



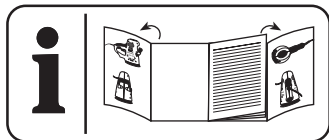
bifinett

Farbbeispiel
Colour sample
Exemple de couleur
Esemplio colore
Ejemplo del color
Exemplo da cor
Kleurvoorbeeld
Δείγμα χρώματος
Przykład koloru
Příklad barvy
Väriesimerkki
Färgexempel

D Handmixer-Set
GB Handmixer Set
F Set batteur électrique
I Set-Mixer
E Robot de cocina
P Conjunto de Batedeira
NL Handmixerset
GR Σετ μίξερ χειρός
PL Mikser ręczny
CZ Sada ručního mixéru
FIN Tehosekoitinsetti
S Elvisp

KH 1130





D	Bedienungs- und Sicherheitshinweise	Seite	5
GB	Operating and safety instructions	Page	9
F	Mode d'emploi et instructions de sécurité	Page	13
I	Informazioni di sicurezza e istruzioni per l'uso	Pagina	17
E	Instrucciones para el manejo y la seguridad	Página	21
P	Instruções de utilização e de segurança	Página	25
NL	Bedienings- en veiligheidsaanwijzingen	Pagina	29
GR	Υποδείξεις χειρισμού και ασφαλείας	Σελίδα	33
PL	Wskazówki dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	Strona	37
CZ	Pokyny k ovládání	Strana	41
FIN	Käyttö- ja turvaohjeet	Sivu	45
S	Användar- och Säkerhetsanvisning	Sidan	49





Kompernaß Handelsgesellschaft mbH
Burgstraße 21 · D-44867 Bochum (Germany)

Stand der Informationen 09/2003 (Ident.-No.: 1130-092003-1)

2



3



4



Handmixer-Set KH 1130

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Handmixer-Set ist zum Kneten von Teig, Mixen von Flüssigkeiten (z.B. Fruchtsäften), Sahneschlagen und zum Pürieren von Früchten geeignet. Jede andere Verwendung oder Veränderung gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.

Teilebezeichnungen

- ① Geschwindigkeits-Regler
- ② Netzkabel und Netzstecker
- ③ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab
- ④ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ⑤ Halterung
- ⑥ Gehäuse
- ⑦ Sockel
- ⑧ Standfuß
- ⑨ Rührschüssel
- ⑩ Halterungs-Knopf
- ⑪ Turbo-Taste
- ⑫ Auswurf-Taste
- ⑬ Pürierstab
- ⑭ Quirl aus Edelstahl
- ⑮ Knethaken aus Edelstahl
- ⑯ Schaber
- ⑰ Befestigungsclip

Wichtige Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung 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.
- Prüfen Sie unmittelbar nach dem Auspacken das Set auf Vollständigkeit. Sind alle Teile gemäß Teilebezeichnung mitgeliefert?
- Lassen Sie Kinder nicht unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren - weil diese mögliche Verletzungsgefahren nicht immer richtig einschätzen können.
- 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.
- Schalten Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer das Gerät aus.
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
Warnung:
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 (siehe Garantie).

- **Warnung:**
Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knet-
haken oder das Messer des Pürierstabs.
Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die
Aufsätze hängen. Es besteht Verletzungsgefahr!
- Montieren Sie nie Aufsätze mit unterschiedlichen Funk-
tionen gleichzeitig.
- **Gefahr!**
Das Messer des Pürierstabs ist scharf. Handhaben Sie den
Stab deshalb mit Vorsicht.
- Das Stromkabel 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.
- **Warnung:**
Ein beschädigtes Netzkabel bedeutet Gefahr durch elek-
trischen Schlag!

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, Pürieren
von gekochten Kartoffeln, Sahneschlagen etc. |

- Turbo**
- gleiche Geschwindigkeit wie Stufe „5“
 - diese Taste erlaubt es Ihnen, sofort die gesamte
Leistung Ihres Gerätes zur Verfügung zu haben.
 - zur Bedienung des Pürierstabs

Einsatz des Gerätes

Einsatz der Quirle ⑭ und Knethaken ⑮

Vorbereiten

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (⑬,⑭,⑮)
und die Rührschüssel ⑨.
2. Schieben Sie die Quirle ⑭ oder Knethaken ⑮ soweit in das
Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten.
Stecken Sie den Knethaken mit dem Zahnrad immer in
die dafür vorgesehene (mit einem Zahnrad gekennzeich-
nete) Öffnung am Handmixer.
3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung ⑤ durch Drücken des
Halterungs-Knopfes ⑩ und klappen Sie die Halterung nach
oben (Abb. ②).
4. Entnehmen Sie die Rührschüssel ⑨ und füllen Sie die
Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein (Abb. ②).
5. Setzen Sie die Rührschüssel ⑨ wieder auf den Standfuß ⑧.
6. Drücken Sie den Halterungs-Knopf ⑩ und klappen Sie
die Halterung ⑤ nach unten.
7. Setzen Sie den Handmixer auf die Halterung ⑤.
8. Stecken Sie den Netzstecker ② ein.

Kneten/Quirlen

1. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, drehen Sie den Geschwindigkeits-Regler ① nach rechts. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste ⑩ auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).
2. Während des Mischens kann es vorkommen, dass beispielsweise Mehl an der Rührschüssel haftet. In diesem Fall schalten Sie bitte das Gerät aus. Benutzen Sie den beiliegenden Schaber ⑥, um Teig- oder Mehreste vom Schüsselrand zu lösen.
3. Möchten Sie den Schüsselinhalt entnehmen, schalten Sie zuerst den Handmixer aus. Drücken Sie dann den Halterungs-Knopf ⑩, klappen Sie die Halterung ⑤ nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel ⑦ vom Standfuß ③.
4. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf ④, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste ⑫, um die Quirle ⑭ oder Knetstäbe ⑮ zu lösen.

Einsatz des Pürerstabs ⑬

Vorbereiten

1. Der Einsatz für den Pürierstab befindet sich am hinteren Teil des Handmixers ③. Dieser ist aus Sicherheitsgründen verdeckt. Um den Pürierstab anbringen zu können, müssen Sie zuerst die Sicherheitsvorrichtung ③ öffnen.
2. Schieben Sie den Stab so weit ein, bis dieser einrastet und drehen Sie ihn dann fest.

Pürieren

1. **Sie können den Pürierstab ⑬ ausschließlich mit der Turbo-Taste ⑩ bedienen** (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“). Halten Sie die Turbo-Taste ⑩ während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese los lassen, wird das Gerät gestoppt.
 2. Um ein Überlaufen zu verhindern sollten Sie das Püriergefäß nur zu $\frac{2}{3}$ befüllen. Wir empfehlen ein Gefäß von etwa 18 cm Höhe und einem Durchmesser von ca. 11 cm.
 3. Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unter- teil des Pürierstabs bedecken.
 4. Schalten Sie den Mixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab in das Püriergut geführt haben.
 5. Benutzen Sie den Pürierstab nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, rohe Kartoffeln etc. .
 6. Wenn Sie mit dem Einsatz des Handmixers fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Regler ① wieder auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
 7. Zur Reinigung des Pürierstabs drehen Sie ihn aus der Einsatzvorrichtung ③ heraus.
- Den beiliegenden Befestigungsclip ⑰ können Sie zur Kabelaufwicklung benutzen.

Vorsicht!

1. Lassen Sie den Handmixer nach etwa 5 Minuten Dauerbetrieb – insbesondere nach Verwendung des Pürierstabs – einige Minuten ruhen.

2. Setzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten Dauerbetrieb aus!
3. Tauchen Sie den Pürierstab ⑬ nicht in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser.

Reinigung


1. Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker.
2. Reinigen Sie das Gehäuse ⑥ nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
3. Quirle ⑭ oder Knethaken ⑮ können unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.

Entsorgung

Die Verpackung besteht zu 100% aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Über Entsorgungsmöglichkeiten für ausgediente Haushaltsgeräte informieren Sie sich bitte bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Technische Daten

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennleistung:	300 W
Schutzklasse:	II / 

Handmixer Set KH 1130

Intended use

This Handmixer set is suitable for kneading dough, mixing liquids (e.g. fruit juice), whipping cream and for blending fruits. All other uses or modification of the set are not intended by the manufacturer and could entail risk of damage or injury.

List of parts

- ① speed control
- ② mains cable and plug
- ③ insert appliance for blending rod
- ④ release button for Handmixer
- ⑤ support
- ⑥ housing
- ⑦ base
- ⑧ stand
- ⑨ mixing bowl
- ⑩ support release button
- ⑪ turbo button
- ⑫ ejection key
- ⑬ blending rod
- ⑭ stainless steel beater
- ⑮ stainless steel kneading hook
- ⑯ scraper
- ⑰ fixing clip

Important safety instructions

- Read the instructions for use carefully before using the appliance for the first time and keep these safely for subsequent use.
Always ensure that any other person wishing to use the appliance first reads these instructions.
- Check whether the appliance is complete immediately when you have unpacked the set. Ensure that all parts are present and correct according to the list of parts.
- Never allow children play with or handle electrical appliances without supervision. Children cannot appreciate the grave risks of damage and injury resulting from incorrect handling.
- Never use the Handmixer outdoors. The appliance is intended exclusively for domestic and kitchen use.
- Make sure that the plug is disconnected after each use and before cleaning the appliance. Care must be taken that the device cannot be switched on accidentally.
- Always switch off the appliance before replacing the accessory parts.
- Examine the device and all parts for visible damage or faults. Full safety of the appliance can be guaranteed only when it is in perfect condition.
Warning:
Never switch on the device if parts are damaged or are missing. Serious damage and injury can otherwise occur.
- Ensure that all repairs are carried out by a specialist.
In case of faults, please consult the service partner in your home country (see Guarantee).
- **Warning:**
Avoid all contact with the beater blades, kneading hooks or the knife of the blending rod when the appliance is in

operation. Make sure that long hair, scarves, etc. never hang over the attachments. Carelessness can lead to serious injury!

- Never fix attachments with different functions to the appliance at the same time.
- **Caution!**
The knife on the blending rod is sharp. Care must therefore be exercised at all times when handling the rod.
- The power cable must never come close to or in contact with hot parts of the appliance or other sources of heat. Never leave the mains lying on edges or corners.
- **Warning:**
A damaged power cable can lead to electric shocks!

Speeds settings

- | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Device is switched off |
| 1 | Good starting speed for mixing "soft" ingredients, such as flour, butter, etc. |
| 2 | Best speed for mixing liquid ingredients |
| 3 | Ideal speed for mixing cake and bread dough |
| 4 | For creaming butter, sugar, deserts and sweets, etc. |
| 5 | For beating white of egg, cake icing, for mashing boiled potatoes, whipping cream, etc. |

- Turbo**
- Same speed as setting "5"
 - This button puts the entire performance of your appliance at your disposal immediately.
 - For operating the blending rod

Use of the appliance

Use of beater blades ¹⁴ and kneading hooks ¹⁵

Preparation

1. Clean the attachments (¹³, ¹⁴, ¹⁵) and the mixing bowl ⁹ before the first use.
2. Slide the beater blades ¹⁴ or kneading hooks ¹⁵ into the appliance until they are secure and you hear a distinct locking sound.
Always insert the kneading hook with the cogwheel into the intended opening in the Handmixer (indicated with a cogwheel).
3. Unlock the mixer support ⁵ by pressing the support release button ¹⁰ and fold the support upward (Fig. ²).
4. Remove the mixing bowl ⁹ and fill with ingredients according to the quantities required (Fig. ²).
5. Replace the mixing bowl ⁹ onto the appliance stand ⁸.
6. Press the support release button ¹⁰ and fold the support ⁵ down.
7. Place the Handmixer onto the support ⁵.
8. Connect the plug ² to the mains.

Kneading / beater blades

1. To start the mixer, turn the speed control ¹ to the right. You can choose from between 5 speed settings or the turbo button ¹¹ (see Chapter "Speed settings").
2. During the mixing operation, flour sometimes gets stuck to the mixing bowl. If this happens, always turn off the appliance immediately. Use the enclosed scraper ¹⁶ to

remove any remaining dough or flour from the side and edge of the bowl.

3. When you wish to remove the contents of the bowl, first switch off the Handmixer. Then press the support release button ⑩, fold the support ⑤ upwards and take the mixing bowl ⑨ from the stand ⑧.
4. Press the unlocking button ④ to remove the Handmixer and then press ejection button ⑫ in order to release the beater blades ⑮ or kneading rods.

Use of the blending rod ⑬

Preparation

1. You will find the insert position for the blending rod at the back of the Handmixer ③. This is covered for safety reasons. Before attaching the blending rod you must first open the safety device ③.
2. Press the rod in until this locks into position and then twist until secure.

Blending

1. **The blending rod ⑬ is operated exclusively with the turbo button ⑪** (see Chapter "Speed settings"). Hold the turbo button ⑪ down during use. As soon as you release this button the motor will stop.
2. In order to prevent overflowing, ensure that the blending vessel is never more than $\frac{2}{3}$ full. We recommend a vessel of approx. 18 cm in height and with a diameter of approx. 11 cm.

3. To ensure that ingredients get ideally mixed, the material to be blended must cover at least the bottom section of the blending rod.
 4. Do not switch on the mixer until you have lowered the rod into the material to be blended.
 5. Never use the blending rod for hard materials, such as coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, chocolate, raw potatoes, etc.
 6. When you are finished using the Handmixer, return the speed control ① to the "0" position and disconnect the plug.
 7. To clean the blending rod screw out of the inset position ②.
- The enclosed fixing clip can be used for holding the power cable.

Caution!

1. Always allow the Handmixer to rest for a few minutes after every 5 minutes of constant use – in particular after using the blending rod ⑬.
2. Never keep the appliance in constant operation for more than 10 minutes!
3. Never dip the blending rod ⑬ into water. Clean only the bottom part with knife under flowing water.

