

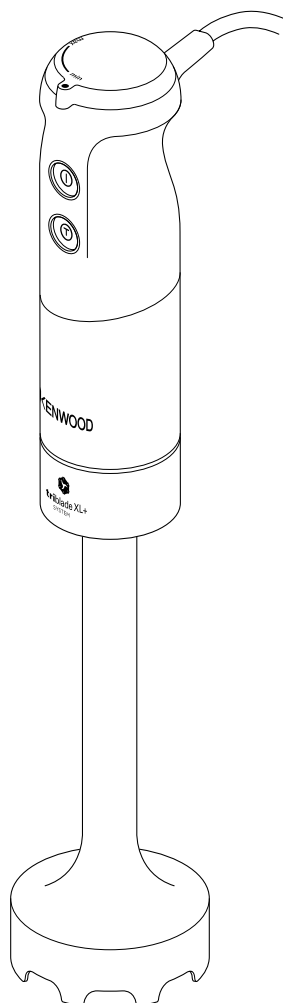
KENWOOD



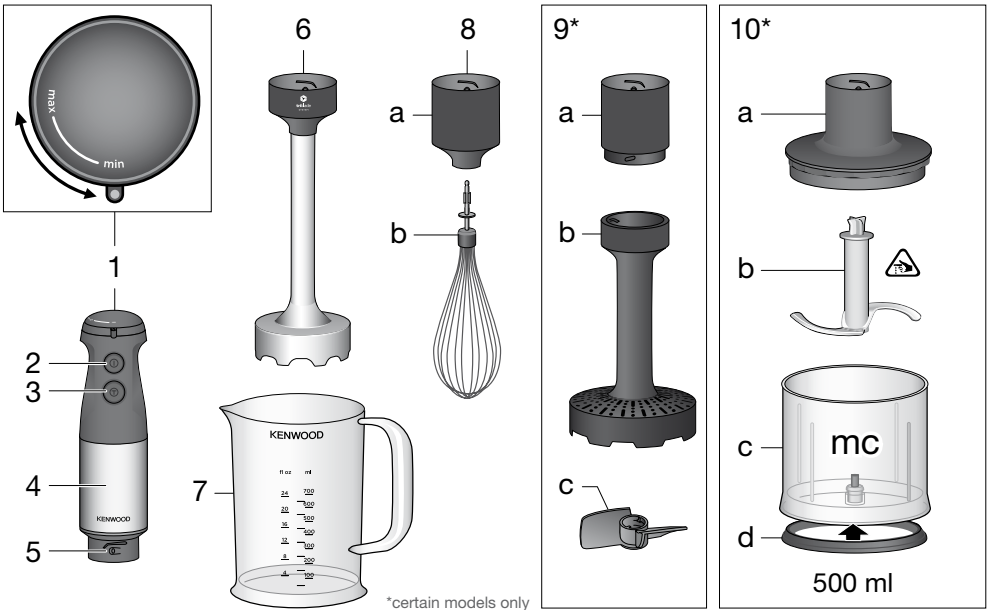
TRIBLADE
XL+

TYPE HBM60

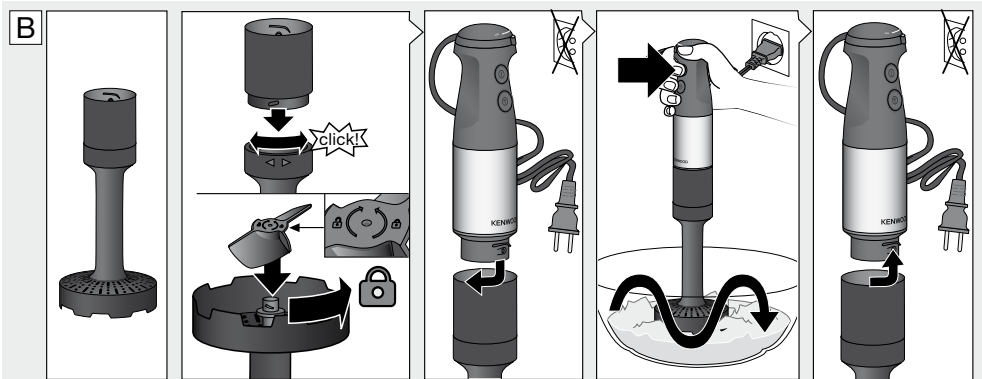
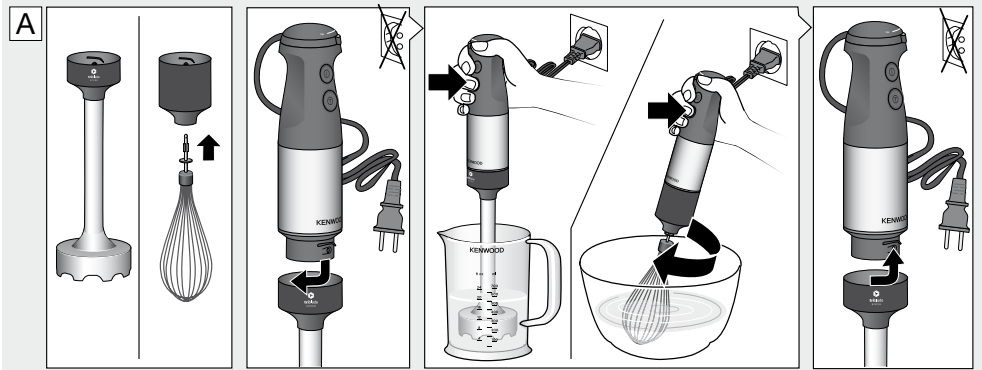
Instructions
Bedienungsanleitungen
Gebruiksaanwijzing



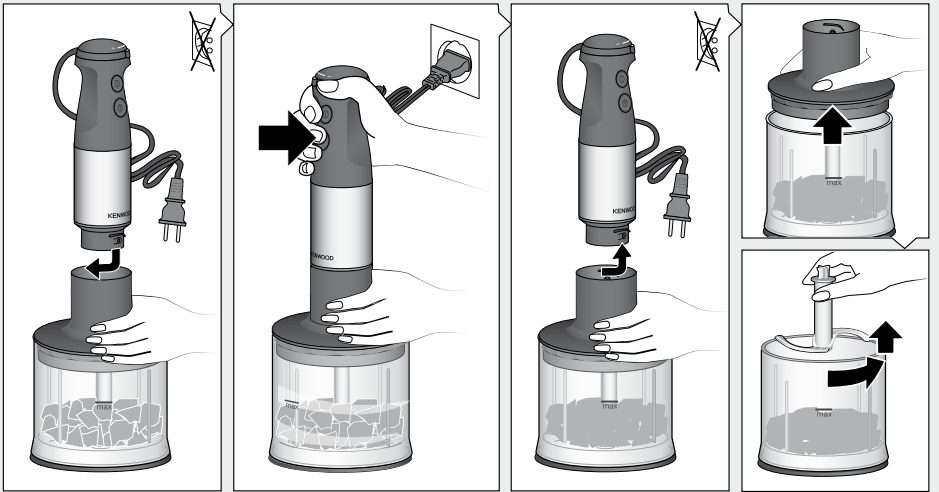
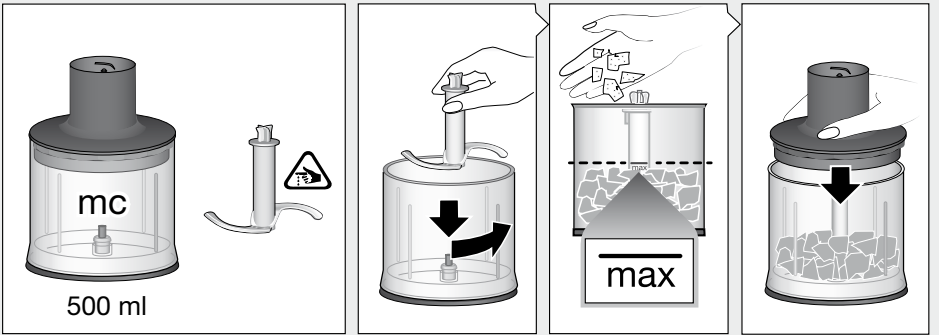
Deutsch	6
English	12
Français	17
Nederlands	22



