

Handmixer SHM 300 A1



DE **Handmixer**
AT Bedienungsanleitung
CH

FR **Batteur**
CH Mode d'emploi

IT **Sbattitore elettrico**
CH Istruzioni per l'uso

NL **Handmixer**
Gebruiksaanwijzing



INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	2
Technische Daten	2
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Lieferumfang	3
Teilebezeichnungen	3
Auspacken	3
Geschwindigkeits-Stufen	3
Bedienen	4
Kneten und Quirlen	4
Reinigen	4
Entsorgen	5
Garantie und Service	5
Importeur	5


Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

HANDMIXER

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Handmixer-Set ist zum Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften) und Sahneschlagen geeignet. Es ist nur für Lebensmittel geeignet. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Nicht für gewerblichen Einsatz.

Technische Daten

Nennspannung: 230-240V~ 50Hz
Nennleistung: 300W
Schutzklasse: II/ 
KB-Zeit: 10 Min.


KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung:

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie den Handmixer nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Aufsätzen immer den Netzstecker.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

 Auf keinen Fall darf das Handteil in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

Verletzungsgefahr:

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle oder Knethaken. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

Gefahr durch elektrischen Schlag!

- Das Netzkabel darf nie in die Nähe oder Berührung mit heißen Teilen des Geräts oder anderen Wärmequellen kommen. Lassen Sie das Netzkabel nicht auf Kanten oder Ecken aufliegen.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.

Lieferumfang

1 Handmixer
2 Knethaken
2 Quirle
Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- ➊ Auswurf-Taste
- ➋ Geschwindigkeits-Schalter
- ➌ Netzkabel mit Netzstecker
- ➍ Handteil
- ➎ Steckplätze für die Aufsätze
- ➏ Turbo-Taste
- ➐ Quirle
- ➑ Knethaken

Auspacken

- Entnehmen Sie alle Teile aus der Verpackung.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und Beschädigungen.

Geschwindigkeits-Stufen

- 0 Gerät ist ausgeschaltet
- 1 gute Ausgangsgeschwindigkeit zum Mischen von „weichen“ Zutaten, wie Mehl, Butter etc.
- 2 beste Geschwindigkeit für das Mixen flüssiger Zutaten
- 3 Optimal für das Mischen von Kuchen- und Brotteigen
- 4 Zum Schaumigschlagen von Butter, Zucker, für Süßspeisen etc.
- 5 Zum Schlagen von Eischnee, Kuchenguss, Sahneschlagen etc.

Turbo:

- diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.

Bedienen

Kneten und Quirlen

Achtung:

Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

Warnung:

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 10 Minuten am Stück. Machen Sie nach 10 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (7, 8).
2. Schieben Sie die Quirle 7 oder Kneithaken 8 so weit in die Steckplätze 5, bis diese sicher und hörbar einrasten:



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 7 **mit** extra Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz 5 am Handteil 4.



Stecken Sie den Kneithaken 8 oder den Quirl 7 **ohne** extra Ring am Stab immer in den dafür vorgesehenen und mit dem Piktogramm gekennzeichneten Steckplatz 5 am Handteil 4.

3. Stecken Sie den Netzstecker 3 in eine Netzsteckdose ein.

4. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter 2 auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen und zusätzlich der Turbo-Taste 6 auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
5. Drücken Sie die Auswurf-Taste 1, um die Quirle 7 oder Kneithaken 8 zu lösen.

Hinweis:

Aus Sicherheitsgründen lassen sich die Quirle 7 oder Kneithaken 8 nur lösen, wenn der Geschwindigkeits-Schalter 2 auf der Position „0“ steht.

Reinigen

Achtung:

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker 3. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!



Auf keinen Fall darf das Handteil 4 in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden! Hier kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen, wenn im Betrieb Flüssigkeitsreste auf spannungsführende Teile gelangen.

