamètre légèrement plus large que l'embase du batteur à main, pour permettre ainsi le déplacement des ingrédients, tout en étant suffisamment haut pour éviter les éclaboussures.

pour mélanger les sauces

- Pour une utilisation en toute sécurité, il est recommandé de retirer la casserole du feu et de laisser les liquides chauds refroidir à température ambiante avant de mixer.

- Utilisez le mixeur pour soupe (si fourni) pour réaliser rapidement des soupes, etc., directement dans la casserole. Utilisez en alternance le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

- 1 Installez l'axe mélangeur sur la poignée d'alimentation ① – poussez pour verrouiller.
- 2 Branchez l'appareil.
- 3 Mettez les aliments dans le bol ou un récipient similaire, puis maintenez le bol immobile:
TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton.
TYPE HDP40 - sélectionnez la vitesse souhaitée, puis appuyez sur le bouton.
(Choisissez une faible vitesse pour mixer lentement et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et une vitesse plus élevée ou la vitesse turbo pour un mélange plus rapide).
- **Pour éviter les projections, mettez la lame dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.**
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau du joint entre la poignée d'alimentation et le corps du mélangeur.
- Déplacez la lame dans les aliments et mélangez la préparation en effectuant un mouvement d'écrasement ou en tournant.
- **Votre mélangeur à main n'est pas adapté pour piler de la glace.**
- Si votre mélangeur s'obstrue, débranchez-le avant de dégager les aliments.
- 4 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage ou le bouton turbo. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait ② pour retirer le manche du mixeur de la poignée d'alimentation.

utilisation du fouet

- Vous pouvez battre des ingrédients légers tels que des blancs d'œuf, de la crème et des desserts instantanés.

- Ne fouettez pas de mélanges plus épais, tels que margarine et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ③.
 - 2 Fixez le bloc d'alimentation à l'embout du fouet. Poussez pour mettre en place et verrouiller.
 - 3 Placez les aliments dans un bol.
 - Ne fouettez pas plus de 4 blancs d'oeufs ou 400ml de crème.
 - 4 Branchez et appuyez sur le bouton.
Pour fouetter plus vite, sélectionnez une vitesse plus élevée ou appuyez sur le bouton Turbo. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre. TYPE HDP40 - Pour réduire les éclaboussures, sélectionnez une vitesse faible, puis appuyez sur le bouton.
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
 - 5 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage, débranchez et démontez.

pour utiliser le hachoir (si fourni avec)

- Vous pouvez hacher de la viande, des légumes, des herbes aromatiques, du pain, des biscuits et des fruits secs tels que noix, noisettes, amandes, etc.
 - Ne mixez pas des aliments solides tels que des grains de café, des glaçons, des épices ou du chocolat – vous risqueriez d'endommager la lame.
- 1 Retirez toute trace d'os et découpez les aliments en cubes de 1 à 2 cm.
 - 2 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du bol du hachoir ⑰. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
 - 3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ④.
 - 4 Ajoutez vos aliments.
 - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ⑤.

- 6 Montez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir – poussez pour verrouiller.
- 7 Branchez l'appareil. Maintenez le bol immobile. Puis appuyez sur le bouton turbo. Alternativement, appuyez sur le bouton turbo par courtes impulsions pour que l'opération se fasse plus rapidement.
- 8 Après utilisation, débranchez et démontez.

Guide d'utilisation

food Type d'aliment	maximum Quantité maximale	approx. time Durée approximative (en secondes)
Viande	250 g	10-15
Herbes aromatiques	30 g	5-10
Noix, noisettes, amandes, etc.	200 g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g	impulsion

Presse-purées

important

- N'utilisez jamais le presse-purée dans un faitout directement sur le feu. Retirez toujours le faitout du feu et laissez légèrement refroidir.
- Ne tapotez pas le presse-purée contre les parois du récipient pendant ou après le mixage. Utilisez une spatule pour retirer l'excédent d'aliment.
- Pour de meilleurs résultats lorsque vous broyez vos aliments, ne remplissez jamais le faitout d'aliments au-delà de la moitié du récipient.

Ⓐ Presse-purée en plastique (si fourni avec)

pour utiliser le presse-purée

- Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
 - N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.
- 1 Faites cuire les légumes et égouttez-les.
 - 2 Montez le collier du presse-purée sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **6**.
 - 3 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller **7**. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
 - 4 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
 - 5 Branchez.
 - 6 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc.
TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton
TYPE HDP40 - choisissez une vitesse faible sur le sélectionneur de vitesses, puis appuyez sur le bouton On / Marche.
 - Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
 - 7 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage et débranchez.
 - 8 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
 - 9 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - 10 Dévissez le collier du pied du presse-purée.