220-240V~ 50-60 Hz 850-1000W

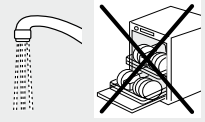
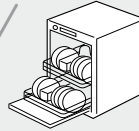
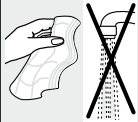
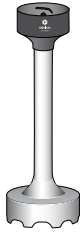


C



		Parmesan						
	2 cm	2 cm				2 cm		
max.	300 g	200 g	30 g	20	200 g	200 g	250 g	350 g
⌚ sec.	10-15	15-25	10	10	5	10	20	30

D



Deutsch

Vor dem Gebrauch

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren diese zum späteren Gebrauch auf. Entfernen Sie alle Verpackungsteile und Aufkleber und entsorgen diese ordnungsgemäß.

Vorsicht



Die Messer sind sehr scharf.

Behandeln Sie die

Messer mit größter

Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

- Vorsicht beim Entleeren der Schüssel und während der Reinigung mit scharfen Messern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses vom Hersteller, dessen Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, um Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker wenn es unbeaufsichtigt ist, vor dem Zusammenbau, Auseinandernehmen, Reinigen oder Aufbewahren.
- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit Ihrer Netzspannung überein-

stimmt.

- Dieses Gerät ist ausschließlich zum Gebrauch im Haushalt und für haus-haltsübliche Mengen konstruiert.
- Verwenden Sie das Gerät nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck. Jeder Missbrauch kann zu Verletzungen führen.
- Keines der Teile darf im Mikrowellen-Herd verwendet werden.
- Bitte reinigen Sie alle Teile vor dem ersten Gebrauch oder nach Bedarf gemäß den Anweisungen im Abschnitt Pflege und Reinigung.

Teile und Zubehör

- 1 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 2 Variable Geschwindigkeitstaste (on/off)
- 3 Turbo-Taste (T)
- 4 Motorteil
- 5 Drehverschluss
- 6 Pürierstab
- 7 Becher
- 8 Schlagbesen
 - a Getriebeteil
 - b Schlagbesen
- 9 Stampfer
 - a Getriebeteil
 - b Pürierschaft
 - c Stampfereinsatz
- 10 500-ml-Zerkleinerer «mc»
 - a Deckel (mit Getriebe)
 - b Messer
 - c Zerkleinerer-Topf
 - d Anti-Rutsch-Ring

Gebrauch des Gerätes

Einstellung der Geschwindigkeit

Bei der Betätigung der variablen Geschwindigkeitstaste (2) entspricht die Verarbeitungsgeschwindigkeit der Einstellung des stufenlosen Geschwindigkeitsreglers (1).

Je höher die Einstellung, desto schneller die Verarbeitungsgeschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich während des Betriebs bequem durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers mit dem Daumen oder Zeigefinger anpassen.

Die höchste Verarbeitungsgeschwindigkeit wird durch Betätigen der Turbo Taste (3) erreicht. Man kann die Turbo Taste auch für kurze kräftige Momentschaltungen benutzen, ohne den Geschwindigkeitsregler betätigen zu müssen.

Pürierstab (A)

Der Stabmixer eignet sich ideal zum Zubereiten von Dips, Saucen, Salatdressings, Suppen, Babynahrung sowie Getränken, Smoothies und Milchshakes.

Wählen Sie die Turbo Geschwindigkeit für beste Ergebnisse.

Zusammenbau und Bedienung.

- Setzen Sie das Motorteil (4) auf den Pürierstab (6) und drehen Sie den Drehverschluss (5) mit dem Uhrzeigersinn, bis es hörbar einrastet.
- Halten Sie den Pürierstab in den Becher und schalten Sie das Gerät ein.
- Mixen Sie die Zutaten mit einer leichten Auf- und- Abbewegung, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Schaft gegen den Uhrzeigersinn ab (5), um den Pürierstab zu entfernen.

Vorsicht

- Wenn Sie das Gerät zum Pürieren heißer Lebensmittel in einem Topf verwenden, nehmen Sie diesen von der Kochstelle und achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit nicht kocht. Lassen Sie heiße Lebensmittel etwas abkühlen, um eine Verbrühung zu vermeiden.
- Lassen Sie den Pürierstab nicht in einem heißen Topf auf der Kochstelle stehen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

- Arbeiten Sie nicht länger als 1 Minute ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Mayonnaise

250 g Öl (z. B. Sonnenblumenöl)

1 Ei und 1 Eigelb

1 bis 2 Esslöffel Essig

Salz und Pfeffer zum Abschmecken

- Geben Sie alle Zutaten (Raumtemperatur) in der genannten Reihenfolge in den Becher.
- Stellen Sie den Pürierstab auf den Boden des Bechers. Mixen Sie mit maximaler Geschwindigkeit, bis das Öl beginnt zu emulgieren.
- Bewegen Sie den Pürierstab langsam nach oben und wieder nach unten, um das restliche Öl einzuarbeiten.

HINWEIS: Verarbeitungszeit: 1 Minute für Salate und bis zu 2 Minuten für eine dickere Mayonnaise (z. B. für Dips).

Schlagbesen (A)

Verwenden Sie den Schlagbesen ausschließlich zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Biskuitteig und Fertig-Desserts.

Zusammenbau und Bedienung

- Stecken Sie den Schlagbesen (8b) in das Getriebeteil (8a).
- Richten Sie das Motorteil und den montierten Schlagbesen aneinander aus und drehen Sie die Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Schlagbesen gegen den Uhrzeigersinn ab (8). Ziehen Sie dann den Schlagbesen aus dem Getriebeteil.
- Arbeiten Sie nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen.
- Lassen Sie das Gerät 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Tipps für optimale Ergebnisse

- Halten Sie den Schlagbesen leicht schräg und bewegen ihn im Uhrzeigersinn.
- Beginnen Sie mit einer langsamen Geschwindigkeit um ein Herausspritzen zu vermeiden und verwenden Sie den Schlagbesen in tiefen Behältern oder Töpfen.
- Halten Sie den Schlagbesen in eine Schüssel und schalten Sie das Gerät erst dann ein.
- Achten Sie vor dem Schlagen von Eiweiß immer darauf, dass Schlagbesen und Becher vollständig sauber sind und keine Fettrückstände aufweisen. Schlagen Sie jeweils maximal 4 Eiweiß.

Beispielrezept: Schlagsahne

400 ml gekühlte Sahne (Fettgehalt von mind. 30 %, 4 bis 8 °C)

- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie die Geschwindigkeit während des Schlagens.
- Verwenden Sie stets frische gekühlte Sahne, um mehr Volumen und ein festeres Ergebnis zu erzielen.

Stampfer (B)

Mit dem Stampfer können Sie gekochtes Gemüse und Obst wie Kartoffeln, Süßkartoffeln, Tomaten, Pflaumen und Äpfel stampfen.

Vor dem Gebrauch

- Verarbeiten Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.
- Entfernen Sie Schale, Kerne, Steine und andere harte Teile. Kochen Sie das Obst/Gemüse, gießen Sie es ab und stampfen Sie es erst dann.