- Reinigen Sie das Handteil 4 nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle 7 oder Kneithaken 8 können Sie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.
- Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften.
Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

AT Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	8
Caractéristiques techniques	8
Consignes de sécurité importantes	8
Accessoires fournis	9
Dénominations des pièces	9
Déballage	9
Niveaux de vitesse	9
Fonctionnement	10
Pétrir et battre	10
Nettoyage	10
Mise au rebut	11
Garantie et service après-vente	11
Importateur	12

Conservez ce mode d'emploi pour toutes questions ultérieures – et remettez-le également en même temps que l'appareil si vous le confiez à une autre personne.

BATTEUR

Usage conforme

Ce set de batteur électrique est prévu pour pétrir la pâte, mélanger les liquides (par ex. les jus de fruits) et battre la chantilly. Il est uniquement adapté pour les aliments. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte d'importants risques d'accident.

Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour des dommages causés résultant d'une utilisation non conforme. Non approprié pour une mise en application commerciale.

Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230-240V~ 50Hz

Puissance nominale : 300W

Classe de protection : II / 

Temps d'opération

par intermittence : 10 minutes

Temps d'opération par intermittence :

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être opéré, sans que le moteur ne surchauffe ou subisse de dommages. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Consignes de sécurité importantes

Attention :

- Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.
- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- N'utilisez pas le batteur à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
- Après chaque utilisation et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
- Avant de remplacer les accessoires, retirez toujours la fiche secteur.
- N'opérez jamais l'appareil sans surveillance. Si vous devez quitter le plan de travail, retirez la fiche secteur de la prise.
- Tirez toujours la fiche secteur, jamais sur le cordon d'alimentation en tant que tel, quand vous souhaitez couper l'appareil du réseau électrique.
- Ne touchez aucun des éléments mobiles de l'appareil et attendez toujours qu'il soit à l'arrêt.
- Contrôlez l'appareil et tous les accessoires en vue de dommages apparents. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
- Surtout ne mettez pas l'appareil en service lorsque des pièces sont endommagées ou manquantes. Risque important d'accident !
- Confiez les travaux de réparation exclusivement à des personnes qualifiées. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.



Il est interdit de plonger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides ! Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

- Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien spécialisé ou par le service clientèle afin d'éviter tout danger.

⚠ Risque de blessures :

- Ne touchez pas les fouets ou les crochets de pétrissage en cours d'opération. Ne laissez pas pendre de cheveux longs, un foulard ou quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter en même temps des accessoires avec diverses fonctions.

⚠ Risque de choc électrique !

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais se trouver à proximité ou en contact avec des éléments chauds de l'appareil ou avec d'autres sources de chaleur. Ne laissez pas le cordon d'alimentation posé sur des arêtes ou des bordures.
- Evitez de plier ou de coincer le cordon d'alimentation.

Accessoires fournis

1 batteur

2 crochets de pétrissage

2 fouets

Mode d'emploi

Dénominations des pièces

- 1 Touche d'éjection
- 2 Interrupteur de vitesse
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Corps
- 5 Zones d'enfichage pour les accessoires
- 6 Touche turbo
- 7 Pouet
- 8 Crochet de pétrissage

Déballage

- Prélevez toutes les pièces de l'emballage.
- Enlevez toutes les sécurités de transport et tout le matériel d'emballage.
- Vérifiez si la livraison est complète et ne comporte pas de dommages.

Niveaux de vitesse

- 0 L'appareil est éteint.
- 1 Bonne vitesse de démarrage pour mélanger des ingrédients "mous" comme la farine, le beurre etc.
- 2 Vitesse optimale pour le mélange d'ingrédients liquides
- 3 Vitesse optimale pour le mélange de pâtes à gâteau et à pain
- 4 Pour battre en mousse le beurre, le sucre, pour les entremets etc.
- 5 Pour battre les blancs en neige, réaliser le glaçage, battre la chantilly, etc.