Cleaning


1. Make sure the plug is disconnected before cleaning the appliance.
2. Clean the housing ⑥ only with a damp cloth and if necessary with a mild cleaning agent.
3. Beater blades ⑭ or kneading hook ⑮ can be cleaned under running water or in the dishwasher.
4. We recommend that all attachments be cleaned directly after use. This will prevent food residues accumulating and remove the risk of germs.

Disposal

The packing consists of 100% environment-friendly materials, which you can dispose of at your local recycling points.

Please enquire from your local or municipal authorities regarding ways of disposing old household appliances.

Technical Data

Nominal voltage:	230 V~ 50 Hz
Nominal output:	300 W
Protection class:	II / 

Set batteur électrique KH 1130

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet set batteur électrique est prévu pour le pétrissage de pâtes, le mixage de liquides (par exemple jus de fruits), la chantilly et la mise en purée de fruits. Toute utilisation autre ou modification est considérée comme non conforme à l'usage prévu et peut être la source de dangers importants.

Désignation des pièces

- ① Régleur de vitesse
- ② Cordon et prise
- ③ Dispositif de mise en place du mixeur plongeant
- ④ Bouton de déverrouillage du batteur
- ⑤ Fixation
- ⑥ Boîtier
- ⑦ Socle
- ⑧ Pied
- ⑨ Saladier
- ⑩ Bouton de fixation
- ⑪ Touche turbo
- ⑫ Touche d'éjection
- ⑬ Mixeur plongeant
- ⑭ Fouet en acier inox
- ⑮ Crochet pétrisseur en acier inox
- ⑯ Grattoir
- ⑰ Clip de fixation

Instructions de sécurité

- Avant la première utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour une utilisation ultérieure. Si vous donnez l'appareil à des tiers, remettez-leur également le mode d'emploi.
 - Immédiatement après avoir sorti le set de l'emballage, contrôlez qu'il soit bien complet. Toutes les pièces mentionnées sont-elles dans le paquet ?
 - Ne permettez pas aux enfants de manipuler des appareils électriques sans surveillance – ils ne sont pas toujours capables d'évaluer correctement les risques de blessures possibles.
 - N'utilisez pas le batteur à l'extérieur. L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
 - Après chaque utilisation et avant chaque nettoyage, débranchez la prise afin d'éviter une mise en marche involontaire.
 - Éteignez toujours l'appareil avant de changer d'accessoire.
 - Contrôlez l'appareil et toutes ses pièces afin de détecter d'éventuels dommages visibles.
Le concept de sécurité de l'appareil ne peut fonctionner que s'il est en parfait état.
- Avertissement:**
Ne mettez en aucun cas l'appareil en service si des pièces sont endommagées ou manquent. Dans le cas contraire, il peut y avoir un danger d'accident majeur.
- Faites effectuer toutes réparations par du personnel spécialisé. Adressez-vous dans ce cas au partenaire S.A.V. de votre pays (voir garantie).

- **Avertissement:**
Pendant le fonctionnement, ne touchez jamais les fouets, les crochets ou le couteau du mixeur plongeant. Ne laissez pas pendre de cheveux longs, de foulards etc... au-dessus des accessoires. Il y a alors danger de blessure !
- Ne montez jamais en même temps sur l'appareil des accessoires ayant des fonctions différentes.
- **Danger !**
Le couteau du mixeur plongeant est très aiguisé. Manipulez donc le mixeur avec précaution.
- Le cordon électrique ne doit en aucun cas être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil ou d'autres sources de chaleur.
Ne laissez jamais le cordon reposer sur des arêtes ou des coins.
- **Avertissement:**
Un cordon endommagé entraîne des dangers de décharges électriques et d'électrocution !

Niveaux de vitesse _____

- 0 L'appareil est à l'arrêt
- 1 Bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients „mous“, tels que la farine, le beurre, etc...
- 2 Vitesse optimale pour mélanger des ingrédients liquides
- 3 Optimal pour les pâtes à gâteaux et à pain
- 4 Pour battre en mélange mousseux le beurre, le sucre, pour les desserts etc...
- 5 Pour battre les blancs en neige, les nappages, écraser en purée des pommes de terre cuites, pour la chantill etc...

- Turbo** · même vitesse que le niveau „5“
- Cette touche vous permet de disposer immédiatement de la puissance totale de votre appareil.
- Pour l'utilisation du mixeur plongeant

Utilisation de l'appareil _____

Utilisation des fouets ¹⁴ et des crochets ¹⁵

Préparatifs

1. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (¹³, ¹⁴, ¹⁵) et le saladier ⁹.
2. Poussez les fouets ¹⁴ ou les crochets ¹⁵ dans l'appareil jusqu'à ce qu'ils soient bien en place et qu'on les entende s'encliqueter.
Mettez toujours les crochets avec la roue dentée dans l'orifice prévu à cet effet (marqué d'une roue dentée) du batteur.
3. Déverrouillez la fixation du batteur ⁵ en appuyant sur le bouton ¹⁰ et rabattez la fixation vers le haut (Ill. ²).
4. Retirez le saladier ⁹ et versez les ingrédients dans le saladier en fonction de la quantité à préparer (Ill. ²).
5. Replacez le saladier ⁹ sur le pied ⁸.
6. Appuyez sur le bouton de fixation ¹⁰ et rabattez la fixation ⁵ vers le bas.
7. Placez le batteur sur la fixation ⁵.
8. Branchez la prise ².

Pétrissage/mélange

1. Pour mettre le batteur en service, tournez le régleur de vitesse ① vers la droite. Vous pouvez alors choisir entre 5 niveaux de vitesse ou la touche turbo ⑩ (voir chapitre „Niveaux de vitesse“).
2. Il peut arriver, pendant le mélange, que de la farine par exemple colle au saladier. Dans ce cas, éteignez l'appareil. Utilisez le grattoir fourni ⑫ pour détacher des bords du saladier les restes de pâte ou de farine.
3. Pour retirer le contenu du saladier, mettez tout d'abord le batteur à l'arrêt. Appuyez ensuite sur le bouton de la fixation ⑩, rabattez la fixation ⑤ vers le haut et retirez le saladier ⑨ du pied ⑧.
4. Appuyez sur le bouton de déverrouillage ④ pour retirer le batteur et sur la touche d'éjection ⑭ pour expulser les fouets ⑭ ou les crochets ⑮.

Utilisation du mixeur plongeant ⑬

Préparatifs

1. L'adaptateur pour le mixeur se trouve dans la partie arrière du batteur ③. Il est recouvert, pour des raisons de sécurité. Pour pouvoir mettre le mixeur plongeant en place, ouvrez tout d'abord le dispositif de sécurité ③.
2. Poussez le mixeur plongeant à l'intérieur jusqu'à ce qu'il s'encliquette, puis vissez-le pour le fixer.

Mise en purée

1. **Vous ne pouvez utiliser le mixeur ⑬ qu'avec la touche turbo ⑩** (voir chapitre „Niveaux de vitesse“). Maintenez la touche turbo ⑩ appuyée pendant l'utilisation. L'appareil s'arrête dès que vous la relâchez.
 2. Pour empêcher les débordements, ne remplissez le récipient qu'aux $\frac{2}{3}$. Nous recommandons un récipient d'environ 18 cm de haut et d'un diamètre d'env. 11 cm.
 3. Pour assurer un mélange efficace des ingrédients, les ingrédients à préparer doivent recouvrir au moins la partie inférieure du mixeur.
 4. Ne mettez le mixeur en marche qu'après l'avoir plongé dans les ingrédients.
 5. N'utilisez jamais le mixeur pour des aliments durs, comme par exemple du café en grains, des glaçons, du sucre, des céréales, du chocolat, des pommes de terre crues etc...
 6. Le travail avec le mixeur fini, remettez le régleur de vitesse ① sur la position „0“ et débranchez la prise.
 7. Pour nettoyer le mixeur plongeant, dévissez-le du dispositif adaptateur ③.
- Vous pouvez utiliser le clip de fixation ⑰ fourni pour enrouler le câble.

Attention !

1. Au bout de 5 minutes d'utilisation continue, – en particulier après avoir utilisé le mixeur plongeant –, laissez le batteur reposer quelques minutes.

2. N'utilisez jamais l'appareil de manière continue pendant plus de 10 minutes !
3. Ne plongez pas le mixeur plongeant ⑬ dans l'eau. Nettoyez seulement sous l'eau courante la partie inférieure comportant le couteau.

Nettoyage

1. Avant chaque nettoyage, débranchez la prise.
2. Ne nettoyez le boîtier ④ qu'avec un chiffon humide et, le cas échéant, un produit nettoyant doux.
3. Les fouets ⑭ et les crochets ⑮ peuvent être lavés à l'eau courante ou en lave-vaisselle.
4. Nous recommandons de nettoyer les accessoires immédiatement après l'utilisation. Ceci permet d'éliminer les restes d'aliments et de réduire la possibilité de formation de bactéries.

Elimination

L'emballage est composé entièrement de matériaux 100% écologiques, que vous pouvez faire éliminer par l'intermédiaire des points de recyclage locaux. Pour les possibilités d'élimination des appareils ménagers usagés, veuillez vous informer auprès de l'administration de votre commune.

Données techniques

Tension nominale:	230 V~ 50 Hz
Puissance nominale:	300 W
Classe de protection:	II/□

Set-Mixer KH 1130

Utilizzo corretto

Questo set-Mixer è adatto per impastare, miscelare liquidi (p.es. succhi di frutta), per montare panna e frullare frutta. Ogni altro utilizzo oppure modifica dell'apparecchio non è corrispondente al uso corretto e comporta gravi pericoli di incidenti.

Denominazione pezzi

- ① Regolatore di velocità
- ② Cavo e spina
- ③ Inserto per asta frullatore
- ④ Tasto di bloccaggio per mixer
- ⑤ Supporto
- ⑥ Carter
- ⑦ Base
- ⑧ Piede
- ⑨ Ciottola
- ⑩ Tasto supporto
- ⑪ Tasto Turbo
- ⑫ Tasto espulsione
- ⑬ Asta frullatore
- ⑭ Frullino in acciaio
- ⑮ Gancio per impastare in acciaio
- ⑯ Raschiatore
- ⑰ Clip di fissaggio

Importanti avvertenze per la sicurezza

- Leggere bene questo manuale d'uso prima della prima messa in funzione dell'apparecchio e conservarlo per un uso futuro.
In caso di passaggio a terzi dell'apparecchio consegnare anche questo manuale.
- Controllare se il set è completo. Sono stati forniti tutti i pezzi indicati?
- Non fare maneggiare apparecchi elettrici da bambini senza controllare. I bambini potrebbero non considerare in modo obiettivo i pericoli di ferite.
- Non usare il mixer all'aperto. L'apparecchio è destinato solamente per l'uso casalingo e all'interno della casa.
- Dopo ogni uso e prima della pulizia dell'apparecchio, si deve togliere la spina dalla presa, per evitare l'accensione accidentale.
- Per la sostituzione degli accessori si deve sempre spegnere l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio e tutte le parti visibili per eventuali danni. Il concetto di sicurezza dell'apparecchio può funzionare solamente in condizioni perfette.
Avvertenza:
Non mettere in funzione l'apparecchio se vi sono pezzi danneggiati o mancanti. Altrimenti vi consiste un considerevole rischio di incidenti.
- Fare eseguire le riparazioni solamente da personale qualificato. Rivolgetevi al servizio assistenza del vostro paese (vedi garanzia)
- **Avvertenza:**
Non toccare i frullini, ganci oppure il coltello dell'asta frullatore durante l'esercizio.

Non fare pendere capelli lunghi, scarpe e simili sopra gli inserti. Pericolo di ferite! Non montare mai contemporaneamente inserti con funzioni diversi.

Pericolo!

La lama dell'asta frullatore è molto affilata. Maneggiare l'asta con molta cura.

Il cavo di corrente non deve mai entrare in contatto con parti calde dell'apparecchio oppure con altri fonti di calore. Non appoggiare il cavo su angoli oppure bordi.

Avvertenza:

Un cavo difettoso presenta un pericolo di colpi elettrici.

Velocità

- 0 Apparecchio spento
- 1 Buona velocità di partenza per miscelare ingredienti „morbidi“, come farina, burro, ecc.
- 2 Migliore velocità per miscelare ingredienti liquidi
- 3 Ottimo per miscelare impasti per torte e pane
- 4 Per sbattere burro, zucchero, per dolci, ecc.
- 5 Per sbattere il bianco di uovo, glasse per torte, frullare patate cotte, sbattere la panna, ecc.

- Turbo**
- Stessa velocità come „5“
 - questo tasto vi permette di avere a disposizione immediatamente tutta la potenza del vostro apparecchio.
 - per l'uso dell'asta frullatore

Uso dell'apparecchio

Inserimento degli frullini ⑭ e dei ganci ⑮

Preparazione

1. Pulire prima del primo uso gli inserti (⑬, ⑭, ⑮) e la ciottola ⑦.
2. Inserire il frullino ⑭ oppure il gancio ⑮ nell'apparecchio, fino a quando si avverte lo scatto di bloccaggio. Inserire il gancio con l'anello dentato sempre nell'apertura a lui destinato (contrassegnato con una ruota dentata).
3. Sbloccare il supporto mixer ⑤ premendo il tasto di supporto ⑩ e ribaltare il supporto verso l'alto (Fig. ②).
4. Togliere la ciottola ⑦ ed inserire la necessaria quantità degli ingredienti (Fig. ②).
5. Inserire la ciottola ⑦ nuovamente nel piede ⑧.
6. Premere il tasto di supporto ⑩ e ribaltare il supporto ⑤ verso il basso.
7. Inserire il mixer nel supporto ⑤.
8. Inserire la spina ②.

Impastare/frullare

1. Per mettere in funzione il mixer, bisogna ruotare il regolatore di velocità ① verso destra. Potete scegliere tra 5 velocità oppure il tasto Turbo ⑩ (vedi capitolo velocità).
2. Durante la miscelazione può capitare che p.es. la farina rimanga incollata alla ciottola. In questo caso spegnete l'apparecchio. Usare il raschiatore ⑯, per togliere i residui di impasto o farina dal bordo della ciottola.