Zusammenbau und Bedienung

- Befestigen Sie das Getriebeteil (9a) durch drehen im Uhrzeigersinn am Pürierschaft (9b), bis es hörbar einrastet.
- Drehen Sie den Stampfer um, setzen Sie den Stampfereinsatz (9c) auf den Zapfen

in der Mitte und drehen ihn gegen den Uhrzeigersinn fest. (Wenn das Getriebeteil nicht korrekt montiert ist, rastet der Stampfereinsatz nicht sicher ein.)

- Richten Sie den montierten Stampfer und das Motorteil aneinander aus und drehen Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Halten Sie den Stampfer in die Zutaten und schalten Sie das Gerät ein.
- Bewegen Sie den Stampfer mit einer leichten Auf-und-ab-Bewegung durch die Zutaten, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Lassen Sie die variable Geschwindigkeitstaste los und achten Sie darauf, dass sich der Stampfer nicht mehr dreht, bevor Sie ihn aus dem Mixbehälter entfernen.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie den Stampfer gegen den Uhrzeigersinn ab (9).
- Entfernen Sie den Stampfereinsatz (9c) durch Drehen im Uhrzeigersinn und trennen Sie das Getriebeteil (9a) vom Pürierschaft (9b).

Vorsicht

- Verwenden Sie den Stampfer niemals in einem Topf auf eingeschalteter Herdplatte.
- Nehmen Sie den Topf immer von der Herdplatte und lassen Sie ihn etwas abkühlen.
- Stellen Sie den Topf auf eine stabile, ebene Fläche und halten Sie ihn mit der freien Hand fest.
- Klopfen Sie den Stampfer während oder nach der Benutzung nicht am Rand des Kochtopfes ab. Entfernen Sie mit einem Spatel die Lebensmittelreste.
- Für beste Ergebnisse beim Stampfen sollte der Topf o. ä. nie mehr als bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Machen Sie nicht mehr als eine Verarbeitungsmenge ohne Pause.
- Lassen Sie das Gerät 4 Minuten lang abkühlen, bevor Sie damit weiterarbeiten.

Beispielrezept: Kartoffelpüree

1 kg gekochte Kartoffeln

200 ml warme Milch

- Geben Sie die Kartoffeln in eine Schüssel und stampfen Sie 30 Sekunden lang mit Geschwindigkeit Turbo.
- Geben Sie die Milch hinzu. Stampfen Sie 30 Sekunden weiter.

Zerkleinerer (C)

Der Zerkleinerer (10) eignet sich optimal zum Zerkleinern von Fleisch, Hartkäse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Gemüse, Brot und Nüssen.

Verwenden Sie den Zerkleinerer «mc» (10) für größere Mengen und harte Lebensmittel.

Beim «mc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten.

Beim «hc»-Zerkleinerer darf die Menge der Zutaten die max-Markierung nicht überschreiten. Maximale Betriebszeit für den Zerkleinerer «hc»: 1 Minute für große Mengen nasser Zutaten, 30 Sekunden für trockene oder harte Zutaten.

HINWEIS: Lassen Sie vor dem erneuten Betrieb eine Pause von mindestens 3 Minuten (Vermeidung von Beschädigungen). Unterbrechen Sie die Bearbeitung sofort wenn die Motordrehzahl abnimmt oder starke Vibrationen auftreten.

Angaben zu Höchstmengen, empfohlenen Zeiten und Geschwindigkeiten finden Sie in Verarbeitungstabelle C.

Vor dem Gebrauch

- Schneiden Sie Lebensmittel vorher in kleinere Stücke, um das Zerkleinern zu erleichtern.
- Entfernen Sie Knochen, Sehnen und Knorpel aus Fleisch, um eine Beschädigung der Messer zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass der Anti-Rutsch-Ring (10e) an der Unterseite des Zerkleinerungs-Topfs angebracht ist.

Zusammenbau und Bedienung

- Die Schneide des Messers (10b) ist sehr scharf! Halten Sie es stets am oberen Kunststoffschaff fest und gehen Sie sehr vorsichtig damit um.
- Stecken Sie das Messer auf den Pin des Zerkleinerungs-Topfs (10d). Drücken Sie es herunter und drehen Sie es, damit es einrastet.
- Füllen Sie die Zutaten ein und schließen Sie den Deckel (10a).
- Richten Sie den Zerkleinerer und das Motorteil aneinander aus und drehen Sie die beiden Teile zusammen, bis sie hörbar einrasten. Schließen Sie das Gerät an.
- Schalten Sie das Gerät ein. Halten Sie bei der Verarbeitung das Motorteil mit einer Hand fest und den Zerkleinerungs-Topf mit der anderen.
- Zerkleinern Sie härtere Lebensmittel (z. B. Parmesankäse) immer mit höchster Geschwindigkeit.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker und drehen Sie das Motorteil ab (4).
- Heben Sie den Deckel ab. Nehmen Sie vorsichtig das Messer heraus, bevor Sie den Inhalt des Zerkleinerer-Topfs umfüllen. Drehen Sie das Messer zum Entfernen leicht und ziehen Sie es dann heraus.

Vorsicht

- Verwenden Sie den Zerkleinerer nicht, um sehr harte Lebensmittel wie ungeschälte Nüsse, Eiswürfel, Kaffeebohnen, Körner oder harte Gewürze wie Muskat zu verarbeiten. Dadurch könnten die Messer beschädigt werden.
- Stellen Sie die Zerkleinerungs-Töpfe niemals in die Mikrowelle.

Beispielrezept für «hc»: Honig-Pflaumen (als Pfannkuchen-Füllung oder Brotaufstrich)

50 g Trockenpflaumen

75 g cremiger Honig

70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma)

- Füllen Sie die Trockenpflaumen und den cremigen Honig in den Zerkleinerungs-Topf «hc».

- Für 24 Stunden bei 3 °C im Kühlschrank ruhen lassen.
- Fügen Sie 70 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu.
- Mixen Sie 1,5 Sekunden weiter bei maximaler Geschwindigkeit.

Verwenden Sie hierfür das Zerkleinerer Zubehör «hc» (als optionales Zubehör bei Ihrem Kenwood Service Center erhältlich; nicht in jedem Land verfügbar).

Pflege und Reinigung (D)

- Reinigen Sie das Gerät und die geeigneten Zubehörteile vor dem ersten und nach jedem Gebrauch gründlich mit Wasser und Spülmittel.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
- Tauchen Sie das Motorteil (4) und die Getriebeteile (8a/9a) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Reinigen Sie sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Der Deckel (10a) kann unter fließendem Wasser abgespült werden. Tauchen Sie ihn nicht in Wasser ein und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet. Verwenden Sie keine scheuernenden Reinigungsmittel, die die Oberfläche verkratzen könnten.
- Für eine besonders gründliche Reinigung können Sie den Anti-Rutsch-Ring von der Unterseite des Zerkleinerer-Topfs entfernen.
- Durch die Verarbeitung von Lebensmitteln mit hohem Farbstoffgehalt (z. B. Karotten) können sich die Zubehörteile verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie reinigen.

Garantie und Service

Sollten Sie irgendwelche Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, ziehen Sie bitte den Abschnitt „Fehlerbehebung“ zu Rate oder besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern.

Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.

Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäss funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nahe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.

Die Gerätepezifikationen und diese Gebrauchsanweisungen können ohne Vorankündigung geändert werden.

Entsorgen Sie das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Hausmüll. Die Entsorgung kann über ein Kenwood Service Center erfolgen oder über geeignete Sammelstellen in Ihrem Land.



Die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Materialien und Gegenstände stimmen mit den Vorschriften der Europäischen Verordnung 1935/2004 überein.