Turbo :

- cette touche vous permet d'accéder immédiatement à toute la performance de votre appareil.

Fonctionnement

Pétrir et battre

Attention :

N'utilisez en aucun cas des conteneurs en verre ou à base d'autres matériaux fragiles. Ces conteneurs peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

Attention :

N'opérez pas l'appareil plus de 10 minutes d'affilée. Après 10 minutes, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

1. Avant le premier usage, nettoyez les accessoires (7, 8).
2. Insérez le fouet 7 ou le crochet de pétrissage 8 à une telle profondeur dans les zones d'enfichage 5, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent de manière sûre et audible.



Insérez toujours le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 **avec** bague supplémentaire sur la tige dans la zone d'enfichage 5 signalée par le pictogramme sur le corps 4.



Insérez toujours le crochet de pétrissage 8 ou le fouet 7 **sans** bague supplémentaire sur la tige dans la zone d'enfichage 5 signalée par le pictogramme sur le corps 4.

3. Enfichez la fiche secteur 3 dans la prise secteur.

4. Pour faire démarrer le batteur, mettez l'interrupteur de vitesse 2 sur le niveau de vitesse souhaité. A cet égard, vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse et par ailleurs la touche Turbo 6 (cf. le chapitre "Niveaux de vitesse").
5. Appuyez sur la touche d'éjection 1, pour retirer le fouet 7 ou le crochet de pétrissage 8.

Remarque :

Par sécurité, il n'est possible de retirer les fouets 7 ou les malaxeurs 8 qu'une fois le commutateur de vitesse 2 réglé sur la position "0".

Nettoyage

Attention :

Retirez la fiche secteur avant chaque nettoyage 3. Risque d'électrocution !



Il est interdit de plonger le corps 4 dans de l'eau ou d'autres liquides ! Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

- Nettoyez le corps de l'appareil 4 uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
- Vous pouvez nettoyer les fouets 7 ou les crochets de pétrissage 8, à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.
- Nous vous recommandons de nettoyer les accessoires directement après usage. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.

Mise au rebut



L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Cet appareil est soumis aux impératifs de la directive européenne 2002/96/EC.

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune.

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage en conformité avec la réglementation.

Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Si la garantie devait s'appliquer, contactez par téléphone votre interlocuteur du service après-vente. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

La prestation de garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, pas pour les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par les pièces fragiles, comme par ex. les interrupteurs ou les batteries. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La durée de la garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées. Tous dommages et défauts présents dès l'achat doivent être notifiés dès que le produit est déballé, et au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes réparations survenant après la période sous garantie ne seront pas prises en charge.

FR Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INDICE

PAGINA

Uso conforme	14
Dati tecnici	14
Importanti indicazioni di sicurezza	14
Fornitura	15
Definizioni dei componenti	15
Disimballaggio	15
Livelli di velocità	15
Funzionamento	16
Impastare e frullare	16
Pulizia	16
Smaltimento	17
Garanzia e assistenza	17
Importatore	18

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!


SBATTITORE ELETTRICO

Importanti indicazioni di sicurezza

Uso conforme

Questo Sbattitore elettrico a mano è idoneo per lavorare impasti, miscelare liquidi (ad es. succhi di frutta), e montare la panna. Esso è utilizzabile unicamente con gli alimenti. Qualunque altro impiego o modifica dell'apparecchio è da considerarsi non conforme alla destinazione e comporta gravi rischi di infortunio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti da un utilizzo non conforme. Non idoneo per l'uso commerciale.

Dati tecnici

Tensione nominale:	230-240 V~ 50 Hz
Potenza nominale:	300 W
Classe di protezione:	II / 
Tempo di funzionamento abbreviato:	10 min.

Tempo di funzionamento abbreviato

Il tempo di funzionamento abbreviato indica il tempo di funzionamento dell'apparecchio senza pericolo di surriscaldamento e di guasti al motore. Dopo l'uso per il tempo di funzionamento abbreviato indicato, l'apparecchio dev'essere spento fino al completo raffreddamento del motore.