- Se volete togliere il contenuto dalla ciotola, dovete prima spegnere il mixer. Poi premete il tasto supporto ⑩, ribaltate il supporto ⑤ verso l'alto e potete togliere la ciotola dal piede ④.
- Premere il tasto di bloccaggio ④, per togliere il mixer ed il tasto di espulsione ⑫, per togliere i frullini ⑭ oppure i ganci ⑮.
- Non usare l'asta frullatore mai per vivande dure come p.es.: Caffè, cubetti di ghiaccio, zucchero, grano, cioccolata, patate crude, ecc.
- Quando avete terminato con l'uso del mixer, portare il regolatore di velocità ① nuovamente in posizione „0“ e poi tirate la spina dalla presa.
- Per pulire l'asta frullatore, svitarla dal dispositivo per l'inserimento ③.

Inserimento dell'asta frullatore ⑬

Preparazione

- L'inserito per l'asta frullatore si trova nella parte posteriore del mixer ③. Questo è, per ragioni di sicurezza, nascosto. Per poter fissare l'asta frullatore, si deve prima aprire il dispositivo di sicurezza ③.
- Inserire l'asta, fino a quando si avverte uno scatto e avvitare bene.

Frullare

- L'asta frullatore ⑬ può essere comandata solamente con il tasto turbo ⑪ (vedi capitolo „velocità“) Tenere il tasto turbo ⑪ durante l'esercizio premuto. Appena rilasciate il tasto, l'apparecchio si ferma.
- Per evitare un traboccamento, il contenitore deve essere riempito solo di $\frac{2}{3}$. Consigliamo un contenitore con un'altezza di circa 18 cm ed un diametro di circa 11 cm.
- Coprire la parte inferiore dell'asta frullatore.
- Accendere il mixer solamente, quando l'asta frullatore è completamente immersa negli ingredienti da frullare.

- Potete usare il clip di fissaggio ⑰ allegato per avvolgere il cavo.

Attenzione!

- Fare riposare il mixer per alcuni minuti dopo l'uso di circa 5 minuti continue – dell'asta frullatore ⑬.
- Non usare l'apparecchio in continuo per più di 10 minuti.!
- Non immergere l'asta frullatore nell'acqua. Pulire solamente la parte inferiore con la lama sotto acqua corrente.

Pulizia

- Togliere la spina prima di qualsiasi pulizia dalla presa.
- Pulire il carter ⑥ solamente con un panno umido ed eventualmente con un detergente delicato.
- Frullini ⑭ e ganci ⑮ possono essere puliti sotto acqua corrente oppure in lavastoviglie.

4. Consigliamo di pulire gli inerti subito dopo l'uso. In questo modo si eliminano residui di vivande e si riduce la formazione di batteri.

Smaltimento

L'imballaggio è composto al 100% da materiali non inquinanti, che possono essere smaltiti presso i punti di riciclaggio del luogo

Per lo smaltimento di apparecchi casalinghi informatevi presso l'amministrazione della vostra città.

Dati tecnici

Tensione nominale:	230 V ~ 50 Hz
Potenza nominale:	300 W
Classe di protezione:	II/□

Robot de cocina KH 1130

Utilización adecuada

Este robot de cocina es especialmente adecuado para amasar masa, batir líquidos (p. ej. zumos de frutas), para montar nata y para hacer puré de frutas. Cualquier otra utilización o modificación será considerada como no adecuada y puede producir accidentes.

Denominación de las piezas

- ① Regulador de velocidad
- ② Cable y enchufe de red
- ③ Dispositivo de inserción de la varilla batidora
- ④ Botón de desbloqueo del robot de cocina
- ⑤ Soporte
- ⑥ Carcasa
- ⑦ Zócalo
- ⑧ Pie
- ⑨ Recipiente
- ⑩ Botón del soporte
- ⑪ Botón turbo
- ⑫ Botón de expulsión
- ⑬ Varilla batidora
- ⑭ Espumadera de acero inoxidable
- ⑮ Varilla para amasar de acero inoxidable
- ⑯ Espátula
- ⑰ Pinza de fijación

Indicaciones de seguridad importantes

- Lea detenidamente las instrucciones de funcionamiento antes de la primera utilización y guárdelas para posteriores utilizaciones.
En caso de transmisión del aparato a terceros, entregue también las instrucciones de funcionamiento.
 - Tras desempaquetar el robot de cocina, compruebe que no falte ningún componente. ¿Se han entregado todos los componentes que aparecen en la denominación de las piezas?
 - No deje a los niños solos con electrodomésticos, puesto que no pueden prever los peligros que corren.
 - No utilice el robot de cocina al aire libre. El aparato se ha concebido especialmente para su utilización doméstica y en el interior de su hogar.
 - Saque el enchufe siempre que termine de utilizar el aparato y antes de limpiarlo, para evitar una conexión involuntaria.
 - Antes de cambiar los accesorios, apague el aparato.
 - Compruebe que ni el aparato ni ninguno de los accesorios presentan daños. El concepto de seguridad del aparato sólo se garantiza cuando el aparato está en perfecto estado.
- Advertencia:**
No ponga el aparato en funcionamiento bajo ningún concepto, en caso de que alguno de los accesorios falte o esté dañado. De lo contrario, existe peligro de accidente.
- Deje que las reparaciones las realice exclusivamente el personal especializado. En tal caso, póngase en contacto con su socio del servicio de su provincia (véase garantía).
 - **Advertencia:**
Durante el funcionamiento, no toque la espumadera,

la varilla para amasar o la cuchilla de la varilla batidora. No deje caer cabellos, bufandas o similares sobre los accesorios. ¡Existe peligro de sufrir lesiones!

- Nunca monte accesorios con diferente función a la vez.

¡Peligro!

La cuchilla de la varilla batidora está muy afilada. Manipule la varilla con cuidado.

- El cable de red no debe entrar en contacto nunca con piezas calientes del aparato o con otras fuentes de calor. No deje que el cable caiga sobre cantos afilados ni esquinas.

Advertencia:

¡Un cable dañado supone peligro a causa de una descarga eléctrica!

Niveles de velocidad

- | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | El aparato está apagado |
| 1 | Buena velocidad inicial para batir ingredientes "blandos" como la harina, la mantequilla, etc. |
| 2 | Velocidad óptima para batir ingredientes líquidos |
| 3 | Perfecto para batir masas de pan y bizcocho |
| 4 | Para mezclar desleír perfectamente el azúcar con la mantequilla, para platos dulces, etc. |
| 5 | Para montar claras de huevo, la masa del bizcocho, hacer puré con patatas cocidas, montar nata, etc. |

- Turbo**
- es la misma velocidad que el nivel "5" este botón pone a su disposición la potencia completa de su aparato.
 - para la utilización de la varilla batidora

Utilización del aparato

Utilización de la espumadera ⑭ y de la varilla para amasar ⑮

Preparación

1. Antes de su utilización, limpie los accesorios (⑬, ⑭, ⑮) y el recipiente ⑨ .
2. Introduzca la espumadera ⑮ o la varilla para amasar en el aparato hasta que oiga claramente cómo encaja. Introduzca la varilla para amasar con la rueda dentada en el orificio previsto para ello (señalizado con una rueda dentada) del robot de cocina.
3. Desbloquee el soporte del robot de cocina ⑤ pulsando el botón del soporte ⑩ y pliegue el soporte hacia arriba (Fig. ②).
4. Extraiga el recipiente ⑨ y añada los ingredientes según las cantidades necesarias (Fig. ②).
5. Vuelva a colocar el recipiente ⑨ en el pie ⑧.
6. Pulse el botón del soporte ⑩ y pliegue el soporte ⑤ hacia abajo.
7. Coloque el robot de cocina sobre el soporte ⑤.
8. Enchufe el cable de red ②.

Amasar / batir

1. Para poner en funcionamiento la batidora, gire el regulador de velocidad ① hacia la derecha. Puede escoger entre 5 niveles de velocidad o el botón turbo ⑪ (véase el capítulo "Niveles de velocidad").

- Al mezclar se puede dar el caso de la harina se quede adherida al recipiente. En tal caso, apague el aparato. Utilice la espátula ⑫ para retirar los restos de harina y de masa de los bordes del recipiente.
- Si desea vaciar el recipiente, apague el robot de cocina en primer lugar. A continuación, pulse el botón del soporte ⑩, pliegue el soporte ⑤ hacia arriba y saque el recipiente ⑨ del pie ⑤.
- Pulse el botón de desbloqueo ④ para extraer el robot de cocina y el botón de expulsión ⑫ para soltar la espumadera ⑭ o las varillas para amasar ⑮.

Utilización de la varilla batidora ⑬

Preparación

- El orificio de inserción de la varilla batidora se encuentra en la parte trasera del robot de cocina ③. Está tapado por motivos de seguridad. Para poder introducir la varilla batidora, deberá abrir en primer lugar el dispositivo de seguridad ③.
- Inserte la varilla hasta que encaje. A continuación, gírela para apretarla fuertemente.

Batir

- Puede utilizar la varilla batidora ⑬ exclusivamente con el botón turbo ①** (v. capítulo “Niveles de velocidad”). Mantenga pulsado el botón turbo ① durante la utilización. En el momento en el que la suelte, el aparato se detiene.

- Para evitar un desbordamiento, debería llenar el recipiente para batir sólo hasta $\frac{2}{3}$. Recomendamos un recipiente de aprox. 18 cm de altura y un diámetro de aprox. 11 cm.
 - Para garantizar una mezcla efectiva de los ingredientes, se recomienda que éstos cubran, al menos, la parte inferior de la varilla batidora.
 - Encienda el robot de cocina sólo después de haber introducido la varilla batidora en el contenido del recipiente.
 - Jamás utilice la varilla batidora para alimentos duros como por ejemplo: granos de café, cubitos de hielo, azúcar, cereales, chocolate, patatas crudas, etc.
 - Cuando termine de utilizar el robot de cocina, vuelva a colocar el regulador de velocidad ① en la posición “0” y saque el enchufe.
 - Para limpiar la varilla batidora, desenrósqela del dispositivo de inserción ③.
- La pinza de fijación ⑰ adjunta se puede utilizar para enrollar el cable.

¡Atención!

- Deje reposar unos minutos el robot de cocina después de un funcionamiento continuo, en especial tras haber utilizado la varilla batidora.
- ¡No deje que el aparato esté durante más de 10 minutos funcionando sin descanso!
- No sumerja la varilla batidora ⑬ en agua. Limpie la parte inferior con la cuchilla debajo del chorro de agua.

Limpieza

1. Antes de realizar la limpieza saque el enchufe.
2. Limpie la carcasa ⑥ sólo con un paño húmedo y, en caso necesario, con un producto limpiador no agresivo.
3. La espumadera ⑭ y la varilla para ⑮ amasar se pueden limpiar debajo del chorro de agua o en el lavavajillas.
4. Recomendamos limpiar los accesorios inmediatamente después de su utilización. De este modo se eliminan los restos de alimentos y se reduce la posibilidad de la formación de bacterias.

Eliminación

El embalaje está compuesto de materiales biodegradables al 100%, que puede eliminar en lugares adecuados de reciclaje.

Para mayor información acerca de electrodomésticos que ya no sean útiles, acuda a la administración provincial o municipal.

Datos técnicos

Tensión nominal:	230 V ~ 50 Hz
Potencia nominal:	300 W
Clase de protección:	II/□

Conjunto de Batedeira KH 1130

Utilização correcta

Esta batedeira é apropriada para misturar massa, mexer líquidos (p.ex. sumos de fruta), bater natas e para fazer puré de frutos. Qualquer outra utilização ou alteração é considerada indevida e envolve perigos de acidente significativos.

Designação das peças

- ① Regulador da velocidade
- ② Cabo e ficha de rede
- ③ Dispositivo de aplicação para varas para fazer puré
- ④ Botão de desbloqueio para batedeira
- ⑤ Dispositivo de fixação
- ⑥ Caixa
- ⑦ Casquilho
- ⑧ Pé de suporte
- ⑨ Taça
- ⑩ Botão do dispositivo de fixação
- ⑪ Tecla turbo
- ⑫ Tecla de ejeção
- ⑬ Varas para fazer puré
- ⑭ Batedor em aço inoxidável
- ⑮ Varas misturadoras em aço inoxidável
- ⑯ Raspador
- ⑰ Clip de fixação

Indicações de segurança importantes

- Leia as instruções de utilização cuidadosamente antes da primeira utilização e guarde-as para uso futuro. Ao entregar o aparelho a terceiros junte também estas instruções.
- Após desempacotar o conjunto, verifique-o quanto a integridade. Foram fornecidas todas as peças, de acordo com a designação das peças?
- Nunca permita que crianças manuseiem aparelhos eléctricos sem vigilância – porque estas nem sempre têm consciência dos perigos de lesão.
- Não utilize a batedeira ao ar livre. O aparelho destina-se apenas para o uso doméstico e dentro de casa.
- Retire a ficha da tomada após cada utilização e antes de cada limpeza, de modo a evitar uma conexão não pretendida.
- Desligue sempre o aparelho antes da substituição de acessórios.
- Verifique o aparelho e todas as peças quanto a danos visíveis. O conceito de segurança do aparelho só pode funcionar com o aparelho em perfeitas condições.
Atenção:
Nunca coloque o aparelho em funcionamento, se as peças estiverem danificadas ou faltarem. Caso contrário pode existir perigo de acidente significativo.
- As reparações só devem ser efectuadas por pessoal técnico. Dirija-se neste caso ao respectivo representante de assistência técnica no seu país (ver garantia).
Atenção:
Não toque nos batedores, nas varas misturadoras ou na lâmina da vara para fazer puré durante o funcionamento.

Não deixe cabelo comprido, lenços ou outros pendurados sobre os acessórios. Existe perigo de ferimentos!

- Nunca monte acessórios com diferentes funções simultaneamente.

Perigo!

A lâmina da vara para fazer puré é afiada. Por isso, maneje a vara cuidadosamente.

- O cabo da corrente nunca deve entrar em contacto com partes quentes do aparelho ou outras fontes de calor. Não deixe o cabo de rede ficar em arestas ou cantos.