Fehlerbehebung


Problem	Ursache	Lösung
Stabmixer funktioniert nicht.	Kein Strom.	Überprüfen Sie, ob das Gerät angeschlossen ist. Überprüfen Sie die Sicherung / den Leistungsschalter in Ihrem Haus. Wenn keines der oben genannten Probleme vorliegt, wenden Sie sich an den Kenwood-Service.

English

Before Use

Please read the user instructions carefully and completely before using the appliance and retain for future reference. Remove all packaging and labels and dispose them appropriately.

Caution

-  The blades are very sharp! To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children.
- Children shall be kept away from the appliance and its mains cord.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Always switch off and unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storing.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds with the voltage printed on the bottom of the appliance.
- This appliance is designed for household use only and for processing normal household quantities.
- Do not use the appliance for any purpose other than the intended use

described in the user manual. Any misuse may cause potential injury.

- Do not use any part in the microwave.
- Please clean all parts before first use or as required, following the instructions in the Care and Cleaning section.

Parts and Accessories

- 1 Variable speed regulator
- 2 Variable speed button (on/off)
- 3 Turbo button (T)
- 4 Motor part
- 5 Twist lock
- 6 Blender shaft
- 7 Beaker
- 8 Whisk accessory
 - a Gearbox
 - b Whisk
- 9 Puree accessory
 - a Gearbox
 - b Puree shaft
 - c Paddle
- 10 500 ml chopper accessory «mc»
 - a Lid (with gear)
 - b Chopping blade
 - c Chopper bowl
 - d Anti-slip rubber ring

How to Use the Appliance

Variable speed regulator

When activating the variable speed button (2), the processing speed corresponds to the setting of the variable speed regulator (1). The higher the setting, the faster the chopping speed. You can adjust the speed conveniently during operation by turning the speed regulator.

Maximum processing speed can be achieved by pressing the Turbo button (3). You may also use the Turbo button for instant powerful pulses without having to manipulate the speed regulator.

Blending Shaft (A)

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, salad dressings, soups, baby food, as well as drinks, smoothies and milkshakes.

For best results, use the Turbo speed.

Assembly and Operation

- Place the motor part (4) on the blender shaft (6) and turn the twist lock (5) counter-clockwise until it audibly clicks into place.
- Place the blending shaft into the mixture to be blended. Then switch the appliance on.
- Blend ingredients to the desired consistency using a gentle up-and-down motion.
- After use, unplug and turn the blending shaft clockwise (6) to remove the hand blender.

Caution

- If using the appliance to purée hot food in a saucepan or pot, remove the saucepan or pot from the heat source and ensure the liquid is not boiling. Allow hot food to cool slightly to avoid risk of scalding.
- Do not let the hand blender sit in a hot pan on the cooktop when not in use.
- Do not operate continuously for longer than 1 minute.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mayonnaise

250 g oil (e.g. sunflower oil)

1 egg and 1 extra egg yolk

1–2 tbsp. Vinegar

Salt and pepper to taste

- Place all ingredients (at room temperature) into the beaker in the order as above.
- Place the hand blender at the bottom of the beaker. Blend at maximum speed until the oil starts emulsifying.
- With the hand blender still running, slowly

raise the shaft to the top of the mixture and back down to incorporate the rest of the oil.

NOTE: Processing time: approx. 1 minute for salads and up to 2 minutes for a thicker mayonnaise (e.g. for dip).

Whisk Accessory (A)

Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites, making sponge cakes and ready-mix desserts.

Assembly and Operation

- Attach the whisk (8b) to the gearbox (8a).
- Align the motor part and the assembled whisk and turn the parts together until you hear them click into place.
- After use, unplug and turn the whisk clockwise (8) to detach the motor part. Then pull the whisk out of the gearbox.
- Do not operate continuously for longer than 3 minutes.
- Let the appliance cool down for 3 minutes before you continue processing.

Tips for Best Results

- Move the whisk clockwise while holding it at a slight incline.
- To prevent splattering, start slowly and use the whisk accessory in deep containers or pans.
- Place the whisk in a bowl and only then switch the appliance on.
- Always ensure the whisk and mixing bowl are completely clean and free of fat before whisking egg whites. Only whip up to 4 egg whites.

Recipe Example: Whipped Cream

1.8 cups / 400 ml chilled cream (min. 30 % fat content, 4 - 8 °C / 39 - 46 F)

- Start with low speed and increase the speed while whipping.
- Always use fresh chilled cream to achieve greater and more stable volume when whisking.

Puree Accessory (B)

The puree accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits such as potatoes, sweet potatoes, tomatoes, plums and apples.

Before Use

- Do not mash hard or uncooked food, as this may damage the unit.
- Peel and remove any stones or hard parts; cook and drain then mash the fruit/vegetable.

Assembly and Operation

- Fit the gearbox (9a) to the shaft (9b) by turning in a clockwise direction until it locks into place.
- Turn the puree accessory upside down and fit the paddle (9c) over the central hub and turn counter-clockwise to locate. (If the gearbox is not fitted properly, then the paddle will not secure in place).
- Align the motor part and the assembled masher and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- Dip the puree accessory into the ingredients and switch on the appliance.
- Using a gentle up and down motion, move the puree accessory through the ingredients until the desired texture is achieved.
- Release the variable speed button and ensure the puree accessory has completely stopped turning before removing it from the food.
- After use, unplug and turn the masher clockwise (9) to detach the motor part.
- Remove the paddle (9c) by turning it clockwise and separate the gearbox (9a) from the shaft (9b).

Caution

- Never use the puree accessory in a saucepan over direct heat.
- Always remove the saucepan from the heat and allow to cool slightly.
- Sit the saucepan or bowl on a stable, flat surface, and support it with your free hand.

- Do not tap the puree accessory on the side of the cooking vessel during or after use. Use a spatula to scrape excess food away.
- For best results when mashing never fill a saucepan or bowl more than half full with food.
- Do not process more than one batch without interruption.
- Let the appliance cool down for 4 minutes before you continue processing.

Recipe Example: Mashed Potatoes

1 kg cooked potatoes

200 ml warm milk

- Place the potatoes in a bowl and mash for 30 seconds with speed Turbo.
- Add the milk. Resume mashing for another 30 seconds.

Chopper Accessory (C)

The chopper (10) is perfectly suited for chopping meat, hard cheese, onions, herbs, garlic, vegetables, bread, crackers and nuts.

Use the «mc» chopper (10) for larger quantities and for hard foods.

For «mc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line.

For «hc» chopper do not exceed the quantity of ingredients higher than max line. Maximum operation time for the «hc» chopper: 1 minute for large amounts of wet ingredients, 30 seconds for dry or hard ingredients.

NOTE: leave an interval of at least 3 minutes before operating again (To prevent faults). Immediately stop processing when motor speed decreases and/or strong vibrations occur.

Refer to the Processing Guide C for maximum quantities, recommended times and speeds.

Before Use

- Pre-cut foods into small pieces for easier chopping.

- Remove any bones, tendons and gristle from meat to help prevent damage to the blades.
- Make sure the anti-slip rubber ring (10e) is attached to the bottom of the chopper bowl.

Assembly and Operation

- The blade (10b) is very sharp! Always hold it by the upper plastic part and handle it carefully.
- Place the blade on the center pin of the chopper bowl (10d). Press it down and give it a turn so that it locks into place.
- Fill the chopper with food and put on the lid (10a).
- Align the motor part and the chopper and turn the parts together until you hear them click into place. Plug in.
- To operate the chopper, switch on the appliance. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper bowl with the other.
- Always chop harder foods (e.g. parmesan cheese) at full speed.
- After use, unplug and turn the motor part (4) to detach.
- Lift the lid up. Carefully take out the blade before pouring out the contents of the bowl. To remove the blade slightly turn it then pull it off.

