



**MARQUE: KENWOOD**

**REFERENCE: HDM800Si**

**CODIC: 4157052**



**NOTICE**



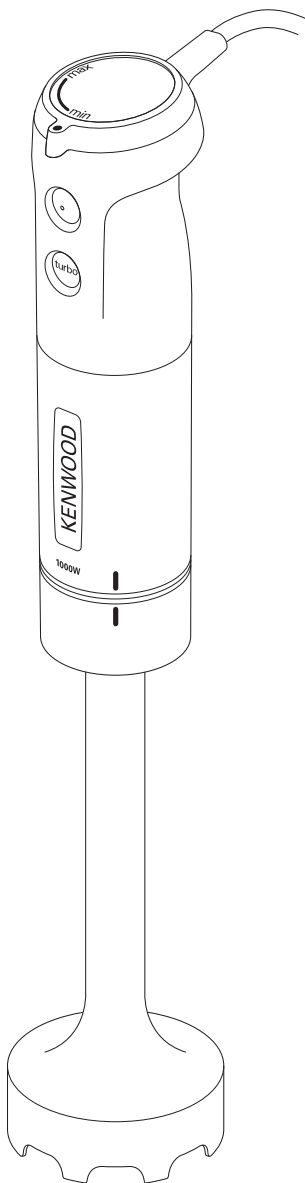
# KENWOOD

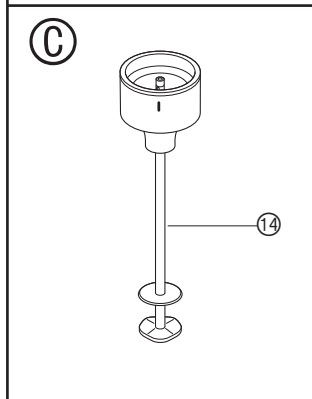
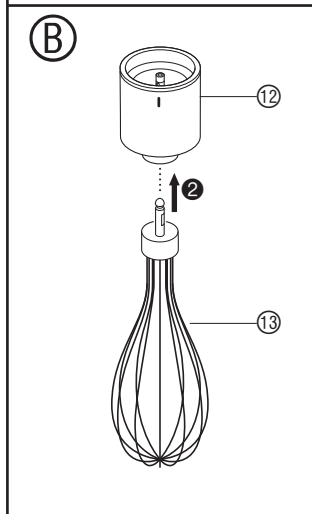
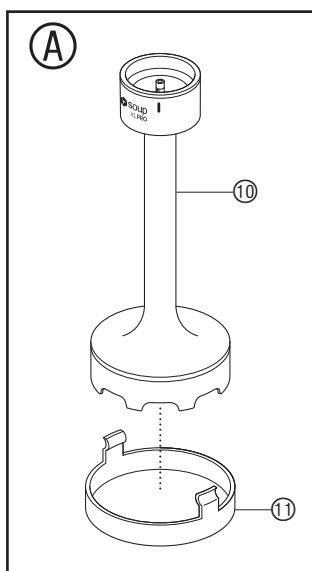
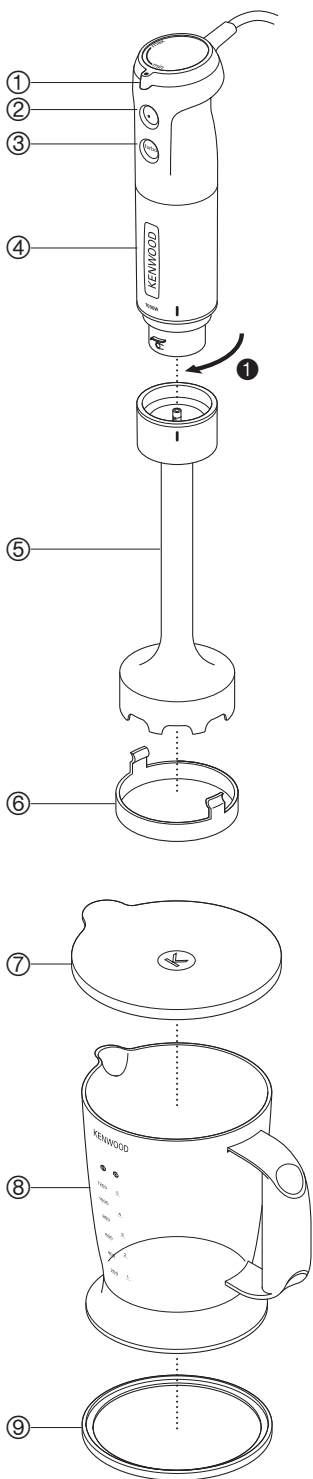
 **triblade**  
SYSTEMPRO™