Atenção:

Um cabo de rede danificado significa perigo de choque eléctrico!

Níveis de velocidade

- 0** Aparelho desligado
- 1** velocidade de saída apropriada para mistura de ingredientes "moles", como farinha, manteiga etc.
- 2** melhor velocidade para mistura de ingredientes líquidos
- 3** Ótima para mexer bolos e maçãs para pão
- 4** Para bater de forma cremosa manteiga, açúcar, para alimentos doces etc.
- 5** Para bater claras em castelo, coberturas para bolos, fazer puré de batata, bater natas etc.

- Turbo** · a mesma velocidade do nível "5"
- esta tecla permite-lhe ter a potência máxima do aparelho imediatamente disponível.
- para o comando da vara para fazer puré

Utilização do aparelho

Utilização dos batedores ⑭ e varas misturadoras ⑮

Preparação

1. Antes da primeira utilização lave os acessórios (⑬, ⑭, ⑮) e a taça ⑦.
2. Desloque os batedores ⑭ ou varas misturadoras ⑮ para dentro do aparelho, até estas encaixarem de forma segura e audível.
Encaixe as varas misturadoras com a roda dentada na entrada (marcada com uma roda dentada) para isso prevista na batedeira.
3. Desbloqueie o dispositivo de fixação da batedeira ⑤ premindo o botão do dispositivo de fixação ⑩ e empurre o dispositivo para cima (fig. ②).
4. Retire a taça ⑦ e encha-a com os ingredientes de acordo com a quantidade a preparar (fig. ②).
5. Volte a colocar a taça ⑦ no pé de suporte ⑧.
6. Prima o botão do dispositivo de fixação ⑩ e empurre o dispositivo de fixação ⑤ para baixo.
7. Coloque a batedeira no dispositivo de fixação ⑤.
8. Encaixe a ficha de rede ②.

Misturar / mexer

1. Para colocar a batedeira em funcionamento rode o regulador de velocidade ① para a direita. Pode escolher entre 5 níveis de velocidade ou a tecla turbo ⑪ (v. capítulo "Níveis de velocidade").

2. Durante a mistura pode acontecer que, devido à forma de funcionamento, cole farinha na taça. Neste caso desligue o aparelho. Utilize o raspador incluído ⑫, para soltar restos de massa ou farinha dos bordos da taça.
3. Se pretender retirar o conteúdo da taça, desligue primeiro a batedeira. Prima depois o botão do dispositivo de fixação ⑩, empurre o dispositivo de fixação ⑤ para cima e retire a taça ⑨ do pé de suporte ⑧.
4. Prima o botão de desbloqueio ④, para retirar a batedeira e a tecla de ejeção ⑫, para soltar os batedores ⑭ ou varas misturadoras ⑮.

Utilização da vara para fazer puré ⑬

Preparação

1. A aplicação para a vara para fazer puré encontra-se na parte de trás da batedeira ③. Esta encontra-se coberto por razões de segurança. Para conseguir colocar a vara para fazer puré tem que ③ abrir primeiro o dispositivo de segurança.
2. Desloque a vara para dentro até esta encaixar e depois rode-a até ficar fixa.

Fazer puré

1. **Pode colocar a vara para fazer puré em funcionamento ⑬ apenas com a tecla turbo ⑪** (v. capítulo “Níveis de velocidade”). Mantenha a tecla turbo premida ⑪ durante a utilização. Assim que a solta, o aparelho pára.

2. De modo a evitar que transborde só deve encher o recipiente de puré até $\frac{2}{3}$. Nós sugerimos um recipiente com aprox. 18 cm de altura e um diâmetro de aprox. 11 cm.
3. Para garantir uma mistura efectiva dos ingredientes, o bem a ser preparado deve cobrir pelo menos a parte inferior da vara para fazer puré.
4. Ligue a batedeira apenas quando tiver introduzido a vara para fazer puré no alimento a transformar em puré.
5. Nunca utilize a vara para fazer puré para alimentos duros, como por exemplo: Grãos de café, cubos de gelo, açúcar, grãos, chocolate, batatas cruas etc.
6. Quando tiver terminado a utilização da batedeira, volte a colocar o regulador de velocidade ① na posição “0” e retire a ficha de rede.
7. Para limpar as varas para fazer puré retire-a do dispositivo de aplicação ③.

- Pode utilizar o clip de fixação ⑰ incluído para enrolar o cabo.

Cuidado!

1. Deixe a batedeira repousar durante alguns minutos, após aproximadamente 5 minutos de funcionamento contínuo – especialmente após a utilização da vara para fazer puré -.
2. Não utilize o aparelho durante períodos mais longos do que 10 minutos de funcionamento contínuo!
3. Não mergulhe a vara para fazer puré ⑬ em água. Lave unicamente a parte inferior com lâmina com água corrente.

Limpeza

1. Retire a ficha antes de efectuar a limpeza.
2. Limpe a caixa ④ apenas com um pano molhado e se necessário com detergente suave.
3. Os batedores ⑭ ou varas misturadoras ⑮ podem ser lavados com água corrente ou na máquina de lavar loiça.
4. Recomendamos que limpe os acessórios directamente após a utilização. Desta forma são eliminados resíduos de alimentos e é reduzida a possibilidade de formação de bactérias.

Eliminação

A embalagem é composta por materiais 100% recicláveis, que pode eliminar através dos pontos de reciclagem locais. Obtém informações sobre formas de eliminação de electrodomésticos fora de uso através dos responsáveis legais, locais, pela reciclagem.

Dados técnicos

Tensão nominal:	230 V ~ 50 Hz
Potência nominal:	300 W
Classe de protecção:	II/☐

Handmixerset KH 1130

Doelmatig gebruik

Deze handmixerset is bedoeld voor het kneden van deeg, mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen), kloppen van slagroom en pureren van vruchten. Iedere wijziging of ieder verderstrekend gebruik is niet doelmatig en houdt een aanzienlijk ongevalrisico in.

Onderdelenbenamingen

- ① Snelheidsregelaar
- ② Netkabel en netsteker
- ③ Insteekinrichting voor pureerstaaf
- ④ Ontgrendelingstoets voor handmixer
- ⑤ Houder
- ⑥ Behuizing
- ⑦ Sokkel
- ⑧ Standvoet
- ⑨ Mengkom
- ⑩ Houdertoets
- ⑪ Turboetoets
- ⑫ Ontgrendelingstoets mengstaven
- ⑬ Pureerstaaf
- ⑭ Garde van edelstaal
- ⑮ Kneedhaken van edelstaal
- ⑯ Schrapper
- ⑰ Bevestigingsclip

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Lees de handleiding voor het eerste gebruik zorgvuldig door en bewaar deze voor later gebruik. Wanneer u het apparaat doorgeeft aan derden, geef dan ook de handleiding door.
- Controleer direct na het uitpakken of de set compleet is. Waren alle delen volgens de onderdelenbenaming bij de levering aanwezig?
- Laat kinderen nooit zonder toezicht werken met elektrische apparaten omdat kinderen mogelijke gevaren voor letsel niet goed kunnen inschatten.
- Gebruik de handmixer nooit buiten. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Trek na gebruik en vóór iedere reiniging de netsteker uit de contactdoos om te voorkomen dat het apparaat abusievelijk wordt ingeschakeld.
- Schakel het apparaat altijd uit voordat u toebehoren vervangt.
- Controleer het apparaat en alle onderdelen op zichtbare schade. Het veiligheidsconcept van het apparaat kan alléén in optimale toestand functioneren.
Waarschuwing:
Gebruik het apparaat in géén geval wanneer onderdelen beschadigd zijn of ontbreken. In het andere geval kan een aanzienlijk ongevalrisico bestaan.
- Laat reparaties altijd uitvoeren door vakpersoneel. Neem in dat geval contact op met de desbetreffende servicepartner in uw land (zie Garantie).
- **Waarschuwing:**
Raak de gardes, kneedhaken of het mes van de pureerstaaf niet aan tijdens het bedrijf van het apparaat. Zorg ervoor dat géén lange haren en sjaals of dergelijke boven

de hulpstukken hangen. Er bestaat gevaar voor letsel!

- Monteer nooit gelijktijdig hulpstukken met verschillende functies.
- **Gevaar!**
Het mes van de pureerstaaf is scherp. Gebruik dit mes daarom voorzichtig.
- De stroomkabel mag nooit in de buurt van of in contact komen met hete delen van het apparaat of andere warmtebronnen. Leg de netkabel niet over randen of hoeken.
- **Waarschuwing:**
Wanneer een netkabel beschadigd is, bestaat gevaar door elektrische schokken!

Snelheidsstanden

- 0** Machine is uitgeschakeld
- 1** Goede uitgangssnelheid om "zachte" ingrediënten zoals bloem, boter enz. te mengen.
- 2** De beste snelheid voor het mixen van vloeibare ingrediënten
- 3** Optimaal voor het mengen van taart- en brooddeeg
- 4** Voor het tot schuim kloppen van boter, suiker, voor zoete spijzen enz.
- 5** Voor het kloppen van eiwit, taartglazuur en slagroom, het pureren van gekookte aardappelen enz.

- Turbo**
- dezelfde snelheid als stand "5"
 - door deze toets staat u het hele vermogen van uw apparaat meteen ter beschikking.
 - voor de bediening van de pureerstaaf

Toepassing van het apparaat

Gebruik van de gardes ⑭ en kneedhaken ⑮

Vorbereiden

1. Reinig vóór het eerste gebruik de hulpstukken (⑬, ⑭, ⑮) en de mengkom ⑨.
2. Steek de gardes ⑭ of kneedhaken ⑮ zover in het apparaat totdat deze veilig en hoorbaar inklikken. Steek de kneedhaak met het tandwiel altijd in de daarvoor aangebrachte (met een tandwiel gekenmerkte) opening van de handmixer.
3. Ontgrendel de mixerhouder ⑤ door de houdertoets ⑩ in te drukken en klap de houder naar boven (afb. ②).
4. Verwijder de mengkom ⑨ en vul de ingrediënten al naargelang de toe te bereiden hoeveelheid in de mengkom (afb. ②).
5. Plaats de mengkom ⑨ weer op de standvoet ⑧.
6. Druk de houdertoets ⑩ in en klap de houder ⑤ naar beneden.
7. Plaats de handmixer weer op de houder ⑤.
8. Steek de netstekker ② in de contactdoos.

Kneden/kloppen

1. Draai de snelheidsregelaar ① naar rechts om de mixer in te schakelen. U kunt daarbij kiezen uit 5 snelheidsstanden of de turbotoets ⑪ (zie hoofdstuk "Snelheidsstanden").
2. Tijdens het mengen kan het gebeuren dat bijvoorbeeld bloem aan de mengkom blijft hangen. Schakel het apparaat in dit geval uit.

Gebruik de bijgevoegde schraper ⑩ om deeg- of bloemresten van de komrand te verwijderen.

3. Schakel de handmixer uit voordat u de inhoud uit de mengkom neemt. Druk daarna op de houdertoets ⑩, klap de houder ⑤ naar boven en neem de mengkom ⑨ van de standvoet ⑧.
4. Druk op de ontgrendelingstoets ④ om de handmixer te verwijderen en op de ontgrendelingstoets voor de mixerstaven ⑫ om de gardes ⑭ of kneedhaken ⑮ te verwijderen.

Toepassing van de pureerstaaf ⑬

Vorbereiden

1. De opening voor de pureerstaaf bevindt zich aan de achterzijde van de handmixer ③. Deze is om veiligheidsredenen afgedekt. U dient eerst de veiligheidsinrichting ③ om de pureerstaaf te kunnen aanbrengen.
2. Steek de staaf zover in totdat deze inklikt en draai hem daarna vast.

Pureren

1. U kunt de pureerstaaf ⑬ uitsluitend met de turbotoets ⑪ bedienen (zie ook hoofdstuk "Snelheidsstanden") Houd de turbotoets ⑪ gedurende het hele gebruik ingedrukt. Zodra u de toets loslaat, stopt het apparaat.

2. Vul de pureerkom slechts tot $\frac{2}{3}$ om te voorkomen dat deze overloopt. Wij adviseren een kom van ongeveer 18 cm hoogte en een diameter van ca. 11 cm.
 3. Het te bereiden product dient tenminste het onderste gedeelte van de pureerstaaf te bedekken om een goede vermenging van de ingrediënten te waarborgen.
 4. Schakel de mixer pas in wanneer u de pureerstaaf in het te pureren product hebt geplaatst.
 5. Gebruik de pureerstaaf nooit voor harde levensmiddelen zoals bijv.: koffiebonen, ijsklontjes, suiker, graan, chocolade, ruwe aardappelen enz. .
 6. Wanneer u de pureerstaaf niet meer nodig hebt, zet u de snelheidsregelaar ① weer op de positie "0" en trekt u de netstekker uit de contactdoos.
 7. Draai de pureerstaaf uit de insteekinrichting ③ om deze te reinigen.
- U kunt de bijgevoegde bevestigingsclip ⑰ gebruiken om de kabel op te wikkelen.

OPGELET!

1. Laat de handmixer na ongeveer 5 minuten continubedrijf – in het bijzonder na gebruik van de pureerstaaf – enkele minuten afkoelen.
2. Gebruik het apparaat nooit langer dan 10 minuten aan één stuk!
3. Dompel de pureerstaaf ⑬ nooit onder water. Reinig alléén het onderste gedeelte met mes onder stromend water.

Reiniging


1. Trek vóór elke reiniging de netstekker uit de contactdoos.
2. Reinig de behuizing ⑬ alléén met een vochtige doek en eventueel met een mild reinigingsmiddel.
3. Gardes ⑭ of kneedhaken ⑮ kunnen onder stromend water of in de vaatwasmachine worden gereinigd.
4. Wij adviseren, de hulpstukken direct na gebruik te reinigen. Op deze wijze worden levensmiddelresten verwijderd en de kans op bacterievorming gereduceerd.

Afvoer

De verpakking is voor 100% van milieuvriendelijk materiaal gemaakt die u bij de lokale milieuparken kunt afvoeren.