Caution

- Do not use the chopper accessory to process extremely hard foods, such as unshelled nuts, ice cubes, coffee beans, grains, or hard spices e.g. nutmeg. Processing these foods could damage the blades.
- Never place the chopper bowls in the microwave oven.

«hc» Recipe example: Honey-Prunes (as a pancake stuffing or spread)

50 g prunes

75 g creamy honey

70 ml water (vanilla-flavoured)

- Fill the «hc» chopper bowl with prunes and creamy honey.

- Store at 3 °C in refrigerator for 24 hours.
- Add 70 ml water (vanilla-flavoured).
- Resume chopping for another 1,5 seconds at maximum speed.

Use the chopper accessory «hc» (optional accessory available at your Kenwood Service Center; however not in every country).

Care and Cleaning (D)

- Always clean the hand blender and the suitable accessories thoroughly for first use and after every use with water and detergent.
- Unplug hand blender before cleaning.
- Do not immerse the motor part (4) or gearboxes (9a) in water or any other liquid. Clean with a damp cloth only.
- The lid (10a) can be rinsed under running water. Do not immerse in water, nor place in a dishwasher.
- All other parts can be cleaned in a dishwasher. Do not use abrasive cleaners that could scratch the surface.
- You may remove the anti-slip rubber ring from the bottom of the bowl for an extra thorough clean.
- When processing foods with high pigment content (e.g. carrots), the accessories may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

Warranty and Service

If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance refer to the “troubleshooting guide” section in the manual or visit www.kenwoodworld.com.

Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or

bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorized KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.

Both the design specifications and these user instructions are subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Kenwood Service Center or at appropriate collection points provided in your country.



Materials and accessories coming into contact with food conform to EEC regulation 1935/2004.



Troubleshooting Guide

Problem	Potential Causes	Solution
Hand blender does not operate.	No power	Check appliance is plugged in. Check the fuse /circuit breaker in your home. If none of the above contact Kenwood Service.

For UK Only

Guarantee Information

All Kenwood products carry a minimum guarantee period of one year. The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights which are not affected. **Please keep your receipt as this will form the basis of your guarantee.**

In the unlikely event of a breakdown you have access to professional help from our team simply by calling:
0345 222 0458

For service in the Republic of Ireland please call: 012475471

Kenwood undertakes within the specified period to repair or replace any part of the appliance, free of charge (with the exception of any glass or porcelain-ware incorporated in the product) found to be defective provided that;

- We are promptly informed of the defect.
- The product is used and maintained in accordance with the User Instructions.
- The appliance has not been altered in any way or subjected to misuse or repair by a person other than an authorised service agent for Kenwood.

- No rights are given under this guarantee to a person acquiring the appliance second hand or for commercial or communal use.
- Any repaired or replaced appliance will be guaranteed on these terms for the unexpired portion of the guarantee.
- The need for repair has not been caused by insufficient aftercare or cleaning: or damage caused by the chemical or electrochemical effects of water.

Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the appliance or entitle the consumer to damages.

Kenwood Ltd, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH
www.kenwoodworld.co.uk

Thank You for choosing Kenwood. We are confident that you will get excellent service from this product.

TO IMPROVE YOUR EXPERIENCE

Register now at
www.kenwoodworld.co.uk


By registering we may send you from time to time details on exclusive offers, promotions, recipes and inside tips.

Français

Avant utilisation

Veillez lire attentivement l'intégralité des instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence. Retirez tous les emballages et les étiquettes et jetez-les de manière adaptée.

Attention

-  Les lames sont très coupantes! Manipulez-les avec précautions afin d'éviter toute blessure.
- Manipulez avec beaucoup de précaution les lames coupantes lorsque vous videz le récipient ainsi que durant son nettoyage.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes sans expérience ni connaissances, dans la mesure où celles-ci sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et si elles sont conscientes des risques éventuels encourus.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation secteur hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien du service après-vente ou toute autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Veuillez toujours éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant toute installation, démontage, nettoyage et rangement.
- Avant de brancher l'appareil, bien vérifier que la tension correspond à celle indiquée sous l'appareil.
- Cet appareil est conçu pour un usage

domestique uniquement et pour traiter des quantités domestiques.

- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles stipulées dans ce manuel d'utilisation. Toute utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- N'utilisez aucun des éléments de ce produit au micro-ondes.
- Veuillez nettoyer toutes les pièces avant la première utilisation ou selon le besoin, conformément aux instructions dans la section Soins et nettoyage.

Pièces et accessoires

- 1 Régulateur de vitesse variable
- 2 Bouton de vitesse variable (on/off)
- 3 Bouton turbo (T)
- 4 Poignée à prise confortable et boîtier du bloc-moteur
- 5 Verrou tournant
- 6 Pied mixeur
- 7 Bol gradué
- 8 Accessoire fouet
 - a Entraîneur
 - b Fouet
- 9 Presse-purée
 - a Entraîneur
 - b Pied presse-purée
 - c Palette
- 10 Accessoire de hacheur 500 ml «mc»
 - a Couvercle (avec entraîneur)
 - b Lame hachoir
 - c Bol hachoir
 - d Socle antidérapant en caoutchouc

Utilisation de l'appareil

Réglage de la vitesse

Lorsque vous activez le bouton de vitesse variable (2), la vitesse de préparation correspond au réglage du régulateur de vitesse variable (1). Plus le réglage est élevé, plus le hachage est rapide. Vous pouvez

facilement ajuster la vitesse pendant le fonctionnement en tournant le régulateur de vitesse. La vitesse de préparation maximale peut être obtenue en appuyant sur le bouton Turbo (3). Vous pouvez également utiliser le bouton turbo pour obtenir de puissantes impulsions instantanées sans avoir à manipuler le régulateur de vitesse.

Manche de mixage (A)

Le mixeur à main est votre compagnon idéal pour préparer des sauces froides pour l'apéritif, des sauces chaudes, des sauces pour salade, des soupes, des aliments pour bébés, ainsi que des boissons, des smoothies et des milk-shakes.

Pour un résultat parfait, utiliser la vitesse maximale.

Assemblage et fonctionnement

- Placez la partie moteur (4) sur l'arbre du mixeur (6) et tournez le verrou tournant (5) dans le sens antihoraire jusqu'à entendre un clic.
- Placer le manche de mixage dans le mélange à mixer. Puis mettre l'appareil sous tension.
- Mixer les ingrédients jusqu'à obtenir la consistance désirée en utilisant un léger mouvement de bas en haut.
- Après utilisation, débranchez et tournez l'arbre de mixage dans le sens horaire (6) pour retirer le mixeur à main.

Avertissement

- Lors de l'utilisation de l'appareil pour réduire un aliment chaud en purée dans une casserole, retirer la casserole du feu et s'assurer que le liquide n'est pas en ébullition. Laisser l'aliment chaud refroidir légèrement pour éviter tout risque de brûlure.
- Quand le mixeur plongeant ne sert pas, ne pas le laisser dans une casserole chaude sur la cuisinière.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 1 minute.

- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Mayonnaise

250 g d'huile (par ex., huile de tournesol)

1 oeuf et 1 autre jaune d'oeuf

1-2 c. à table de vinaigre

Sel et poivre au goût

- Verser tous les ingrédients (à température ambiante) dans le bol gradué dans l'ordre indiqué ci-dessus.
- Placer le mixeur à main au fond du verre doseur. Mixer à la vitesse turbo jusqu'à émulsifier un peu l'huile.
- Laisser le mixeur plongeant fonctionner et soulever lentement le pied jusqu'en haut du mélange, puis le redescendre pour incorporer le restant de l'huile.

REMARQUE: Temps de préparation: environ 1 minute pour une salade et jusqu'à 2 minutes pour une mayonnaise épaisse (par ex., pour une sauce froide).