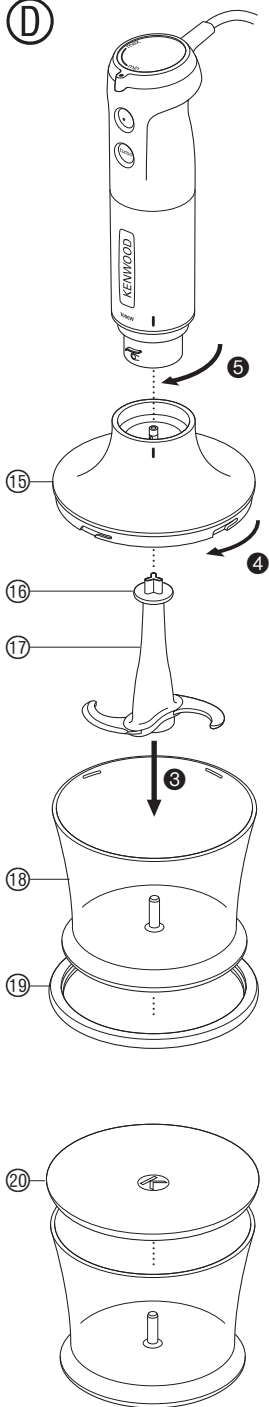
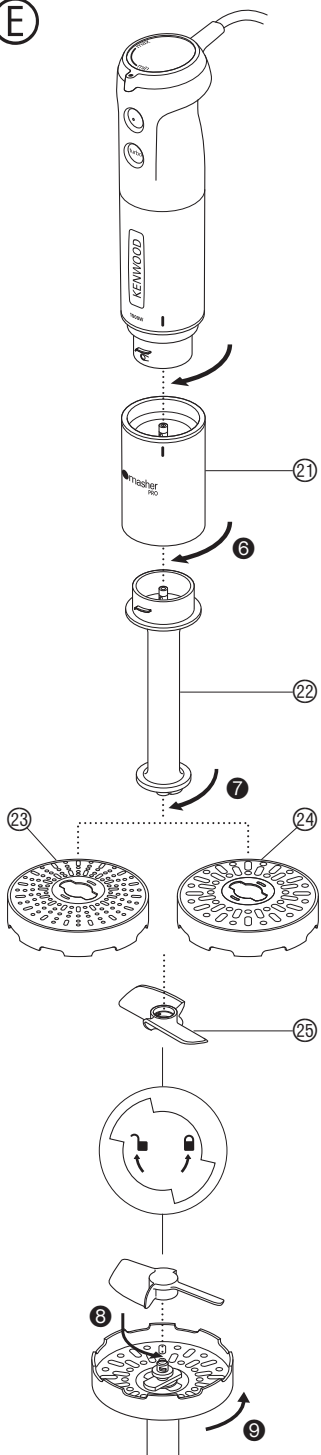
## TYPE HDM80

---

instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing





**D****E**

# 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.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- 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.
- 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.

### **important**

- Pour les mélanges épais, n'utilisez pas votre mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes.

- N'utilisez pas le fouet ou un accessoire à mousse pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.

## **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.

### **avant de brancher l'appareil**

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure du 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**

- Jetez les caches qui recouvrent la partie 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'.