Over de afvoermogelijkheden van oude huishoudapparaten kunt u bij uw gemeente informeren.

Technische gegevens

Nominale spanning:	230 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen:	300 W
Beschermingsklasse:	II / 

Σετ μίξερ χειρός ΚΗ 1130

Προδιαγραφόμενη χρήση

Αυτό το σετ μίξερ χειρός είναι σχεδιασμένο για ζύμωμα μίγματος, ανάμιξη υγρών (π.χ. φρουτοχυμοί), για χτύπημα κρέμας γάλακτος και για πολτοποίηση φρούτων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση ή μετατροπή της συσκευής θεωρείται ως μη προσηκουσα και ενέχει σημαντικούς κινδύνους ατυχήματος.

Περιγραφή εξαρτημάτων

- ① Ρυθμιστής ταχύτητας
- ② Καλώδιο δικτύου και ρευματολήπτης
- ③ Διάταξη εφαρμογής για ράβδο πολτοποίησης
- ④ Κουμπί-απασφάλισης για το μίξερ χειρός
- ⑤ Βάση στήριξης
- ⑥ Περιβλήμα
- ⑦ Ρευματοδότης
- ⑧ Πέλμα στήριξης
- ⑨ Μπολ ανάμιξης
- ⑩ Κουμπί βάσης στήριξης
- ⑪ Πλήκτρο Turbo
- ⑫ Πλήκτρο εκτίναξης
- ⑬ Ράβδος πολτοποίησης
- ⑭ Ανοξειδωτος αναδευτήρας
- ⑮ Ανοξειδωτοι ζυμωτές
- ⑯ Αποξεστήρας
- ⑰ Συνδετήρας στερέωσης

Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν από την πρώτη χρήση και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Σε περίπτωση παραχώρησης της συσκευής σε τρίτους, παραδώστε και τις οδηγίες
- Ελέγξτε το σετ αμέσως μετά το άνοιγμα της συσκευασίας για πληρότητα. Έχουν παραδοθεί όλα τα τεμάχια σύμφωνα με την περιγραφή τεμαχίων;
- Μην αφήνετε τα παιδιά να έρχονται σε επαφή με ηλεκτρικές συσκευές χωρίς επίτηρηση, γιατί τα παιδιά δεν μπορούν πάντα να υπολογίσουν σωστά πιθανούς κινδύνους τραυματισμών. Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός σε ανοιχτό χώρο. Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και για το εσωτερικού σπιτιού.
- Μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό τραβήξτε το ρευματολήπτη για να αποφύγετε τυχαία ενεργοποίηση.
- Πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων κλείνετε πάντα τη συσκευή.
- Ελέγξτε τη συσκευή και όλα τα τεμάχια για ορατές βλάβες.
- Το πρόγραμμα ασφαλείας της συσκευής μπορεί να λειτουργήσει μόνο όταν αυτή βρίσκεται σε άψογη κατάσταση.
Προειδοποίηση:
Σε καμία περίπτωση μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, αν κάποια τεμάχια έχουν υποστεί βλάβη ή λείπουν. Σε διαφορετική περίπτωση μπορεί να υπάρξει σημαντικός κίνδυνος ατυχημάτων.
- Όλες οι επιδιορθώσεις πρέπει να διεξάγονται αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό. Σε αυτήν την περίπτωση απευθυνθείτε στον αντίστοιχο συνεργάτη σέρβις της χώρας σας (βλέπε εγγύηση).

Προειδοποίηση:

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μην αγγίζετε τους αναδευτήρες, τους ζυμωτές ή το μαχαίρι της ράβδου πολτοποίησης.

Μην αφήσετε να κρέμονται πάνω από τη διάταξη μακριά μαλλιά, κασκόλ κ.τ.λ. Υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού!
Μην συναρμολογείτε ποτέ συγχρόνως εξαρτήματα με διαφορετικές λειτουργίες.

Κίνδυνος!

Το μαχαίρι της ράβδου πολτοποίησης είναι μυτερό. Για αυτό πρέπει να χειρίζεστε τη ράβδο με προσοχή.

Το καλώδιο ρεύματος δεν πρέπει να βρίσκεται κοντά ή να έρχεται σε επαφή με θερμά μέρη της συσκευής ή άλλες πηγές θερμότητας. Μην αφήσετε το καλώδιο δικτύου πάνω σε προεξέχοντα άκρα ή γωνίες.

Προειδοποίηση:

Ένα καλώδιο δικτύου που έχει υποστεί βλάβη υποδεικνύει κίνδυνο ηλεκτροπληξίας!

Βαθμίδες ταχύτητας

- 0 Η συσκευή είναι κλειστή
- 1 καλή αρχική ταχύτητα για ανάμιξη «μαλακών» συστατικών όπως αλεύρι, βούτυρο κ.τ.λ.
- 2 βέλτιστη ταχύτητα για την ανάμιξη υγρών συστατικών
- 3 Κατάλληλη για τη μίξη ζύμης για κέικ και ψωμί
- 4 Για αφρώδες χτύπημα βουτύρου, ζάχαρης, γλυκαντικών υλών κ.τ.λ.
- 5 Για χτύπημα μαρέγκας, γλάσου και πολτοποίηση βρασμένων πατατών, για χτύπημα κρέμας γάλακτος κ.τ.λ.

Turbo

- ίδια ταχύτητα με τη βαθμίδα «5»
- αυτό το πλήκτρο σας επιτρέπει να εκμεταλλευτείτε άμεσα τη συνολική ισχύ της συσκευής σας.
- για το χειρισμό της ράβδου πολτοποίησης

Χρήση της συσκευής

Χρήση του αναδευτήρα ⑭ και των ζυμωτών ⑮

Προετοιμασία

1. Καθαρίστε πριν από την πρώτη χρήση τα εξαρτήματα (⑬,⑭,⑮) και το μπολ ανάμιξης ⑨.
2. Ωθήστε τον αναδευτήρα ⑭ ή τους ζυμωτές ⑮ στη συσκευή μέχρι να ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος ασφάλισης. Τοποθετείτε τους ζυμωτές με τον οδοντωτό τροχό πάντοτε στο προβλεπόμενο άνοιγμα (που επισημαίνεται με έναν οδοντωτό τροχό) στο μίξερ χειρός.
3. Απασφαλίστε τη βάση στήριξης ⑥ του μίξερ με το πάτημα του κουμπιού βάσης στήριξης και ανοίξτε τη βάση προς τα επάνω (Εικ. ②).
4. Πάρτε το μπολ ανάμιξης και τοποθετήστε τα συστατικά ανάλογα με την ποσότητα που πρέπει να ετοιμάσετε (Εικ. ②).
5. Τοποθετήστε το μπολ ανάμιξης ⑨ πάλι πάνω στο πέλαμα στήριξης ⑩.
6. Πιέστε το κουμπί βάσης στήριξης ⑩ και κλείστε τη βάση στήριξης ⑥ προς τα κάτω.
7. Τοποθετήστε το μίξερ χειρός πάνω στη βάση στήριξης ⑥.
8. Βάλτε το ρευματολήπτη στην ② πρίζα.

Ζύμωμα/Χτύπημα

1. Για να ενεργοποιήσετε το μίξερ, γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας ① προς τα δεξιά. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 5 βαθμίδες ταχύτητας ή το πλήκτρο ⑩ Turbo (βλ. «Κεφάλαιο Βαθμίδες ταχύτητας»).
2. Στη διάρκεια της ανάμιξης μπορεί για παράδειγμα να κολλήσει αλεύρι στο μπολ ανάμιξης. Σε αυτή την περίπτωση κλείστε τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε τον αποξεστήρα ⑫ για να αφαιρέσετε τη ζύμη ή τα υπολείμματα από αλεύρι από το χείλος του μπολ.
3. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να αφαιρέσετε το περιεχόμενο του μπολ, απενεργοποιήστε πρώτα το μίξερ χειρός. Πιέστε μετά το κουμπί της βάσης ⑭, ανοίξτε τη βάση στήριξης ⑮ προς τα επάνω και βγάλτε το μπολ από το πέλμα στήριξης ⑯.
4. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης ⑰, για να βγάλετε το μίξερ χειρός και το πλήκτρο εκτίναξης ⑱, για να αφαιρέσετε τον αναδευτήρα ή το ζυμωτή.

Χρήση της ράβδου πολτοποίησης

Προετοιμασία

1. Η εφαρμογή για τη ράβδο πολτοποίησης βρίσκεται στο πίσω μέρος του μίξερ χειρός ③. Είναι καλυμμένη για λόγους ασφαλείας. Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο πολτοποίησης πρέπει πρώτα να ανοίξετε τη διάταξη ασφαλείας ③.
2. Ωθήστε τη ράβδο μέχρι να ασφαλίσει και μετά γυρίστε την έως ότου στερεωθεί.

Πολτοποίηση

1. **Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο πολτοποίησης ⑩ αποκλειστικά με το πλήκτρο Turbo ⑩** (βλ. «Κεφάλαιο Βαθμίδες ταχύτητας»). Κατά τη διάρκεια της χρήσης, κρατάτε το πλήκτρο Turbo πατημένο. Μόλις το αφήσετε, η λειτουργία της συσκευής διακόπτεται.
 2. Για να αποφύγετε υπερχειλίση πρέπει να γεμίσετε μόνο τα $\frac{2}{3}$ του δοχείου πολτοποίησης. Σας συνιστούμε ένα δοχείο με ύψους 18 cm και διαμέτρου περίπου 11 cm.
 3. Για να εξασφαλίσετε μια αποτελεσματική ανάμιξη των συστατικών, το υλικό για προετοιμασία θα πρέπει να καλύπτει τουλάχιστον το κάτω μέρος της ράβδου πολτοποίησης.
 4. Ενεργοποιήστε το μίξερ, αφού έχετε εισάγει τη ράβδο πολτοποίησης στο υλικό πολτοποίησης.
 5. Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο πολτοποίησης για σκληρά υλικά, όπως: Κόκκους καφέ, παγάκια, ζάχαρη, δημητριακά σοκολάτα, ωμές πατάτες κ.τ.λ.
 6. Όταν τελειώσετε με τη χρήση του μίξερ χειριού, τοποθετήστε το ρυθμιστή ταχύτητας ① πάλι στη θέση «0» και βγάλτε το ρευματολήπτη από την πρίζα.
 7. Για τον καθαρισμό της ράβδου πολτοποίησης, περιστρέψτε την και αφαιρέστε την από τη διάταξη εφαρμογής της ③.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το συνδετήρα στερέωσης ⑰ για την περιτύλιξη των καλωδίων.

Προσοχή!

1. Μετά από συνεχή λειτουργία περίπου 5 λεπτών - και ιδίως μετά από τη χρήση της ράβδου πολτοποίησης - μη χρησιμοποιείτε το μίξερ χειρός για λίγα λεπτά.

- Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή για πάνω από 10 λεπτά συνεχούς λειτουργίας!
- Μην τοποθετείτε τη ράβδο πολτοποίησης ⑩ στο νερό. Καθαρίζετε μόνο το κάτω μέρος της με μαχαίρι κάτω από τρεχούμενο νερό.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Όνομαστική τάση:	230 V~ 50 Hz
Όνομαστική ισχύς:	300 W
Κλάση προστασίας:	II/□

Καθαρισμός

- Πριν από κάθε καθαρισμό τραβήξτε το ρευματολήπτη από την πρίζα.
- Καθαρίστε το περίβλημα ⑥ μόνο με ένα υγρό πανί και ενδεχομένως με ένα ήπιο καθαριστικό μέσο.
- Ο αναδευτήρας ⑭ ή οι ζυμωτές ⑮ μπορούν να καθαριστούν κάτω από τρεχούμενο νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Σας συνιστούμε να καθαρίζετε τα εξαρτήματα αμέσως μετά τη χρήση. Έτσι αντιμετωπίζονται τα κατάλοιπα τροφίμων και περιορίζεται η πιθανότητα εμφάνισης βακτηριδίων.

Απόρριψη

Η συσκευασία αποτελείται από 100% οικολογικά υλικά, τα οποία μπορείτε να τα απορρίψετε στα τοπικά σημεία ανακύκλωσης.

Σχετικά με τις δυνατότητες απόρριψης για χρησιμοποιημένες οικιακές συσκευές ενημερωθείτε από την κοινότητα ή το δήμο σας.

Mikser ręczny KH 1130

Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Opisany tu mikser ręczny przeznaczony jest do ugniatania ciast, miksowania płynów (np. soków owocowych), ubijania śmietany i przecierania owoców. Każde inne użycie lub zmiana dokonana w urządzeniu uważana jest za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem miksera i może być przyczyną poważnych wypadków.

Lista części

- ① Regulator prędkości
- ② Kabel zasilający i wtyczka
- ③ Obsada nasadki do przecierania owoców
- ④ Przycisk odblokowywania miksera
- ⑤ Podparcie
- ⑥ Obudowa
- ⑦ Cokół
- ⑧ Stopka
- ⑨ Miska miksera
- ⑩ Przycisk podparcia
- ⑪ Przycisk Turbo
- ⑫ Przycisk wyrzutu
- ⑬ Nasadka do przecierania
- ⑭ Mieszadło ze stali szlachetnej
- ⑮ Nasadka do ugniatania ciasta, ze stali szlachetnej
- ⑯ Skrobak
- ⑰ Klips mocujący

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi. Instrukcję zachować do wglądu. W przypadku odsprzedaży urządzenia należy dołączyć do niego także niniejszą instrukcję.
 - Bezpośrednio po wypakowaniu zestawu miksera sprawdzić jego kompletność – patrz powyższa lista części.
 - Dzieci bez nadzoru dorosłych nie powinny manipulować przy urządzeniach elektrycznych – ponieważ nie zawsze potrafią one prawidłowo ocenić potencjalne zagrożenia z ich strony.
 - Miksera nie używać na zewnątrz. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
 - Po każdym użyciu urządzenia i przed każdym jego czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę kabla zasilającego, aby uniknąć niezamierzonego włączenia miksera.
 - Przed wymianą akcesoriów należy zawsze wyłączyć urządzenie.
 - Należy stale kontrolować, czy urządzenie i wszystkie jego części nie wykazują widocznych uszkodzeń. Bezpieczna praca urządzenia możliwa jest wyłącznie pod warunkiem zachowania jego prawidłowego stanu technicznego.
- Ostrzeżenie:**
W żadnym wypadku nie wolno włączać urządzenia, jeśli wykazuje ono uszkodzenia lub brak niektórych części. W przeciwnym razie zachodzi ryzyko poważnych wypadków.
- Wszystkie naprawy powierzać wyłącznie odpowiednim specjalistom. W tym celu należy zwracać się do przedstawicieli serwisowych działających na terenie Państwa kraju (patrz karta gwarancyjna).
 - **Ostrzeżenie:**
Podczas pracy urządzenia nie wolno dotykać mieszadeł, nasadek do ugniatania ani noży nasadki przecierającej.