Accessoire fouet (A)

Utiliser le fouet uniquement pour fouetter de la crème et des blancs d'oeuf, et pour préparer des gâteaux éponge et des desserts prêts à mélanger.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher le fouet (8b) à l'entraîneur du fouet (8a).
- Alignez la partie moteur et le fouet assemblé, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic.
- Après utilisation, débranchez et tournez le fouet dans le sens horaire (8) pour détacher la partie moteur. Ensuite, tirez le fouet hors de la boîte à engrenages.
- Ne pas appuyer en continu durant plus de 3 minutes.
- Laisser l'appareil refroidir pendant 3 minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Conseils pour obtenir de meilleurs résultats

- Déplacer le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre tout en le tenant légèrement incliné.
- Pour éviter les éclaboussures, commencer doucement et utiliser l'accessoire fouet dans des récipients ou casseroles profonds.
- Mettre l'appareil sous tension seulement après avoir placé le fouet dans le récipient.
- Toujours s'assurer que le fouet et le bol à mélanger sont entièrement propres et exempts de matière grasse avant de fouetter des blancs d'oeuf. Fouetter tout au plus quatre blancs d'oeuf à la fois.

Exemple de recette: Crème fouettée

400 ml de crème froide (au moins 30 % de matière grasse, à 4 - 8 °C)

- Commencer à faible vitesse et augmenter la vitesse tout en battant la préparation.
- Pour que la crème fouettée soit plus stable et ait un bon volume, utiliser toujours de la crème fraîche refroidie.

Presse-purée (B)

Le presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes et fruits cuits tels que les pommes de terre, les patates douces, les tomates, les prunes et les pommes.

Avant l'utilisation

- Ne pas essayer de réduire en purée des aliments durs ou crus, étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- Peler et retirer les noyaux, pépins ou parties dures; cuire et égoutter avant de réduire le fruit/ légume en purée.

Assemblage et fonctionnement

- Attacher l'entraîneur (9a) au pied (9b) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Mettre le presse-purée à l'envers, puis fixer la palette (9c) sur le pivot central,

puis la tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour la repérer (si l'entraîneur n'est pas fixée correctement, alors la palette ne restera pas en place.)

- Alignez la partie moteur et le presse-purée assemblé, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic. Branchez l'appareil.
- Plonger le presse-purée dans les ingrédients, puis mettre l'appareil sous tension.
- En remuant doucement l'appareil de haut en bas, déplacer le presse-purée dans les ingrédients jusqu'à ce qu'ils aient la texture désirée.
- Relâcher le bouton de vitesse variable et s'assurer que l'accessoire à purée est complètement arrêté avant de le retirer de la préparation.
- Après utilisation, débranchez et tournez le presse-purée dans le sens horaire (9) pour détacher la partie moteur.
- Retirez la palette (9c) en la tournant dans le sens horaire et séparez la boîte à engrenages (9a) de l'arbre (9b).

Avertissement

- Ne jamais utiliser le presse-purée dans une casserole sur un feu direct.
- Toujours enlever la casserole du feu et laisser son contenu refroidir légèrement.
- Poser le récipient sur une surface stable et plane et le soutenir avec la main libre.
- Ne pas cogner le presse-purée sur le côté du récipient de cuisson pendant l'utilisation ou après. Utiliser une spatula pour racler l'excédent d'aliments.
- Pour obtenir des résultats supérieurs lors du broyage, il ne faut jamais remplir plus qu'à moitié le récipient avec les aliments.
- Après avoir réduit en purée les aliments versés dans le récipient, attendre avant de réduire d'autres aliments en purée.
- Laisser l'appareil refroidir pendant quatre minutes avant de continuer la réduction en purée d'autres aliments.

Exemple de recette: Pommes de terre en purée

1 kg de pommes de terre cuites

200 ml de lait chaud

- Placez les pommes de terre dans un bol et écrasez les pendant 30 secondes à la vitesse Turbo.
- Ajouter le lait. Continuer la réduction en purée pendant encore 20 – 30 secondes.

Accessoire de hacheur (C)

L' hachoir (10) permet de hacher facilement la viande, les fromages à pâte dure, les oignons, les fines herbes, l'ail, les légumes, le pain, les crackers et les noix.

Utilisez le hachoir «mc» (10) pour les grandes quantités et les aliments durs.

La quantité d'ingrédients dans le hachoir «mc» ne doit pas excéder la ligne maximum.

Avec le hachoir « hc », ne remplir que jusqu'à la ligne max pour la quantité d'ingrédients. La durée de fonctionnement maximale du hachoir « hc » s'élève à: 1 minute pour les grandes quantités d'ingrédients humides, 30 secondes pour les ingrédients secs ou durs.

REMARQUE: laisser un intervalle d'au moins 3 minutes avant de le remettre en marche (pour éviter les défaillances). Interrompre immédiatement l'opération en cas de diminution de la vitesse du moteur et/ou de fortes vibrations.

Consulter le guide C – Préparation pour connaître les quantités maximales, les durées recommandées et les vitesses.

Avant l'utilisation

- Couper les aliments au préalable en petits morceaux pour qu'il soit plus facile de les hacher.
- Enlever les os, les tendons et les nerfs de la viande pour éviter d'endommager les lames.
- S'assurer que le socle antidérapant en caoutchouc (10e) est fixé sous le bol du hachoir.

Assemblage et fonctionnement

- La lame (10b) est très coupante! Toujours la tenir par la partie supérieure en plastique et la manipuler avec précaution.
- Placer la lame sur la tige centrale du bol du hachoir (10d). Pousser la lame vers le bas et la faire tourner pour qu'elle se fixe en place.
- Verser l'aliment dans le hachoir, puis mettre les couvercles (10a).
- Alignez la partie moteur et le hachoir, et tournez les pièces ensemble jusqu'à ce que vous entendiez qu'elles s'enclenchent avec un clic. Branchez l'appareil.
- Pour utiliser le hachoir, mettre l'appareil sous tension. Pendant l'utilisation du hachoir, tenir le boîtier du bloc-moteur d'une main et le bol du hachoir de l'autre.
- Toujours hacher les aliments durs (par ex., le parmesan) à la vitesse la plus élevée.
- Après utilisation, débranchez et tournez la partie moteur (4) pour la détacher.
- Soulever le couvercle. Retirer la lame avec précaution avant de vider le contenu du bol. Pour enlever la lame, la tourner légèrement, puis l'ôter en tirant.

Attention

- Ne pas utiliser le hachoir pour hacher des aliments extrêmement durs, tels que des noix non écalées, des glaçons, des grains de café, des céréales ou des épices dures (par ex., de la muscade). Ces aliments pourraient endommager les lames.
- Ne jamais placer les bols du hachoir au microondes.

Exemple de recette «hc»: Pruneaux au miel (en tant que fourrage de pancake ou à tartiner)

50 g de pruneaux

75 g de miel crémeux

10 ml d'eau (aromatisée à la vanille)

- Verser les pruneaux et le miel crémeux dans le bol du hacheur «hc».

- Conserver au réfrigérateur à une température de 3 °C pendant 24 heures.
- Ajoutez 70 ml d'eau (aromatisée à la vanille).
- Recommencez le hachage pendant 1,5 secondes à vitesse maximale.

Utiliser le hachoir «hc» (accessoire en option disponible auprès de votre Centre de services Kenwood; n'est toutefois pas disponible dans tous les pays).