⑤ manche du mixeur avec Triblade fixé

⑥ protège-lame

### **bol (si fourni)**

⑦ couvercle du bol

⑧ bol

⑨ socle en caoutchouc

### **A SOUP XL PRO (si fourni)**

⑩ soup XL PRO

⑪ protège-lame

### **B fouet (si fourni)**

⑫ collier du fouet

⑬ fouet métallique

### **C accessoire à mousse (si fourni)**

⑭ accessoire à mousse

### **D hachoir (si fourni)**

⑮ couvercle du hachoir

⑯ manche

⑰ lame du hachoir

⑱ bol

⑲ socle en caoutchouc

⑳ couvercle du gobelet

### **E Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni)**

㉑ collier du presse-purée

㉒ axe du presse-purée

㉓ tamis fin

㉔ tamis épais

㉕ pale du presse-purée

## **légende**

### **mélangeur à main**

- ① commande de vitesse variable
- ② bouton ON
- ③ bouton Turbo
- ④ poignée d'alimentation

Guide d'utilisation				
Ingrédient/ recette	Contenant	Vitesse	Durée de mélange *	Capacité maximale
<b>Mélangeur à main</b>				
Soupes	Casserole 2 litres	Turbo	25 secs	1 litre
Mayonnaise	Bol 1 litre	Turbo	45-60 secs	4 Œufs 600ml Huile
Purées bébé	Bol 1 litre	Turbo	30-40 secs	300g
Smoothies/ Milkshakes	Bol 1 litre	Turbo	30 secs	800ml
<b>Soup XL PRO</b>				
Soupes	Casserole 4 litres	Turbo	25 secs	2 litres
<b>Fouet</b>				
Blancs d'œuf	Grand saladier en verre	Turbo	2-3 mins	4 (150g)
Crème	Grand saladier en verre	Turbo	2-2 ½ mins	400ml
<b>Accessoire Hachoir</b>				
Viande	Bol hachoir	Turbo	10-15 secs	250g
Herbes aromatiques	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	30g
Noix, noisettes, amandes...	Bol hachoir	Turbo	10-15 secs	200g
Pain	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	1 tranche
Oignons	Bol hachoir	Impulsion	–	200g
Biscuits	Bol hachoir	Turbo	15 secs	140g
Pâté	Bol hachoir	Turbo	5-10 secs	150g
<b>Presse-purée en métal Masher Pro - Tamis épais</b>				
<b>Légumes cuits</b> (pommes de terre, navets, carottes, patates douces)	Grande casserole/ Grand saladier	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Presse-purée en métal Masher Pro - Tamis fin</b>				
Pommes de terre cuites	Grande casserole/ Grand saladier	minimum	30-40 secs	600-800g
<b>Fruits mous</b> Framboises Abricots	Grand saladier / casserole 1 litre	minimum minimum	30-40 secs 30-40 secs	500g 400g (ramolli dans l'eau)
<b>Accessoire de mousse</b>				
Lait froid	Bol 1 litre	minimum	15-20 secs	400ml
Lait chaud – chauffé en casserole jusqu'à frémir	Bol 1 litre	minimum	15-20 secs	300ml
(Les laits écrémés froids produisent la meilleure mousse)				
Mousse à base de fruit	Bol 1 litre	minimum	30 secs	(200g Purée de fruits + 200ml eau)

\* Ce guide n'a qu'une valeur indicative et varie selon la recette exacte et les ingrédients à mélanger.



## **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 ⑨. (Cela évite ainsi au bol de glisser sur le plan de travail).
- Ne remplissez le bol qu'au deux tiers de sa contenance totale.
- Après avoir mélangé, vous pouvez ajuster le couvercle ⑦ sur le bol.

### **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 mélangeur 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 Soup XL PRO (si fourni) pour mixer rapidement les soupes, etc., directement dans la casserole. Sinon, utilisez le mélangeur à main.
- **N'utilisez pas le mélangeur à soupe pour mixer des légumes crus.**

- 1 Retirez le protège-lame ⑥ ou ⑪ au bout de l'axe mélangeur / du Soup XL PRO.
- 2 Insérez la poignée d'alimentation dans l'axe mélangeur ① et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
- 3 Branchez l'appareil.