Nad urządzeniem nie mogą zwisać włosy, szale itp. Ryzyko okaleczenia!

- Nigdy nie zakładać razem nasadek przeznaczonych do różnych funkcji.
- **Niebezpieczeństwo!**
Nóż nasadki do przecierania jest ostry. Przy posługiwaniu się nasadką zachować ostrożność.
- Kabel zasilający nigdy nie może leżeć w pobliżu ani stykać się z gorącymi częściami urządzenia lub z innymi źródłami wysokiej temperatury.
Kabel nie może przylegać do ostrych krawędzi i narożników.
- **Ostrzeżenie:**
Uszkodzony kabel zasilający to bezpośrednie niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Stopnie prędkości

- | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | Urządzenie jest wyłączone |
| 1 | Prędkość wyjściowa odpowiednia do mieszania "miękkich" składników, jak mąka, masło itp. |
| 2 | Najlepsza prędkość do miksowania składników płynnych |
| 3 | Optymalna do mieszania ciast słodkich i chlebowych |
| 4 | Do ubijania masła, cukru, deserów itp. |
| 5 | Do ubijania białka, polew na ciasta, ucierania gotowanych ziemniaków, ubijania śmietany itp. |

- Turbo**
- prędkość jak stopień "5"
 - ten przycisk umożliwia natychmiastowe uzyskanie pełnej mocy urządzenia
 - do obsługi nasadki do ucierania

Użytkowanie urządzenia

Użycie mieszadeł ⑬ i nasadek do ugniatania ciasta ⑮

Przygotowanie

1. Przed pierwszym użyciem nasadkę (⑬, ⑭, ⑮) i miskę miksera ⑦ należy dokładnie umyć.
2. Mieszadła ⑬ lub nasadki do ugniatania ciasta ⑮ wsunąć odpowiednio głęboko do urządzenia, aż do usłyszenia wyraźnego wżębenia.
Nasadkę do ugniatania ciast z kółkiem zębatym umieszczać zawsze w przewidzianym do tego otworze miksera (oznaczonym kółkiem zębatym).
3. Odblokować podparcie miksera ⑤ wciskając przycisk podparcia ⑩ i następnie odchylić podparcie do góry (Ilustracja ②).
4. Wyjąć misę miksera ⑦ i napełnić ją przygotowanymi składnikami (Ilustracja ②).
5. Misę miksera ⑦ założyć ponownie na stopkę urządzenia ⑧.
6. Wcisnąć przycisk podparcia ⑩, następnie obniżyć podparcie ⑤ na dół.
7. Mikser ręczny ustawić na podparciu ⑤.
8. Włożyć wtyczkę zasilającą ②.

Ugniatanie / mieszanie

1. W celu włączenia miksera obrócić regulator prędkości ① w prawo.
Możemy wybierać przy tym spośród 5 stopni prędkości lub wcisnąć przycisk Turbo ⑩ (patrz rozdział "Stopnie prędkości").

2. Podczas mieszania może się zdarzyć, że do misy miksera przyklei się np. mąka. W takim wypadku należy wyłączyć urządzenie.
Do oczyszczenia misy z resztek mąki lub ciasta używać skrobaka ⑫ będącego na wyposażeniu urządzenia.
3. Jeśli chcemy wyjąć zawartość misy, należy najpierw wyłączyć mikser. Następnie wcisnąć przycisk podparcia ⑩, odchylić podparcie ⑤ do góry i zdjąć misę ze stopki ⑥.
4. Wcisnąć przycisk odblokowania ④, aby zdjąć mikser oraz przycisk wyrzutu ②, w celu wyjęcia nasadek mieszających ④ lub ugniatających ⑬.

Użycie nasadki do ucierania ③

Przygotowanie

1. Obsada nasadki do ucierania znajduje się w tylnej części miksera ③. Ze względów bezpieczeństwa jest ona zakryta. Aby założyć nasadkę do ucierania, należy otworzyć najpierw zabezpieczenie ③.
2. Nasadkę wsunąć odpowiednio głęboko, tak aby dało się wyraźnie słyszeć jej wżębienie i następnie mocno zakręcić.

Ucieranie

1. **Nasadkę do ucierania ③ możemy używać wyłącznie w połączeniu z przyciskiem Turbo ⑩ (patrz rozdział "Stopnie prędkości").** Podczas użycia przycisk Turbo ⑩ należy trzymać wciśnięty. Zwolnienie przycisku powoduje natychmiastowe zatrzymanie się urządzenia.

2. Aby nie dopuścić do przelania się ucieranych składników misę miksera należy wypełniać tylko do $\frac{2}{3}$ jej objętości. Zalecamy naczynie o wysokości 18 cm i średnicy około 11 cm.
3. Aby zagwarantować skuteczne wymieszanie składników, przygotowywany produkt musi zakrywać przynajmniej dolną część nasadki do ucierania.
4. Mikser włączamy dopiero po wprowadzeniu nasadki do ucieranego produktu.
5. Nasadki do ucierania nie należy używać do obróbki produktów twardych, np.: ziaren kawy, kostek lodu, cukru, zbóż, czekolady, surowych ziemniaków itp.
6. Po zakończeniu pracy z użyciem miksera należy ustawić regulator prędkości ① na pozycję "0" i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
7. W celu wymycia nasadki ucierającej należy wykręcić ją z obsady miksera ③.

- Dołączonego do urządzenia klipsa mocującego ⑦ możemy używać do zwijania kabla.

Uwaga!

1. Po 5 minutach pracy ciągłej urządzenia – w szczególności przy użyciu nasadki ucierającej – należy zrobić kilkuminutową przerwę.
2. W trybie pracy ciągłej urządzenie nie powinno pracować dłużej niż 10 minut!
3. Nasadki ucierającej ③ nie zanurzać w wodzie. Pod bieżącą wodą czyścić jedynie dolną część z nożami .

Czyszczenie


1. Przed każdym czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
2. Obudowę urządzenia ④ czyścić tylko przy użyciu wilgotnej ściereczki, a w razie ewentualnej potrzeby użyć łagodnego środka czyszczącego.
3. Mieszadła ④ lub nasadki do ugniatania ciasta ⑤ można myć pod bieżącą wodą lub w zmywarce.
4. Zalecamy mycie nasadek bezpośrednio po ich użyciu. Dzięki temu łatwo usuwa się resztki produktu i znacząco redukuje możliwość rozwoju bakterii.

Utylizacja

Opakowanie wykonane jest z w pełni ekologicznych materiałów, które można utylizować w lokalnych punktach usuwania odpadów.

Odnośnie możliwości utylizacji wysłużonych urządzeń AGD prosimy informować się w lokalnych jednostkach administracji gminnej lub miejskiej.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe:	230 V~ 50 Hz
Moc znamionowa:	300 W
Klasa ochronna:	II / 

Sada ručního mixéru KH 1130

Použití ke stanovenému účelu

Tato sada ručního mixéru se hodí k hnětení těsta, mixování tekutin (např. ovocných šťáv), našlehání šlehačky a k mixování kaše z ovoce. Kterékoliv jiné použití a změna platí jako k nestanovenému účelu a skrývá značná nebezpečí úrazu.

Názvy dílů

- ① Regulátor rychlosti
- ② Síťový kabel a síťová zástrčka
- ③ Zařízení pro mixovací tyč
- ④ Knoflík k odblokování ručního mixéru
- ⑤ Uchycení
- ⑥ Pouzdro
- ⑦ Patice
- ⑧ Podstavec
- ⑨ Mísa na míchání
- ⑩ Knoflík uchycení
- ⑪ Tlačítko Turbo
- ⑫ Tlačítko k vyhození
- ⑬ Mixovací tyč
- ⑭ Šlehačí metla z nerez oceli
- ⑮ Hnětací metly z nerez oceli
- ⑯ Škrabka
- ⑰ Upevňovací klips

Důležité bezpečnostní pokyny

- Před prvním použitím s pečlivě přečtete návod k použití a uschovejte jej k pozdějšímu použití. Při předání přístroje vydejte třetímu i návod.
- Bezprostředně po vybalení přezkoušejte kompletnost sady. Jsou všechny díly podle názvů dílu dodány?
- Nenechte děti bez dohledu zacházet s elektrickými spotřebiči – neboť nemohou správně odhadnout možná nebezpečí poranění.
- Ručního mixéru nepoužívejte venku. Příklad je výhradně určen pro potřeby v domácnosti a uvnitř domu.
- Po každém použití a před každým čistěním vytáhněte síťovou zástrčku, aby se zabránilo neuvědomělému zapnutí.
- Před výměnou příslušenství vždy přístroj vypněte.
- Přezkoušejte přístroj a všechny díly vzhledem ke zřejmým škodám. Bezpečnostní koncept funguje jen v bezvadném stavu.

Výstraha:

Nikdy neuveďte přístroj do provozu, jsou-li díly poškozeny či chybí-li. Jinak může vzniknout značné nebezpečí.

- Opravy nechejte výhradně provést odborným personálem. V tomto případě se obraťte na příslušného servisního partnera ve Vaší zemi (viz záruku).
- **Výstraha:**
Během provozu se nedotýkejte šlehačí metly, hnětacích metel či nožíku mixovací tyče.
Nenechte přes nástavce viset dkouhé vlasy, šály apd. Existuje nebezpečí poranění!
- Nikdy nemontujte současně nástavce s různými funkcemi.
- **Nebezpečí!**
Nožik mixovací tyče je ostrý. Zacházejte proto s tyčí opatrně.
- Proudový kabel se nikdy nesmí dostat do blízkosti horkých dílů přístroje nebo jiných zdrojů tepla či kontaktu s nimi. Síťový kabel

nenechejte ležet na hranách či rozích.

- **Výstraha:**
Poškozený síťový kabel znamená nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Rychlostní stupně

- | | |
|----------|------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | přístroj je vypnut |
| 1 | Dobrá výchozí rychlost k míchání „měkkých“ přísad, jako je mouka, máslo atd. |
| 2 | Nejlepší rychlost pro mixování tekutých přísad |
| 3 | Optimální míchání těsta na koláče či chleba |
| 4 | K našlehání pěny z másla, cukru, pro sladká jídla atd. |
| 5 | K našlehání sněhu z bílků, litého koláče, mixování vařených brambor atd. |

- Turbo**
- Stejná rychlost jako stupeň „5“
 - Toto tlačítko Vám dovolí okamžitě mít k dispozici veškový výkon Vašeho přístroje.
 - K ovládání mixovací tyče

Použití přístroje

Použití šlehací metly ⑭ a hnětacích metel ⑮

Příprava

1. Před prvním použitím očistěte nástavce (⑬, ⑭, ⑮) a mísu na míchání ⑨.
2. Šlehací metlu ⑭ nebo hnětací metly ⑮ zasuňte tak daleko do přístroje, až slyšitelně zapadnou.

Hnětací metlu s ozubeným kolečkem zasuňte do k tomu danému otvoru (s označeným ozubeným kolečkem) na ručním mixéru

3. Uchycení ⑤ mixéru odblokujte stisknutím knoflíku odblokování ⑩ a odklopte uchycení nahoru (obr. ②).
4. Mísu na míchání ⑨ odejměte a naplňte přísadami podle množství, které se má připravit (obr. ②).
5. Mísu na míchání ⑨ znovu postavte na podstavec ⑧.
6. Stiskněte knoflík uchycení ⑩ a sklopte uchycení ⑤ dolů.
7. Ruční mixér uložte na uchycení ⑤.
8. Zastrčte síťovou zástrčku ②.

Hnětení/šlehání

1. Aby se mixér uvedl do provozu, otočte regulátorem rychlostí ① doprava. Přitom můžete zvolit mezi 5 rychlostními stupni nebo tlačítkem Turbo ⑩ (viz kapitolu „Rychlostní stupně“).
2. Během míchání se může přihodit, že např. mouka přilne na míse na míchání. V tomto případě laskavě přístroj vypněte. Použijte přiložené škrabky ⑮, aby se uvolnily zbytky mouky z okraje mísy na míchání.
3. Chcete-li zjistit obsah mísy na míchání, pak ruční mixér nejprve vypněte. Pak stiskněte knoflík uchycení ⑩, odklopte uchycení ⑤ nahoru a odejměte mísu na míchání ⑨ z podstavce ⑧.
4. Stiskněte knoflík k odblokování ④, abyste ruční mixér vyjmul a tlačítko k vyhození ②, aby se uvolnily šlehací metla ⑭ a hnětací metly ⑮.

Použití mixovací tyče [Ⓜ]

Příprava

1. Vložka pro mixovací tyč se nachází na zadním dílu ručního mixéru [Ⓜ]. Je z bezpečnostních důvodů zakryta. Abyste mohli umístit mixovací tyč, musí se nejprve otevřít bezpečnostní zařízení [Ⓜ].
2. Tyč zasuňte tak daleko, až zapadne a otočením ji upevněte.