Avvertenza:

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non utilizzare il frullatore all'aperto. L'apparecchio è destinato all'utilizzo privato in ambiente domestico.
- Dopo ogni utilizzo e prima di ogni pulizia, staccare l'apparecchio dalla presa di corrente, al fine di evitare accensioni accidentali.
- Prima della sostituzione degli accessori staccare sempre la spina dalla presa di rete.
- Non azionare mai l'apparecchio incustodito. Se ci si deve allontanare dall'apparecchio, disconnettere sempre la spina dalla presa di corrente.
- Tirare sempre dalla spina e mai dal cavo se si desidera staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Non toccare alcuna delle parti in movimento dell'apparecchio e attenderne sempre l'arresto.
- Controllare che l'apparecchio e tutti gli accessori non abbiano danni visibili. La sicurezza dell'apparecchio è garantita solo in concomitanza alla sua totale integrità.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in presenza di componenti danneggiati o mancanti. In caso contrario, potrebbe sussistere un grave pericolo di infortuni.
- Fare eseguire tutte le riparazioni esclusivamente da personale specializzato. In tal caso rivolgersi al partner di assistenza della propria nazione.



Non immergere assolutamente l'impugnatura in acqua o altri liquidi! Il contatto fortuito di elementi sotto tensione con residui di liquido durante il funzionamento può comportare il pericolo di morte per scossa elettrica.

- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.

Pericolo di lesioni:

- Durante l'azionamento non toccare le fruste o i ganci da impasto. Evitare accuratamente di sospendere capelli lunghi, sciarpe o altri oggetti simili sull'apparecchio.
- Non montare mai contemporaneamente accessori dalle funzioni diverse.

Pericolo di scossa elettrica!

- Non collocare il cavo di rete vicino o a contatto con parti surriscaldate dell'apparecchio o altre fonti di calore. Non posizionare il cavo di rete su spigoli o angoli.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete.

Fornitura

1 sbattitore elettrico
2 ganci da impasto
2 fruste
Istruzioni per l'uso

Definizioni dei componenti

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Commutatore di velocità
- 3 Cavo di rete con spina di rete
- 4 Impugnatura
- 5 Punti di inserzione per gli accessori
- 6 Tasto Turbo
- 7 Fruste
- 8 Ganci da impasto

Disimballaggio

- Rimuovere tutti i componenti dalla confezione.
- Rimuovere tutti i fissaggi del trasporto e i materiali di imballaggio.
- Controllare la fornitura in relazione alla sua completezza e integrità.

Livelli di velocità

- 0 Apparecchio spento
- 1 Buona velocità per mescolare ingredienti „morbidi“, come farina, burro, ecc.
- 2 Velocità ottimale per mescolare ingredienti liquidi
- 3 Velocità ottimale per lavorare impasti per dolci e panificazione
- 4 Velocità ottimale per montare a neve burro, zucchero, dolci, ecc.
- 5 Velocità ottimale per montare a neve gli albumi, la glassa per dolci, la panna, ecc.

Turbo:

- Questo tasto consente di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza dell'apparecchio.

Funzionamento

Impastare e frullare

Attenzione:

non utilizzare in alcun caso contenitori di vetro o altri materiali fragili. Questi contenitori possono danneggiarsi e arrecare lesioni.

Attenzione:

non utilizzare l'apparecchio per oltre 10 minuti. Dopo 10 minuti, fare una pausa per consentire il raffreddamento dell'apparecchio.

1. Pulire gli accessori (7, 8) prima del primo impiego.
2. Spingere le fruste (7) o i ganci da impasto (8) negli appositi punti di inserzione (5), fino a ottenerne l'innesto stabile e udibile.



Inserire il gancio da impasto (8) o il frullino (7) **con** l'anello sull'asta sempre nel punto di inserimento (5) appositamente previsto e indicato con il pittogramma sull'impugnatura (4).