- 4 Placez les ingrédients dans le bol ou un récipient similaire, puis, en maintenant le bol immobile : Sélectionnez la vitesse désirée à l'aide du variateur de vitesse puis appuyez sur le bouton ON. 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. (Référez-vous au guide d'utilisation.)

### **● 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.
- 5 Après utilisation, relâchez le bouton ON ou Turbo. Débranchez et tournez la poignée d'alimentation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer l'axe mélangeur 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 très épais, tels que matière grasse et sucre – vous endommageriez le fouet.
- 1 Enfoncez le fouet à tiges métalliques dans le collier du fouet ②.
  - 2 Insérez la poignée d'alimentation dans le collier du fouet, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.

- 3 Placez les aliments dans un bol.
- 4 Branchez et appuyez sur le bouton ON. Pour fouetter à vitesse plus rapide, sélectionnez une vitesse plus rapide ou appuyez sur le bouton Turbo. Déplacez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour réduire les éclaboussures, sélectionnez une vitesse lente puis appuyez sur le bouton ON.
- Ne laissez pas le liquide dépasser le niveau des tiges métalliques du fouet.
- 5 Après utilisation, relâchez le bouton ON, débranchez et démontez.

### ⓐ pour utiliser l'accessoire à mousse (si fourni)

- Ne jamais ajouter d'ingrédients pendant que l'appareil est en marche.
  - Faites attention en mélangeant des liquides chauds, ne mélangez pas plus de 300ml dans le bol.
  - Ne mélangez pas plus de 400ml de lait froid dans le bol car il pourrait déborder en moussant et en s'épaississant.
- 1 Insérez l'accessoire à mousse dans la poignée d'alimentation. Tournez la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 2 Commencez à mélanger à vitesse faible puis augmentez la vitesse si nécessaire.

#### astuces

- **Pour éviter les éclaboussures, placez l'accessoire à mousse dans le mélange avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous que le bas de l'accessoire à mousse est pleinement immergé dans les ingrédients pendant que vous les mélangez.**
- Ajoutez toujours les ingrédients liquides en premier.
- Ecrasez les fruits en purée avant de les ajouter
- Si vous utilisez des sirops et des mélanges avec des poudres, ajoutez-les avant de mélanger pour les empêcher de couler au fond.

- Pour de meilleurs résultats, tous les ingrédients liquides doivent être les plus froids possible.
- Les boissons lactées auront meilleur goût si le lait est très froid. Plus le lait est froid, plus la boisson sera épaisse et mousseuse. Le lait écrémé produit une boisson plus mousseuse que le lait demi-écrémé ou entier.
- N'essayez jamais de mélanger des fruits congelés ou de piler de la glace.
- Débitez de gros bouts de crème glacée avant de faire mousser.

### ⓑ pour utiliser le hachoir (si fourni)

- 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 ⑱. (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 ③.
  - 4 Ajoutez vos aliments.
  - 5 Installez le couvercle du hachoir, tournez pour verrouiller ④.
  - 6 Ajustez la poignée d'alimentation sur le couvercle du hachoir ⑤ - Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre 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.

## **E** Presse-purée en métal masherpro™ (si fourni)

### **important**

- N'utilisez jamais le presse-purée dans une casserole directement sur le feu. Retirez toujours la casserole 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 la casserole d'aliments au-delà de la moitié du récipient.
- 1 Faites cuire les fruits et légumes durs et égouttez-lez avant de les écraser.
  - 2 Montez le collier du presse-purée sur l'axe du presse-purée en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre **6**.
  - 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 **7**.
  - 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 **8**. **(Si le collier n'est pas monté, alors la pale n'est pas sécurisée en place).**
  - 5 Ajustez la poignée d'alimentation sur l'ensemble presse-purée. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller.
  - 6 Branchez.
  - 7 Insérez le pilon dans la casserole ou le bol, etc. Sélectionnez une vitesse lente à l'aide du variateur de vitesse puis appuyez sur le bouton ON. (Référez-vous au tableau d'utilisation recommandée.)
  - Faites monter et descendre le pilon dans le mélange jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
  - 8 Après utilisation, relâchez le bouton ON et débranchez.

