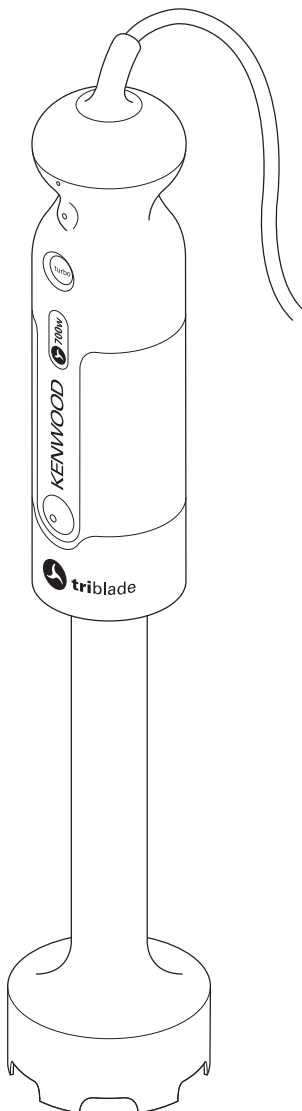


KENWOOD



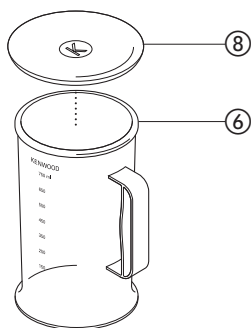
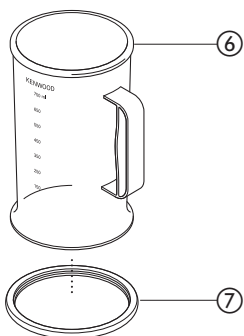
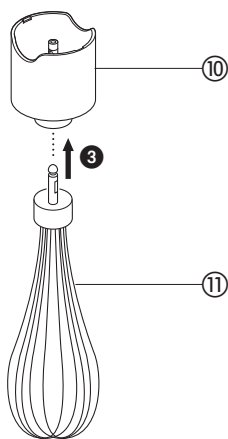
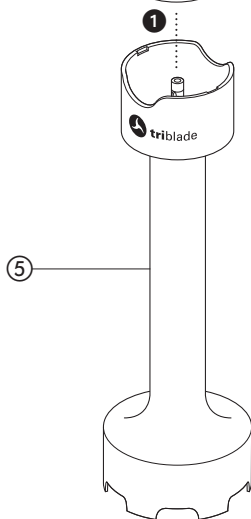
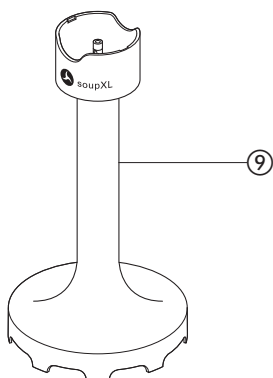
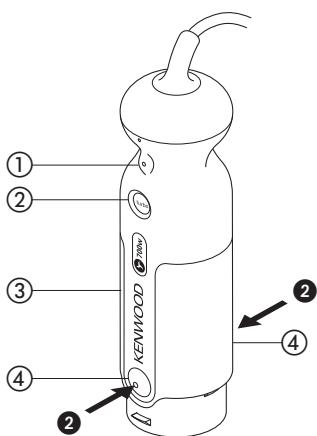
HB710 series

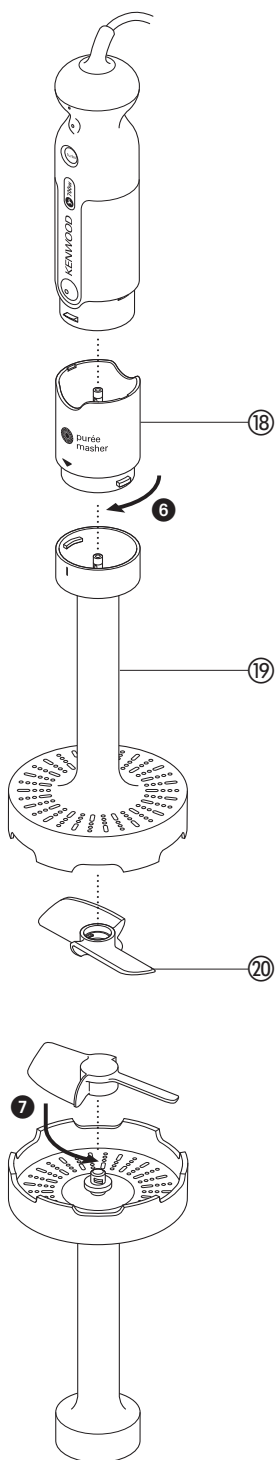
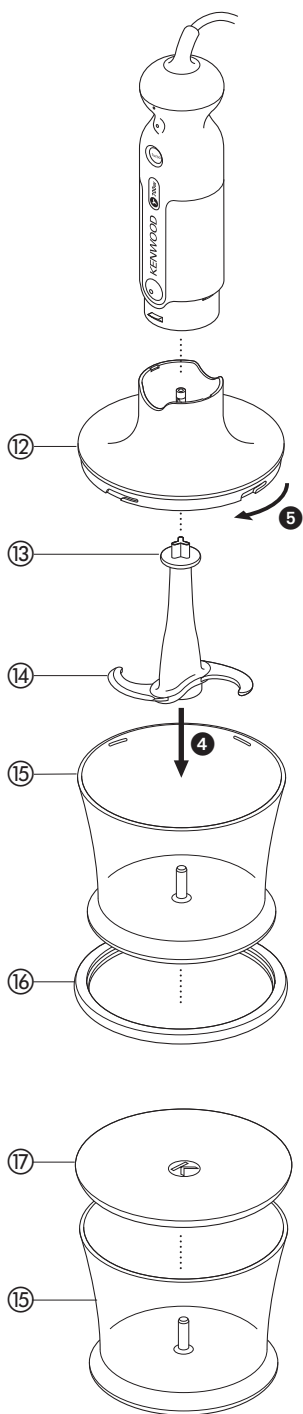
instructions
istruzioni
instrucciones
Bedienungsanleitungen
gebruiksaanwijzing