Mixování

1. Mixovací tyč [Ⓜ] můžete výhradně ovládat tlačítkem Turbo [Ⓜ] (viz kapitolu „rychlostní stupně“). Tlačítko Turbo [Ⓜ] držte během použití stisknuté. Jakmile je uvolníte, přístroj se zastaví.
 2. K zabránění přetečení byste měl nádobu na mixování naplnit jen do $\frac{2}{3}$. Doporučujeme nádobu o výšce asi 18 cm a průměru cca. 11 cm.
 3. K zaručení účinného smíchání přísad by měly připravované potraviny zakrýt aspoň dolní část mixovací tyče.
 4. Mixér zapněte teprve tehdy, je-li mixovací tyč zavedena do mixovaných potravin.
 5. Mixovací tyče nikdy nepoužívejte pro tvrdé potraviny, jako jsou: kávová zrnka, kostky ledu, cukr, obilí, čokoláda, syrové brambory atd.
 6. Ukončil-li jste použití ručního mixéru, nastavte regulátor rychlostí [Ⓜ] znovu na polohu „0“ a vytáhněte síťovou zástrčku.
 7. K očištění mixovací tyč vytočte ze zařízení k použití mixovací tyče [Ⓜ].
- Přiloženého upevňovacího klipsu můžete použít k navinutí kabelu.

Opatrně !

1. Po 5 minutách trvalého provozu nechejte ruční mixér – zejména po použití mixovací tyče – po několik minut v klidu.
2. Nikdy nenechejte přístroj v trvalém provozu déle než 10 minut!
3. Mixovací tyč [Ⓜ] neponořujte do vody. Čistěte pouze dolní díl s nožíkem pod tekoucí vodou.

Čistění

1. Před kterýmkoliv čištením vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Pouzdro [Ⓜ] vyčistěte vlhkým hadříkem a případně jemným čisticím prostředkem.
3. Šlehací metlu [Ⓜ] či hnětací metly [Ⓜ] můžete vyčistit pod tekoucí vodou nebo v myčce na nádobí.
4. Doporučujeme přímo po použití nástavce vyčistit. Tak se zbytky potravin odstraní a zredukuje se možnost vytvoření bakterií.

Zlikvidování

Obal se skládá ze 100% z ekologicky vhodných materiálů, které můžete zlikvidovat v místních recyklačních sběrnách. O možnostech zlikvidování pro vysloužilé domácí přístroje se laskavě informujte u Vaší správy obce či města.

Technické údaje

Jmenovité napětí: 230V~ 50 Hz
Jmenovitý výkon: 300 W
Ochranná třída: II/☐

Tehosekoitinsetti KH 1130

Määräystenmukainen käyttö

Tämä tehosekoitinsetti soveltuu taikinan sekoittamiseen, nesteiden sekoittamiseen (esim. hedelmämehut), kerman vatkaamiseen ja hedelmien soseuttamiseen. Muu käyttö tai muuttaminen ei ole määräysten mukaista ja aiheuttaa suuria onnettomuusvaaroja.

Osien kuvaukset

- ① Nopeudensäädin
- ② Verkkojohto ja verkkopistoke
- ③ Soseutussauvan käyttölaite
- ④ Tehosekoittimen vapautuspainike
- ⑤ Pidike
- ⑥ Kotelo
- ⑦ Jalusta
- ⑧ Alusta
- ⑨ Sekoituskulho
- ⑩ Pidikkeen painike
- ⑪ Turbo-painike
- ⑫ Irrotuspainike
- ⑬ Soseutussauva
- ⑭ Vispilä jaloteräksestä
- ⑮ Taikinakoukku jaloteräksestä
- ⑯ Kaavin
- ⑰ Kiinnityspidike

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Lue käyttöohje ennen ensimmäistä käyttöä tarkasti läpi ja säilytä se myöhempää käyttöä varten. Antaessasi laitteen edelleen kolmannelle henkilölle, anna myös ohje.
- Tarkista setin täydellisyys välittömästi pakkauksesta poistamisen jälkeen. Onko kaikki osat toimitettu osien kuvauksen mukaisesti?
- Älä anna lasten käyttää sähkölaitteita ilman valvontaa, koska lapset eivät aina osaa arvioida oikein mahdollisia loukkaantumisvaaroja.
- Älä käytä tehosekoitinta ulkona. Laite on määritelty ainoastaan kotitalouskäyttöön ja sisällä käytettäväksi.
- Vedä pistoke irti pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen ja ennen jokaista puhdistusta, jotta vältät laitteen käynnistämisen vahingossa.
- Kytke laite aina pois päältä ennen osien vaihtoa.
- Tarkista, onko laitteessa tai jossakin osassa näkyviä vaurioita. Laitteen turvallisuuskonsepti voi toimia vain laitteen kunnan ollessa virheetön.
Varoitus:
Älä ota laitetta käyttöön missään tapauksessa, jos osia puuttuu tai ne ovat vahingoittuneita. Muuten voi muodostua suuri onnettomuusvaara.
- Anna vain ammattitaitoisen henkilöstön suorittaa kaikki korjaukset. Käänny tässä tapauksessa maasi kulloisenkin huollon puoleen (katso takuu).
- **Varoitus:**
Älä koske vispilään, taikinakoukkuun tai soseutussauvan terään käytön aikana.

Älä anna pitkien hiusten, huivien tms. roikkua lisäkkeiden päällä. Ne aiheuttavat loukkaantumisvaaran!

- Älä milloinkaan asenna samanaikaisesti lisäkkeitä, joilla on eri toiminnot.

Vaara!

Soseutussauvan terä on terävä. Käsittele siksi sauvaa varovasti.

- Virtajohto ei saa milloinkaan joutua kosketuksiin laitteen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden kanssa eikä niiden lähelle. Älä anna verkkojohdon olla reunojen tai kulmien päällä.

Varoitus:

Vahingoittunut virtajohto aiheuttaa sähköiskun vaaran!

Nopeustasot

- | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0 | laite on pois päältä |
| 1 | hyvä alkunopeus "pehmeiden" ainesten kuten jauhon, voin jne. sekoittamiseen |
| 2 | paras nopeus nestemäisten ainesten sekoittamiseen |
| 3 | optimaalinen kakku- ja leipätaikainoiden sekoittamiseen |
| 4 | voin ja sokerin vaahdoksi vatkaamiseen, jälkiruuille jne. |
| 5 | munanvalkuaisen vatkaamiseen, kakunkuorrutukset, keitettyjen perunoiden soseuttaminen, kerman vatkaaminen jne. |

- Turbo**
- sama nopeus kuin tasolla "5"
 - tämä painike mahdollistaa laitteen koko tehon ottamisen käyttöön välittömästi
 - soseutussauvan käyttöön

Laitteen käyttö

Vispilöiden ⑭ ja taikinakoukkujen ⑮ käyttö

Valmistelu

1. Puhdista ennen ensimmäistä käyttöä lisäkkeet ⑬, ⑭, ⑮ ja sekoituskulho ⑨.
2. Työnnä vispilät ⑭ tai taikinakoukut ⑮ niin pitkälle laitteeseen, että ne lukittuvat varmasti ja kuuluvasti. Työnnä hammasrattaalla varustettu taikinakoukku aina sille tarkoitettuun (hammasrattaalla merkittyyn) aukkoon tehosekoittimessa.
3. Vapauta sekoittimen pidike ⑤ painamalla pidikkeen painiketta ⑩ ja käännä pidike ylös (Kuva 2).
4. Poista sekoituskulho ⑨ ja täytä se aineksilla kulloinkin valmistettavan määrän mukaan (Kuva 2).
5. Aseta sekoituskulho ⑨ jälleen alustalle ③.
6. Paina pidikkeen painiketta ⑩ ja käännä pidike ⑤ alas.
7. Aseta tehosekoitin pidikkeen ⑤ päälle.
8. Työnnä verkkopistoke ② pistorasiaan.

Sekoittaminen/Vatkaaminen

1. Kun otat sekoittimen käyttöön, käännä nopeudensäädintä ① oikealle. Voit valita tällöin jonkin viidestä nopeustasosta tai Turbo-painikkeen ⑪ (ks. kappale "Nopeustasot").
2. Sekoittamisen aikana saattaa käydä niin, että sekoituskulhoon tarttuu esim. jauhoa. Kytke siinä tapauksessa laite pois päältä. Käytä oheista kaavinta ⑬

taikinan tai jauhojen jäännösten poistamiseen kulhon reunasta.

3. Jos haluat poistaa kulhon sisällön, kytke ensin tehosekoitin pois päältä. Paina sitten pidikkeen painiketta ⑩, käännä pidike ⑤ ylös ja ota sekoituskulho ⑨ alustalta ⑧.
4. Paina vapautuspainiketta ④ irrottaaksesi tehosekoittimen ja irrotuspainiketta ⑫ vispilöiden ⑭ tai taikinakoukkujen ⑮ irrottamiseksi.

Soseutussauvan ③ käyttö

Valmistelu

1. Soseutussauvan käyttölaite sijaitsee tehosekoittimen takaosassa ③. Se on peitetty turvallisuussyistä. Jotta soseutussauva voidaan kiinnittää, täytyy turvalaite ③ ensin avata.
2. Työnnä sauva niin pitkälle, että se menee paikoilleen ja kierrä se sitten kiinni.

Soseuttaminen

1. **Soseutussauvaa ③ voi käyttää ainoastaan Turbo-painikkeella ⑪** (ks. kappale ”Nopeustasot”). Pidä Turbo-painiketta ⑪ painettuna käytön aikana. Heti, kun vapautat sen, laite pysähtyy.
2. Ylivuotamisen estämiseksi soseutusastiasta saa täyttää vain $\frac{2}{3}$. Suosittelemme astiaa, joka on noin 18 cm korkea ja läpimitaltaan noin 11cm.
3. Jotta taataan aineiden sekoittuminen tehokkaasti, täytyy

valmistettavan ruoka-aineen peittää vähintään soseutussauvan alaosan.

4. Käynnistä sekoitin vasta, kun olet vienyt soseutussauvan soseutettavaan ainekseen.
 5. Älä milloinkaan käytä soseutussauvaa kovalle elintarvikkeille, kuten esim. kahvipavuille, jääkuutioille, sokerille, viljalle, suklaalle, raaolle perunoille jne.
 6. Kun lopetat tehosekoittimen käytön, aseta nopeudensäädin ① jälleen asentoon ”0” ja vedä verkkopistoke irti pistorasiasta.
 7. Soseutussauvan puhdistamista varten vedä se ulos käyttölaitteesta ③.
- Mukana seuraavaa kiinnityspidikettä ⑰ voit käyttää kelatulle johdolle.

Varo!

1. Anna tehosekoittimen levätä muutaman minuutin ajan noin 5 minuutin jatkuvan käytön jälkeen – erityisesti soseutussauvan käytön jälkeen.
2. Älä käytä laitetta jatkuvalla käytöllä pitempään kuin 10 minuuttia!
3. Älä upota soseutussauvaa ③ veteen. Puhdista vain alempi osa, jossa terä sijaitsee, juoksevan veden alla.

Puhdistaminen

1. Vedä ennen jokaista puhdistamista verkkopistoke ulos pistorasiasta.
2. Puhdista kotelo ⑥ vain kostealla pyyhkeellä ja tarvittaessa miedolla puhdistusaineella.
3. Vispilät ④ tai taikinakoukut ⑤ voidaan puhdistaa juoksevan veden alla tai astianpesukoneessa.
4. Suosittelemme lisäkkeiden puhdistamista heti käytön jälkeen. Näin ruuantähteet poistetaan ja bakteerien muodostumisen mahdollisuus vähenee.

Hävittäminen

Pakkaus koostuu 100%:sesti ympäristöystävällisistä materiaaleista, jotka voit hävittää paikallisten jätteiden kierrätyspisteiden kautta.

Loppuun käytettyjen kotitalouskoneiden hävittämismahdollisuuksista voit kysyä paikkakuntasi viranomaisilta.

Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	230 V~ 50 Hz
Nimellisteho:	300 W
Suojaluokka :	II/☐

Elvisp KH 1130

Avsedd användning

Denna elvisp används för deg, mixa saft, vispa vispgrädde eller för att göra fruktpuré. Varje annan användning gäller som icke avsedd användning och kan medföra svåra olycksfallsrisker.

De olika delarna

- ① Hastighetsreglare
- ② Nätsladd och kontakt
- ③ Uttag för passerstav
- ④ Låsknapp, elvisp
- ⑤ Stativ, överdel
- ⑥ Hus
- ⑦ Sockel
- ⑧ Fot
- ⑨ Skål
- ⑩ Låsknapp för överdel
- ⑪ Turboknapp
- ⑫ Lösgöringsknapp
- ⑬ Passerstav
- ⑭ Vispar i rostfritt stål
- ⑮ Degkrokar i rostfritt stål
- ⑯ Degspade
- ⑰ Fastsättningsclips

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Läs igenom hela bruksanvisningen ordentligt före första användning och förvara den lätt tillgänglig. Se till att bruksanvisningen alltid finns tillgänglig även vid vidare användning av tredje man.
- Kontrollera att alla delarna finns med i leveransen. Kontrollera mot listan över de olika delarna.
- Låt inte barn använda elektriska apparater utan uppsikt. Mindre barn förstår inte farorna som lurar i samband med användningen. Använd inte vispen utomhus. Apparaten är avsedd för användning i hushållet och inomhus.
- Dra ut nätkontakten efter varje användning och före rengöring för att undvika ofrivillig start.
- Stäng av apparaten innan du byter tillbehör. Kontrollera att apparaten och/eller inga delar inte är skadade. Säkerheten för apparaten garanteras endast i felfritt tillstånd.
Varning:
Använd inte apparaten om någon av delarna är skadad eller fattas. Risk för olyckor.
- Låt endast behörig elektriker reparera apparaten. Vänligen kontakta servicepartner i resp. land (se garantikortet).
Varning:
Greppa inte om visparna, degkrokarna eller passerstavens kniv under användning. Se till att inte nedhängande hår, schalar eller liknande kommer i kläm. Risk för skador!
- Montera aldrig tillbehör med olika funktion samtidigt.