Entretien et nettoyage (D)

- Toujours nettoyer soigneusement le mixeur à main et les accessoires associés avant la première utilisation puis après chaque utilisation avec de l'eau et du liquide vaisselle.
- Débrancher le mixeur plongeant avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger le boîtier du bloc-moteur (4) ni les entraîneurs (9a) dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyer uniquement à l'aide d'un chiffon humide.
- Les couvercles (10a) peuvent être rincés à l'eau courante. Ne pas les immerger dans l'eau ni les mettre au lave-vaisselle.
- Toutes les autres pièces peuvent être nettoyées au lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif qui pourrait égratigner la surface.
- La partie circulaire adhérente en caoutchouc peut être retirée du fond du bol pour un nettoyage plus approfondi.
- Les aliments fortement pigmentés (par ex., les carottes) peuvent décolorer les accessoires. Essuyer ces pièces avec de l'huile végétale avant de les nettoyer.

Garantie et service

Si vous rencontrez des problèmes avec le fonctionnement de votre appareil, avant de demander assistance, consultez la section du « guide de dépannage » dans le manuel ou visitez www.kenwoodworld.com.

Veillez noter que ce produit est couvert par une garantie qui est conforme à toutes les dispositions légales relatives aux garanties et aux droits des clients existant dans le pays dans lequel le produit a été acheté.

Si votre produit Kenwood ne fonctionne pas correctement ou si vous constatez des défauts, veuillez le renvoyer ou l'apporter à un centre de service agréé KENWOOD. Pour trouver les détails à jour de votre centre de service agréé KENWOOD le plus proche, visitez www.kenwoodworld.com ou le site Web spécifique à votre pays.

Les caractéristiques techniques du design ainsi que les présentes instructions peuvent changer sans préavis.

Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères lorsqu'il est en fin de vie. Le remettre à un centre service agréé Kenwood ou le déposer dans des sites de récupération appropriés conformément aux réglementations locales ou nationales en vigueur.



Les matériaux et les objets destinés à être en contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement européen 1935/2004.



Guide de dépannage


Problème	Causes possibles	Solution
Le blender à main ne fonctionne pas	Pas d'alimentation électrique	Vérifiez que l'appareil est branché. Vérifiez le fusible/disjoncteur de votre logement. Si aucune des solutions ci-dessus ne fonctionne, contactez le service après-vente Kenwood.

Nederlands

Vóór gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig en volledig voordat u het toestel gebruikt en bewaar ze voor toekomstige raadpleging. Verwijder de verpakking en alle etiketten volgens de voorschriften.

Waarschuwing

-  De messen zijn uiterst scherp! Om letsels te vermijden, moeten de messen zeer voorzichtig gehanteerd worden.
- Er moet voorzichtig te werk worden gegaan bij de hantering van scherpe snijmessen, de lediging van de kom en tijdens de reiniging.
- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis tenzij onder speciaal toezicht of wanneer ze werden geïnstrueerd in het veilige gebruik van het toestel en tenzij ze de ermee verbonden risico's kennen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Kinderen moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en zijn netsnoer.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Zet altijd het toestel uit en trek de stekker uit wanneer het toestel langere tijd niet wordt gebruikt of wanneer u het monteert, demonteert, reinigt of opslaat.
- Controleer, voordat u de stekker in het stopcontact steekt, of het voltage van

het stopcontact overeenkomt met het voltage dat staat vermeld op de onderkant van het apparaat.

- Het apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.
- Gebruik het toestel niet voor een ander doel dan het beoogd gebruik beschreven in deze gebruikershandleiding. Een verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken.
- Gebruik geen van de onderdelen in de magnetron.
- Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik of wanneer nodig, volgens de instructies in de rubriek „Onderhoud en reiniging“.

Onderdelen en accessoires

- 1 Variabele snelheidsregelaar
- 2 Variabele snelheidsknop (on/off)
- 3 Turboknop (T)
- 4 Motordeel
- 5 Draaivergrendeling
- 6 Blendervoet
- 7 Beker
- 8 Garde
 - a Aandrijving
 - b Garde
- 9 Accessoire voor puree
 - a Aandrijving
 - b Puree-as
 - c Spatel
- 10 500 ml hakmolen «mc»
 - a Deksel (met uitrusting)
 - b Hakmes
 - c Hakkom
 - d Slipvrije rubbering

Hoe gebruikt u het toestel

De snelheid instellen

Wanneer de variabele snelheidsknop (2) wordt geactiveerd, komt de verwerkings-snelheid overeen met de instelling van de variabele snelheidsregelaar (1). Hoe hoger de instelling, hoe hoger de haksnelheid. U kunt de snelheid naar wens aanpassen tijdens de werking door aan de snelheidsregelaar te draaien. De maximale verwerkingssnelheid kan worden bereikt door te drukken op de turboknop (3). U kunt de turboknop ook gebruiken voor korte, krachtige pulsen zonder de snelheidsregelaar te moeten regelen.

Garde (A)

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, dressings, soepen, babyvoeding, drankjes, smoothies en milksakes.

Voor optimale resultaten gebruikt u de turbosnelheid.

Montage en bediening

- Plaats het motordeel (4) op de mengschacht (6) en draai de draaivergrendeling (5) linksom tot ze hoorbaar vastklikt.
- Zet de staafmixervoet in het te pureren mengsel. Zet het toestel dan aan.
- Pureer de ingrediënten met een zachte beweging omhoog en omlaag tot de gewenste consistentie is bereikt.
- Na gebruik trekt u de stekker uit en draait u de mengschacht rechtsom (6) om de handmixer te verwijderen.

Opgelet

- Indien u het toestel gebruikt om puree te maken van warm eten in een pan, haal de pan dan van het vuur en let erop dat de vloeistof niet kookt. Laat warm voedsel licht afkoelen om brandwonden te voorkomen.
- Laat de staafmixer niet in een warme pan op het vuur zitten wanneer u hem niet gebruikt.

- Werk niet langer dan 1 minuut continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Mayonaise
250 g olie (bijv. zonnebloemolie)

1 ei en 1 extra eidooier

1-2 eetlepel azijn

Zout en peper naar smaak

- Doe alle ingrediënten (op kamertemperatuur) in de beker, in de bovenstaande volgorde.
- Plaats de staafmixer op de onderzijde van de beker. Mix bij turbosnelheid tot de olie een emulsie begint te vormen.
- Blijf mixen en breng de staafmixervoet dan langzaam omhoog tot de bovenzijde van het mengsel en weer omlaag om de rest van de olie op te nemen.

OPMERKING: Bereidingstijd: ca. 1 minuut voor salades en tot 2 minuten voor een dikkere mayonaise (bijv. voor dipsaus).

Garde (A)

Gebruik de garde enkel voor het kloppen van room, stijf kloppen van eiwitten, maken van biscuitgebak en kant-en-klare desserts.

Montage en bediening

- Maak de klopper (8b) vast aan de aandrijving (8a).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde klopper en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai de klopper rechtsom (8) om het motordeel los te maken. Trek dan de klopper uit de aandrijving.
- Werk niet langer dan 3 minuten continu.
- Laat het toestel gedurende 3 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Tips voor de beste resultaten

- Beweeg de garde rechtsom terwijl u hem licht geheld vasthoudt.
- Om spetteren te voorkomen, begint u langzaam en gebruikt u de garde in diepe kommen of pannen.
- Zet de garde in een kom en schakel dan pas het toestel in.
- Zorg altijd dat de garde en mengkom volledig schoon en vetvrij zijn voordat u eiwitten stijf klopt. Klop niet meer dan 4 eiwitten op.

Voorbeeld van een recept: Slagroom

400 ml gekoelde room (min. 30 % vetgehalte, 4 - 8 °C)

- Start bij lage snelheid en verhoog de snelheid dan terwijl u klopt.
- Gebruik altijd vers gekoelde room voor een hoger en stabiel volume bij het kloppen.