Inserire il gancio da impasto (8) o il frullino (7) **senza** l'anello sull'asta sempre nel punto di inserimento (5) appositamente previsto e indicato con il pittogramma sull'impugnatura (4).

3. Inserire la spina di rete (3) in una presa di rete.

4. Per mettere in funzione il frullatore, spingere il commutatore di velocità (2) sul livello di velocità desiderato. In tal caso è possibile scegliere fra i 5 livelli di velocità e inoltre anche il tasto turbo (6) (v. capitolo „Livelli di velocità“).
5. Premere il tasto di espulsione (1), per staccare le fruste (7) o i ganci (8).

Avviso:

per motivi di sicurezza, le fruste (7) o i ganci da impasto (8) si possono sganciare solo se l'interruttore di velocità (2) in posizione "0".

Pulizia

Attenzione:

Staccare la spina (3) prima di pulire l'apparecchio. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!



Non immergere assolutamente l'impugnatura (4) in acqua o altri liquidi! Il contatto fortuito di elementi sotto tensione con residui di liquido durante il funzionamento può comportare il pericolo di morte per scossa elettrica.

- Ripulire l'impugnatura (4) solo con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Le fruste (7) o i ganci (8) possono essere lavati sotto acqua corrente o in lavastoviglie.
- Consigliamo di pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso. In tal modo è possibile rimuovere i resti di alimenti, riducendo la possibilità di formazione di batteri.

Smaltimento



Non smaltire assolutamente l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.

Rispettare le norme attualmente in vigore.

In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce. La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

IT Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

INHOUDSOPGAVE	PAGINA
Gebruik in overeenstemming met bestemming	20
Technische gegevens	20
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	20
Inhoud van het pakket	21
De verschillende onderdelen	21
Uitpakken	21
Instelbare snelheden	21
Bediening	22
Kned en kloppen	22
Reinigen	22
Milieurichtlijnen	23
Garantie en service	23
Importeur	24


Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik.
Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

HANDMIXER

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Deze handmixerset is geschikt voor het kneden van deeg, mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen) en kloppen van slagroom. De set is alleen geschikt voor levensmiddelen. Ieder ander gebruik of iedere wijziging van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en brengt gevaar voor letsel en schade met zich mee. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit gebruik in strijd met de bestemming. Niet voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Nominale spanning:	230-240V~ 50Hz
Nominaal vermogen:	300W
Beveiligingsklasse:	II / 
KB-tijd:	10 min.

KB-tijd

De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend, zonder dat de motor oververhit raakt en schade hieraan ontstaat. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.
- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik de handmixer niet in de openlucht. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en voor gebruik binnenshuis.
- Haal na gebruik en vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact om onbedoeld aanzetten te voorkomen.
- Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt.
- Gebruik het apparaat nooit zonder toezicht. Mocht u de werkplek verlaten, haal dan de stekker uit het stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer zelf, als u het apparaat ontkoppelt van de netstroom.
- Raak geen bewegende delen van het apparaat aan en wacht altijd de stilstand af.
- Inspecteer het apparaat en alle onderdelen op zichtbare beschadigingen. Alleen als het apparaat in perfecte toestand is, is de veiligheid van het apparaat gegarandeerd.
- Gebruik het apparaat in geen geval als delen beschadigd zijn of ontbreken. Anders kan er aanzienlijk gevaar voor ongelukken bestaan.
- Laat alle reparaties uitsluitend door vakkundig personeel uitvoeren. Neem in dit geval contact op met de betreffende servicepartner in uw land.



Het handgedeelte mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hier kan levensgevaar optreden door een elektrische schok als tijdens het gebruik vloeistoffen op spanningsgeleidende delen terechtkomen.

- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

Letselgevaar:

- Raak de kneedhaken of de gardes tijdens het gebruik niet aan. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijkertijd te monteren.