9 Tournez la poignée d'alimentation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et retirez l'ensemble 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 **9** 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. Frotter le récipient avec un chiffon imbibé d'huile végétale aide à éliminer la décoloration.
- N'utilisez pas de matières abrasives.

## Guide d'entretien

Pièce	Lavable au lave-vaisselle 	Ne pas immerger dans l'eau 	Lavage à la main 	Essuyer avec un tissu mouillé 
Poignée d'alimentation	x	✓	x	✓
Axe du mélangeur *	x	✓	x	✓
soup XL PRO *	x	✓	x	✓
Accessoire à mousse *	x	✓	x	✓
Bol	✓	x	✓	✓
Couvercle du bol	✓	x	✓	✓
Socle du bol en caoutchouc	✓	x	✓	✓
Protège-lame	x	x	✓	✓
Couvercle du hachoir	x	✓	x	✓
Bol du hachoir	✓	x	✓	✓
Lame du hachoir	✓	x	✓	✓
Couvercle du bol du hachoir	✓	x	✓	✓
Socle du bol du hachoir en caoutchouc	✓	x	✓	✓
Collier du fouet	x	✓	x	✓
Fouet	✓	x	✓	✓
Arbre du presse-purée	x	✓	x	✓
Pale du presse-purée	✓	x	✓	✓
Collier du presse-purée	x	✓	x	✓
Presse-purée	✓	x	✓	✓

\* **Si de l'eau pénètre à l'intérieur de l'axe, égouttez et laissez sécher avant utilisation.**

### Axe du mélangeur/soup XL PRO

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.

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

- **Ne pas laver au lave-vaisselle.**

### **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 du 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 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](http://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](http://www.kenwoodworld.com) ou le site internet spécifique à votre pays.

- 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.

## Guide de dépannage

<b>Problème</b>	<b>Cause</b>	<b>Solution</b>
Le mélangeur à main ne se met pas en marche	Pas d'électricité  Mélangeur à main mal assemblé	Vérifier que le mélangeur est branché.  Vérifier que toutes les pièces sont bien attachées à la poignée d'alimentation.
Le mélangeur à main démarre trop lentement ou a du mal à mélanger.	Vitesse sélectionnée trop basse  Temps d'utilisation recommandé dépassé.	Augmenter la vitesse  Ne pas utiliser le mélangeur à main pendant plus de 50 secondes par période de 4 minutes pour les mélanges lourds ou le fouet/l'accessoire à mousse pendant plus de 3 minutes par période de 10 minutes.
Trop d'éclaboussures pendant l'opération de mélange	Vitesse sélectionnée trop élevée.  Le contenant, le bol ou la casserole ne sont pas assez profonds ou sont trop petits pour les ingrédients à mélanger.	Sélectionner une vitesse plus faible au départ et augmenter la vitesse au fur et à mesure que le mélange épaissit.  Choisir un contenant de taille appropriée. Placer les lames dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche.
La pale du presse-purée ne se retire pas de l'ensemble	Le collier du presse-purée n'est pas connecté à l'axe du presse-purée.	S'assurer que le collier du presse-purée est bien connecté à l'axe du presse-purée.
La poignée d'alimentation chauffe pendant l'utilisation.	L'appareil a peut-être été utilisé pendant une période trop longue.	Laisser l'appareil refroidir avant de l'utiliser à nouveau.
Les ingrédients ne se mélangent pas.	La vitesse de l'appareil n'est peut-être pas appropriée pour les ingrédients à mélanger.	Augmenter graduellement la vitesse et mélanger jusqu'à obtenir le résultat désiré.



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

[kenwoodworld.com](http://kenwoodworld.com)

**KENWOOD**  
CREATE MORE

129044/1