- **Fara!**
Passerstavens kniv är vass. Hantera passerstaven försiktigt.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med varma delar på apparaten eller med annan värmekälla. Lägg inte nätsladden över vassa kanter eller hörn.
- **Varning:**
En skadad nätsladd kan medföra strömstötar.

Hastighetsnivåer

- 0** Apparaten är avstängd.
- 1** Första hastighet för blandning av mjuka ingredienser, t.ex., mjöl, smör osv.
- 2** Andra hastighet för blandning av flytande ingredienser.
- 3** Bästa hastighet för kaksmet och deg.
- 4** Slå skum av smör eller socker för söta efterrätter osv.
- 5** Slå skum av ägg, överdrag för mjuka kakor, passera kokt potatis, vispa gräddes osv.

- Turbo**
- Samma hastighet som nivå 5.
 - Använd denna knapp för att utnyttja apparatens maximala effekt.
 - Används för passerstaven

Apparatens användning

Vispar ⑭ och degkrokar ⑮

Förberedelser

1. Rengör tillbehören (⑬, ⑭, ⑮) och skålen ⑨ före första användning.
2. Skjut in visparna ⑭ eller degkrokarna ⑮ så långt in i apparatens tills det klickar till.
Placera degkrokarna med kugghjulet i därför avsedd öppning (märkt med kuggjul).
3. Lossa stativets överdel ⑤ genom att trycka på låsknappen ⑩ och fäll delen uppåt (fig. ②).
4. Lyft ur skålen ⑨ och lägg in ingredienserna (fig. ②).
5. Ställ tillbaka skålen ⑨ på stativets fot ⑥.
6. Tryck in låsknappen ⑩ och fäll stativets överdel ⑤ nedåt.
7. Sätt fast vispen i stativet ⑤.
8. Stoppa in nätkontakten ②.

Knåda / Vispa

1. Vrid hastighetsreglaget ① åt höger för att starta vispen. Välj mellan 5 hastigheter och Turbo ⑪ (se avsnitt Hastighetsnivåer).
2. Ibland kan det förekomma att mjöl fastnar på skålens sidor. Stäng av apparaten. Använd degspaden ⑮ för att ta bort deg och mjöl från skålens sidor.
3. Stäng av apparaten innan du tömmer skålen. Tryck in låsknappen ⑩, fäll upp stativets överdel ⑤ och ta bort skålen ⑨ från stativets fot ⑥.

- Tryck på låsknappen för vispen ④ och ta bort den och se dan på lösgöringsknappen ⑫ för att lossa visparna ⑭ eller degkrokarna ⑮.

Passerstav ⑬

Förberedelser

- Uttaget för passerstaven sitter i bakre delen på vispen ③. Uttaget har en säkerhetslucka. Öppna säkerhetsluckan ③ och anslut passerstaven.
- Skjut in staven tills det klickar till och vrid sedan fästet.

Passera

- Passerstaven ⑬ kan endast användas med turboknappen ⑩ (se avsnitt Hastighetsnivåer).** Håll turboknappen ⑩ intryckt under användningen. När du släpper knappen, stannar apparaten.
- Fyll endast skålen till $\frac{2}{3}$ för att undvika spill. Skålen bör var ca. 18 cm hög och ca. 11 cm i diameter.
- Ingredienserna bör täcka passerstavens undre del för att få bästa blandningseffekt.
- För ned passerstaven i ingredienserna innan du startar apparaten.
- Använd inte passerstaven för hårda råvaror som t.ex.: Kaffebönor, istärningar, socker, spannmål, choklad, rå potatis osv.
- Dra ut nätkontakten och ställ hastighetsreglaget ① på 0 när du är färdig.

- Ta bort passerstaven ur uttaget ③ genom att vrida åt motsatt håll.
 - Bifogad fastsättningsclips ⑰ kan används för att veckla ihop sladden.

Varning

- Låt apparaten svalna efter kontinuerlig användning i ca. 5 minuter, speciellt när du använder passerstaven.
- Använd inte apparaten längre än 10 minuter i taget.
- Doppa aldrig passerstaven ⑬ i vatten. Rengör knivens nedre del under rinnande vatten.

Rengöring

- Dra ut nätkontakten före varje rengöring.
- Rengör huset ⑥ med en fuktig trasa och ev. mild rengöringsmedel.
- Spola av visparna ⑭ eller degkrokarna ⑮ under rinnande vatten eller stoppa dem i diskmaskinen.
- Rengör tillbehören direkt efter användning. Råvarurester spolats bort och risken för skadliga bakterier minimeras.

Avfallshantering

Förpackningen består av 100% miljövänligt material som kan avfallshanteras vid lokala återvinningsställen. Informera dig om avfallshantering av uttjänta hushållsapparater en hos din kommun.

Tekniska data

Märkspänning: 230 V ~ 50 Hz
Effekt: 300 W
Skyddsklass: II/☐

D	Garantie
GB	Guarantee
F	Garantie
I	Garanzia
E	Garantía
P	Garantia
NL	Garantie
GR	ΕΓΓΥΗΣΗ
PL	Gwarancja
PL	Záruka
FIN	Takuu
S	Garanti

D GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät **3 Jahre Garantie ab Kaufdatum**. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Sollten sich dennoch Funktionsfehler ergeben, senden Sie das Gerät in Originalverpackung bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an die aufgeführte Service-Adresse in Ihrem Land.

Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, sowie Verschleißteile fallen nicht unter die Garantie.

Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH ·
Gewerbering 14 · 47623 Kevelaer ·
Tel.: (+49) 02832/3414 · Fax: (+49) 02832/3532

A GARANTIE

Sie erhalten auf dieses Gerät **3 Jahre Garantie ab Kaufdatum**. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Sollten sich dennoch Funktionsfehler ergeben, senden Sie das Gerät in Originalverpackung bitte zusammen mit dem Kaufbeleg an die aufgeführte Service-Adresse in Ihrem Land.

Schäden, die auf unsachgemäße Behandlung zurückzuführen sind, sowie Verschleißteile fallen nicht unter die Garantie.

Elektro Rittenschober OHG · 4816 Gschwandt 340
Tel.: (+43) 07612/6260516 · Fax: (+43) 07612/626056

GB GUARANTEE

This appliance is protected by a **3-year guarantee from the day it is purchased**. This appliance was produced with great care and tested before leaving our factory. If, however, you discover any defects or functioning faults, please return the device with the original packing together with the sales receipt to the service address listed for your country.

Damage resulting from unprofessional treatment or handling and wear parts are not covered by this guarantee.

Beaver Electronic Services · The Lodge,
Premier Business Park
Long Street, Walsall · West Midlands, WS2 9DY
Tel.: 08707876177 · Fax: 01922/725417

IRL GUARANTEE

This appliance is protected by a **3-year guarantee from the day it is purchased**. This appliance was produced with great care and tested before leaving our factory. If, however, you discover any defects or functioning faults, please return the device with the original packing together with the sales receipt to the service address listed for your country.

Damage resulting from unprofessional treatment or handling and wear parts are not covered by this guarantee.

Irish Connection Ltd · 8 St Mary's Place · Howth, Co. Dublin
Tel 087-99 62 077 · Fax: 18398056

F GARANTIE

Cet appareil est couvert par **3 ans de garantie à partir de la date d'achat**. Cet appareil a été fabriqué avec soin et soigneusement contrôlé avant d'être livré. Si, contre toute attente, des défauts de fonctionnement venaient à survenir, retournez l'appareil dans son emballage d'origine avec le bon d'achat à l'adresse S.A.V. mentionnée pour votre pays.

Tous dommages relevant d'une utilisation inadéquate de l'appareil et les pièces à usure sont exclues de la garantie.

SOFIM · 9, rue Petits Hotels · 75010 Paris
Tel.: 0147706666 · Fax: 0147701142

I GARANZIA

Questo apparecchio è garantito per **3 anni a partire dalla data di acquisto**. L'apparecchio è stato prodotto con cura e controllato prima della consegna. Se vi dovessero verificarsi degli errori di funzionamento, inviate l'apparecchio nell'imballaggio originale assieme alla fattura d'acquisto, al servizio assistenza del vostro paese.
Danni derivanti dal non corretto uso, come anche pezzi d'usura, non sono coperti dalla garanzia.

Ricambi per Elettrodomestici · C. SO L. Zanussi, 11 ·
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833 · Fax: 0434/550833

E GARANTÍA

Este aparato tiene una garantía de **3 años a partir de la fecha de compra**. El aparato ha sido concebido cuidadosamente y ha sido comprobado exhaustivamente antes de su entrega. No obstante, en caso de producirse fallos en el funcionamiento, envíe el aparato dentro de su embalaje original junto con el recibo de compra a la dirección del servicio de su provincia.

La garantía no cubre los daños que se produzcan a causa de una utilización no adecuada ni las piezas de desgaste.

COYFER-SAITT, S.A. · C/ Invención 7 ·
Poligono Industrial Los Olivos · 28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/180497 · Fax: 91/6652551

P GARANTIA

Este aparelho tem **3 anos de garantia a partir da data de compra**. O aparelho foi produzido cuidadosamente e testado de forma conscienciosa antes da distribuição. Caso, apesar disto, ainda existam avarias de funcionamento, envie o aparelho na embalagem original, juntamente com o talão de compra para a morada do serviço de assistência técnica do seu país fornecida.
Danos resultantes de manuseamento indevido, bem como peças desgastadas não se encontram incluídos na garantia.

F G M Lda. · Ferramentas Gerais e Máquinas ·
Rua da Mainca, 642 · Apartado 1080 ·
4466-901 S. Mamede de Infesta
Tel.: 022/9069140 · Fax: 022/9016870

B GARANTIE

Wij verlenen op dit apparaat **3 jaar garantie vanaf koopdatum**. Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd en vóór de levering nauwgezet gecontroleerd. Wanneer desondanks functiestoringen optreden, stuurt u het apparaat in de originele verpakking samen met het koopbewijs naar het serviceadres in uw land. *Schade die terug te voeren is op ondoelmatig gebruik evenals slijtagedelen vallen niet onder de garantie.*

Cet appareil est couvert par **3 ans de garantie à partir de la date d'achat**. Cet appareil a été fabriqué avec soin et soigneusement contrôlé avant d'être livré. Si, contre toute attente, des défauts de fonctionnement venaient à survenir, retournez l'appareil dans son emballage d'origine avec le bon d'achat à l'adresse S.A.V. mentionnée pour votre pays.

Tous dommages relevant d'une utilisation inadéquate de l'appareil et les pièces à usure sont exclues de la garantie.

**I.T.S.w. bv · p/a Forwarding Team bvba · tav Esther · Bellestraat 7 · 2030 Antwerpen
Tel.: 03/5413760 · Fax: 03/5415651**

GR ΕΓΓΥΗΣΗ

Για την παρούσα συσκευή παρέχεται εγγύηση **3 χρόνων που ισχύει από την ημερομηνία αγοράς**. Η παραγωγή και ο έλεγχος της συσκευής πριν από την παράδοση διεξήχθησαν με προσοχή και υπευθυνότητα. Ωστόσο, σε περίπτωση που παρουσιαστούν σφάλματα λειτουργίας αποστείλατε τη συσκευή μέσα στην αρχική της συσκευασία μαζί με την απόδειξη αγοράς στην αντίστοιχη διεύθυνση σέρβις της χώρας σας. *Οι βλάβες που προκλήθηκαν λόγω μη προσήκουσας χρήσης όπως και τα φθιρόμενα μέρη δεν καλύπτονται από την εγγύηση.*

**Houston Service · Kalothanassi G. Amalia · 10-12
Thiatiron Str. · 14231 N.Ionia Athens
Tel.: 210-2790865 · Fax: 210-2796982**

PL GWARANCJA

Dla opisanego tu urządzenia obowiązuje okres gwarancyjny trwający **3 lata od daty zakupu**. Urządzenie zostało wyprodukowane z należytą starannością i dokładnie sprawdzone przed dostawą. Jednak w przypadku stwierdzenia usterek w funkcjonowaniu miksera, prosimy o przesłanie go w oryginalnym opakowaniu razem z dowodem dostawy na adres punktu serwisowego działającego na terenie Państwa kraju. *Szkody spowodowane nieprawidłowym użyciem urządzenia oraz części eksploatacyjne nie podlegają warunkom gwarancji.*

**Arka AGD Sp. z.o.o. · ul, strycharska 4 ·
26-600 Radom
Tel. 048-3609140 · Fax. 048-3846538**

CZ ZÁRUKA

Na tento přístroj dostanete záruku po dobu **3 let od data koupi**.

Přístroj byl pečlivě vyroben a před dodávkou svédomitě přezkoušen. V případě, že se přesto vyskytnou funkční chyby, laskavě zašlete přístroj v originálním balení společně s kupní stvrzenkou na adresu servisu uvedené ve Vaší zemi.

Škody, které lze odvodit z neodborného zacházení, jakož i rychle opotřebitelné díly, nespádají pod záruku.

**MTW • PO BOX 139 •
CZ-100 00 Praha 10
Tel. + Fax. 2 71722939**

FIN TAKUU

Saat tälle tuotteelle **3 vuoden takuun ostopäivästä alkaen**. Laite valmistettiin huolellisesti ja tarkastettiin huolella ennen toimitusta. *Jos toimintavirheitä silti ilmenee, lähetä laite alkuperäisessä pakkauksessaan yhdessä ostokuitin kanssa maasi mainittuun huolto-osoitteeseen.*

**Railmit OY • Petäjäsantie 19 •
FIN - 26100 Rauma
Tel: 02- 822 28 87 • Fax: 010-293 02 63**

S GARANTI

Du erhåller **3 års garanti från köpedatum** för denna apparat. Apparaten producerades med stor noggrannhet och kontrollerades samvetsgrant före leverans. Om funktionsfel ändå skulle uppträda, ber vi dig sända in maskinen i originalförpackning tillsammans med köpkvitto till angiven adress.

Skador som uppkommit genom osakkunnig användning liksom på förslitningsdelar täcks inte av garantin.

**STT Mediaservice Ab • EA Rosengrensgata 22 •
42131 Västrafrölunda
Tel: 031-491080 • Fax: 031-497490**