Accessoire voor puree (B)

Het accessoire voor puree kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit zoals aardappelen, bataten, tomaten, pruimen en appels fijn te stampen.

Voor gebruik

- Stamp geen hard of ongekoofd voedsel fijn, dit kan het toestel beschadigen.
- Verwijder de schil en pitten of harde delen; kook de groenten of fruit, giet het water weg en stamp dan fijn.

Montage en bediening

- Maak de aandrijving (9a) vast aan de as (9b) door rechtsom te draaien tot ze vastzit.
- Draai het accessoire voor puree ondersteboven en breng de spatel (9c) aan over de centrale naaf; draai linksom om te positioneren. (Indien de aandrijving niet juist geplaatst is, zal de spatel niet goed vastzitten).
- Breng het motordeel op één lijn met de samengestelde stamper en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken. Steek de stekker in.

- Dompel de stamper onder in de ingrediënten en zet het toestel aan.
- Beweeg de stamper voorzichtig omhoog en omlaag door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
- Laat de variabele snelheidsknop los en controleer of het accessoire voor puree volledig is gestopt voordat u het uit het voedsel haalt.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai de stamper rechtsom (9) om het motordeel los te maken.
- Verwijder de spatel (9c) door ze rechtsom te draaien en maak de aandrijving (9a) los van de schacht (9b).

Opgelet

- Gebruik het accessoire voor puree nooit in een pan over een directe warmtebron.
- Haal de pan altijd weg van de warmte en laat licht afkoelen.
- Zet de pan of kom op een stabiel, effen oppervlak en ondersteun met uw vrije hand.
- Tik het accessoire voor puree niet tegen de zijkant van de kookpot tijdens of na gebruik. Gebruik een spatel om het overtollige voedsel weg te schrapen.
- Voor de beste resultaten bij het fijnstampen mag u een pan of kom niet voor meer dan de helft vullen met voedsel.
- Bereid niet meer dan één partij zonder onderbreking.
- Laat het toestel gedurende 4 minuten afkoelen voordat u verder gaat met de bereiding.

Voorbeeld van een recept: Aardappelpuree

1 kg gekookte aardappelen
200 ml warme melk

- Doe de aardappelen in een kom en stamp fijn gedurende 30 seconden op Turbo-snelheid.
- Voeg de melk toe. Stamp opnieuw fijn gedurende 30 seconden.

Hakmolen (C)

De hakmolen (10) is ideaal geschikt voor het hakken van vlees, harde kaas, uien, specerijen, look, groenten, brood, crackers en noten.

Gebruik de «mc» hakker (10) voor grotere hoeveelheden en hard voedsel.

Voor de «mc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn.

Voor de «hc» hakker mag u niet meer ingrediënten toevoegen dan de max-lijn. Maximale werkingstijd voor de «hc» hakker: 1 minuut voor grote hoeveelheden natte ingrediënten, 30 seconden voor droge of harde ingrediënten.

OPMERKING: wacht minstens 3 minuten voordat u het apparaat opnieuw gebruikt (om storingen te voorkomen). Stop de bereiding onmiddellijk wanneer de motor-snelheid verlaagt en/of er sterke trillingen plaatsvinden.

Raadpleeg Bereidingsgids C voor maximale hoeveelheden, aanbevolen tijden en snelheden.

Voor gebruik

- Snijd het voedsel vooraf in kleine stukjes om eenvoudiger te hakken.
- Verwijder botten, pezen en kraakbeen van vlees om schade aan de messen te voorkomen.
- Controleer of de slipvrije rubbering (10e) is vastgemaakt aan de onderzijde

Montage en bediening

- Het mes (10b) is erg scherp! Houd het altijd vast aan het plastic deel bovenaan en hanteer het voorzichtig.
- Zet het mes op de centrale pin van de hakkom (10d). Duw het omlaag en draai het zodat het vastklikt.
- Vul de hakmolen met voedsel en zet het deksel (10a) erop.
- Breng het motordeel op één lijn met de hakker en draai de onderdelen samen tot ze hoorbaar vastklikken. Steek de stekker in.

- Om de hakmolen te bedienen zet u het toestel aan. Tijdens de bereiding houdt u het motordeel met een hand vast en de hakkom met de andere hand.
- Hak harder voedsel (bijv. Parmezaanse kaas) altijd met maximale snelheid.
- Trek na gebruik de stekker uit en draai aan het motordeel (4) om het los te maken.
- Til het deksel op. Haal het mes er voorzichtig uit voordat u de inhoud van de kom uitgiet. Om het mes te verwijderen, draait u er voorzichtig aan en dan trekt u het los.

Opgelet

- Gebruik het hakmolen niet om extreem hard voedsel te verwerken, zoals noten in de schaal, ijsblokjes, koffiebonen, granen of harde specerijen zoals nootmuskaat. Het verwerken van deze voedingsmiddelen kan de messen beschadigen.
- Zet de hakkommen nooit in de magnetron.

«hc» Voorbeeld van een recept: Pruimen met honing (als vulling voor pannenkoeken of smeersel)

50 g pruimen

75 g romige honing

10 ml water (met vanillesmaak)

- Vul de «hc» hakkom met de pruimen en romige honing.
- Bewaren bij 3 °C in de koelkast gedurende 24 uur.
- Voeg 70 ml water (met vanillesmaak) toe.
- Hak nog eens 1,5 seconden op maximale snelheid.

Gebruik het hakaccessoire «hc» (optioneel accessoire verkrijgbaar bij uw Servicecentrum van Kenwood; echter niet in elk land).

Verzorging en reiniging (D)

- Reinig de handmixer en passende accessoires altijd grondig voor het eerste gebruik en na elk gebruik met water en schoonmaakmiddel.

- Trek de stekker uit het stopcontact voor reiniging.
- Dompel het motordeel (4) of de aandrijvingen (9a) niet onder in water of andere vloeistoffen. Veeg ze enkel schoon met een vochtige doek.
- Het deksel (10a) kan gespoeld worden onder stromend water. Dompel het niet onder in water en plaats het niet in een vaatwasser.
- Alle andere onderdelen kunnen worden gereinigd in een vaatwasser. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen krassen.
- U kunt de slipvrije rubbering verwijderen van de onderzijde van de kommen voor een extra grondige reiniging.
- Wanneer voedsel wordt verwerkt met hoger pigmentgehalte (bijv. wortels), kunnen de accessoires gaan verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u ze reinigt.

Garantie en service

Indien u problemen ondervindt met de bediening van uw apparaat, raadpleeg dan eerst het gedeelte 'Gids voor probleemoplossing' in de handleiding of ga naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp vraagt.

Uw product wordt gedekt door een garantie, die voldoet aan alle wettelijke bepalingen met betrekking tot garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd aangeschaft.

Indien uw Kenwood-product niet naar behoren werkt of gebreken vertoont, stuur of breng het dan naar een erkend KENWOOD-servicecentrum. Voor actuele informatie over uw dichtstbijzijnde KENWOOD-servicecentrum gaat u naar www.kenwoodworld.com of de specifieke website voor uw land.

Zowel de ontwerpspecificaties als deze gebruiksaanwijzing kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Gooi het product niet bij het huishoudelijk afval aan het eind van zijn levensduur. Breng het voor verwijdering naar een Servicecentrum van Kenwood of naar een geschikt inzamelpunt in uw land.



De materialen en voorwerpen bestemd om in aanraking te komen met levensmiddelen, zijn conform met de voorschriften van de Europese richtlijn 1935/2004.



Gids voor het oplossen van problemen

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Handmixer werkt niet.	Geen stroom	Controleer of stekker is ingestoken. Controleer de zekering/stroomonderbreker in uw huis. Indien het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantenservice van Kenwood.