English	2 - 6
Nederlands	7 - 11
Français	12 - 17
Deutsch	18 - 23
Italiano	24 - 28
Português	29 - 33
Español	34 - 38
Dansk	39 - 43
Svenska	44 - 48
Norsk	49 - 53
Suomi	54 - 58
Türkçe	59 - 63
Česky	64 - 68
Magyar	69 - 73
Polski	74 - 79
Русский	80 - 86
Ελληνικά	87 - 92
Slovenčina	93 - 97
Українська	98 - 103
عربي	١٠٨ - ١٠٤







Français

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant 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. 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'.

sécurité

général

- 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 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.

clé

batteur à main

- ① bouton de vitesse n °1
- ② bouton turbo
- ③ poignée d'alimentation
- ④ boutons de déblocage de l'axe mélangeur
- ⑤ manche du mixeur avec triblade fixé

bol (si fourni)

- ⑥ bol
- ⑦ socle en caoutchouc
- ⑧ couvercle du bol

⑨ mixeur pour soupe (si fourni) fouet (si fourni)

- ⑩ collier du fouet
- ⑪ fouet métallique

hachoir (si fourni)

- ⑫ couvercle du hachoir
- ⑬ manche
- ⑭ lame du hachoir
- ⑮ bol
- ⑯ socle en caoutchouc
- ⑰ couvercle du gobelet

presse-purée (si fourni)

- ⑱ collier du presse-purée
- ⑲ pied du presse-purée
- ⑳ 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 bol. (Cela évite ainsi au bol 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, et appuyez sur le bouton de vitesse souhaitée. (Choisissez la vitesse 1 pour mixer lentement, et pour éviter le plus possible les éclaboussures, et 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 de vitesse. Débranchez et appuyez sur les boutons de retrait ❷ pour retirer le manche du mixeur du bloc 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 ❸.
 - 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'œufs ou 400ml de crème.
 - 4 Branchez. Pour éviter les éclaboussures, appuyez sur le bouton de vitesse N°1. Pour battre plus rapidement, appuyez sur le bouton de vitesse Turbo. Faites bouger le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
 - 5 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse, débranchez et démontez l'appareil.

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 (½-1").
 - 2 Posez le socle en caoutchouc sur le fond du gobelet du hachoir. (Cela évite ainsi au gobelet de glisser sur le plan de travail.)
 - 3 Montez la lame du hachoir sur la broche à l'intérieur du bol ❹.
 - 4 Ajoutez vos aliments.
 - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ❺.
 - 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	10
Noix, noisettes, amandes, etc.	200 g	10-15
Pain	1 tranche	5-10
Œufs durs	3	3-5
Oignons	200 g	impulsion

pour utiliser le presse-purée (si fourni avec)

- 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 presse-purée dans le faitout ou le bol, etc., et choisissez la vitesse 1. Faites monter et descendre le presse-purée dans le mélange jusqu'à obtention du résultat souhaité.
 - 7 Après utilisation, relâchez le bouton de vitesse 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.

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.

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, collier du presse- purée et hachoir couvercle

- 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.

fouet, bol, bol hachoir, lame du hachoir, pale du presse-purée, socles en caoutchouc et couvercles du bol / gobelet

- 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	✓
pied du presse-purée	x
pale du presse-purée	✓
collier du presse-purée	x

conseil pour nettoyer le pied du presse-purée

- Si des aliments ont séché à l'intérieur de la fixation du presse-purée, retirer la pale. Plongez la pale et le pied du presse-purée dans de l'eau savonneuse tiède pour ramollir, puis rincez abondamment.
- **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.**
important – ne laissez pas le collier presse-purée se mouiller.

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.



**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.



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

kenwoodworld.com

KENWOOD
CREATE MORE