Ⓑ Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni avec)

utilisation du presse-purée

- Le presse-purée est livré avec deux grilles qui peuvent être utilisées comme suit :
- Tamis épais** - pour écraser des légumes cuits tels que des pommes de terre, du rutabaga ou des carottes.
- Tamis fin** - pour écraser des légumes et des fruits mous ou cuits.- N'écrasez pas des aliments solides ou crus - vous pourriez endommager l'appareil.
 - 1 Faites cuire les fruits et légumes durs et égouttez-les avant de les écraser.
 - 2 Montez le collier du presse-purée sur le axe du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **8**.
 - 3 Installez le tamis épais ou le tamis fin sur l'arbre du presse-purée - tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller **9**.
 - 4 Retournez le presse-purée et assemblez la pale sur le noyau central, puis tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour verrouiller **10**. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
 - 5 Fixez la poignée d'alimentation à l'assemblage presse-purée – poussez pour verrouiller.
 - 6 Branchez.
 - 7 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc.
TYPE HDP30 - appuyez sur le bouton
TYPE HDP40 - choisissez une vitesse faible sur le sélectionneur de vitesses, puis appuyez sur le bouton On / Marche.
 - Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
 - 8 Après utilisation, relâchez le bouton d'allumage et débranchez.

- 9 Appuyez sur les boutons de retrait du montage manche presse-purée.
- 10 Retirez la pale du presse-purée en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 11 Enlevez le tamis en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre  et retirez-le.
- 12 Dévissez le collier de l'arbre du presse-purée .

accessoire en option (non inclus dans le paquet)

Mini hachoir - reportez-vous à la section " entretien et service client " pour passer commande.

entretien et nettoyage

- Eteignez et débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
 - Ne touchez pas les lames tranchantes.
 - Certains aliments, comme les carottes, sont susceptibles de décolorer le plastique. Le fait de frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- poignée d'alimentation, collier du fouet, cache du hachoir, collier du presse-purée et arbre du fouet,**
- Essuyez avec un chiffon légèrement humide, puis séchez.
 - Ne plongez jamais dans l'eau et n'utilisez pas d'abrasifs.
 - Ne pas mettre au lave-vaisselle.

axe du mélangeur à main / mixeur pour soupe

soit

- Remplissez en partie le bol ou un récipient similaire avec de l'eau savonneuse. Branchez sur l'alimentation, puis introduisez l'arbre du mélangeur à main ou du mixeur pour soupe et mettez en marche.
- Débranchez, puis ensuite séchez. ou
- Lavez les lames sous l'eau du robinet, puis séchez soigneusement.

- **N'immergez jamais dans l'eau, ni ne laissez du liquide pénétrer à l'intérieur de l'axe. Si cela devait se produire, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**

- Ne passez pas au lave-vaisselle.

batteur, bol du hachoir, lame du hachoir, pale du presse-purée et tamis, bases ronde en caoutchouc et couvercles du bol / du batteur

- Lavez, puis séchez.

Le tableau suivant présente les pièces qui peuvent passer au lave-vaisselle.

pièce	lavable en machine
poignée d'alimentation	X
axe du mixeur	X
mixeur pour soupe	X
bol	✓
couvercle du bol	X
socle du bol en caoutchouc	✓
couvercle du hachoir	X
gobelet du hachoir	✓
lame du hachoir	✓
couvercle du gobelet du hachoir	X
socle en caoutchouc du gobelet du hachoir	✓
collier du fouet	X
fouet	✓
arbre du presse-purée	X
pied du presse-purée	X
pale du presse-purée	✓
collier du presse-purée	X
tamis du presse-purée	✓

Conseils pour le nettoyage de l'arbre / pied du presse-purée et des tamis

- Si des aliments ont séché à l'intérieur de l'accessoire du presse-purée, retirez la pale. Plongez-la ainsi que le fond de l'arbre du presse-purée dans de l'eau chaude pour ramollir les aliments séchés et lavez-les minutieusement.

- **N'immergez jamais l'arbre du presse-purée dans l'eau ni ne laissez un quelconque liquide pénétrer dedans. Si de l'eau pénètre à l'intérieur, égouttez et laissez sécher avant toute utilisation. important** – ne laissez pas le collier presse-purée se mouiller.



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

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.

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.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.