Gevaar voor een elektrische schok!

- Het netsnoer mag nooit in de buurt van de hete delen van het apparaat komen of van andere hittebronnen of hiermee in aanraking komen. Laat het netsnoer niet op randen of hoeken rusten.
- Knik of plet het netsnoer niet.

Inhoud van het pakket

1 handmixer
2 kneedhaken
2 gardes
Gebruiksaanwijzing

De verschillende onderdelen

- 1 Uitwerp-toets
- 2 Schakelaar voor snelheden
- 3 Netsnoer met netstekker
- 4 Handgedeelte
- 5 Insteekplaatsen voor de accessoires
- 6 Turbo-toets
- 7 Gardes
- 8 Kneedhaken

Uitpakken

- Haal alle delen uit de verpakking.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
- Controleer of de levering compleet is en onbeschadigd.

Instelbare snelheden

- 0 Apparaat is uitgeschakeld
- 1 Goede beginsnelheid voor het mengen van "zachte" ingrediënten, zoals meel, boter, enz.
- 2 Beste snelheid voor het mixen van vloeibare ingrediënten
- 3 Optimaal voor het mengen van taart- en brooddeeg
- 4 Voor het schuimig kloppen van boter, suiker, voor zoete desserts, enz.
- 5 Voor stijfgeklopt eiwit, het roeren van taartglazuur, kloppen van slagroom, enz.

Turbo:

- deze toets stelt u in staat om direct over het gehele vermogen van uw apparaat te kunnen beschikken.

Bediening

Kneden en kloppen

Let op:

gebruik in geen geval reservoirs van glas of van andere licht breekbare materialen. Deze reservoirs kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

Waarschuwing:

gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten aaneen. Houd na 10 minuten zo lang pauze, totdat het apparaat is afgekoeld.

1. Vóór het eerste gebruik de opzetstukken (7, 8) reinigen.
2. Schuif de gardes, 7 of kneedhaken 8 zo ver in de insteekplaatsen 5 totdat deze zeker en hoorbaar vastklikken.



Steek de kneedhaak 8 of de garde 7 met extra ring aan de staaf altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde steekplaats 5 op het handgedeelte 4.



Steek de kneedhaak 8 of de garde 7 zonder extra ring aan de staaf altijd in de daarvoor bestemde en met het pictogram gemarkeerde steekplaats 5 op het handgedeelte 4.

3. Steek de stekker 3 in een stopcontact.
4. Om de mixer te gebruiken, schuift u de schakelaar voor de snelheden 2 op het gewenste snelheidsniveau. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsniveaus en aanvullend voor de turbo-toets 6 (zie hoofdstuk „Instelbare snelheden“).
5. Druk op de uitwerp-toets 1 om de gardes 7 of de kneedhaken 8 los te maken.

Opmerking:

uit veiligheidsredenen kunnen de gardes 7 of kneedhaken 8 alleen loslaten, als de snelheidschakelaar 2 op de stand „0“ staat.

Reinigen

Let op:

vóór iedere reiniging de stekker 3 uit het stopcontact halen. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok!



Het handgedeelte 4 mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hier kan levensgevaar optreden door een elektrische schok als tijdens het gebruik vloeistofresten op spanningsgeleidende delen terechtkomen.

- Reinig het handgedeelte 4 uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- Die gardes 7 of kneedhaken 8 kunt u onder stromend water reinigen of in de vaatwasmachine.
- Wij adviseren om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.

Milieurichtlijnen



Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeente-reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Als u aanspraak wilt maken op garantie, neem dan a.u.b. telefonisch contact op met uw servicefiliaal. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

De garantie geldt alleen voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, of voor onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden.

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Schade en gebreken die mogelijk reeds bij de aankoop aanwezig zijn, moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na de dag van aankoop. Na verstrijken van de garantieperiode moeten alle voorkomende reparaties vergoed worden.

 Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com