

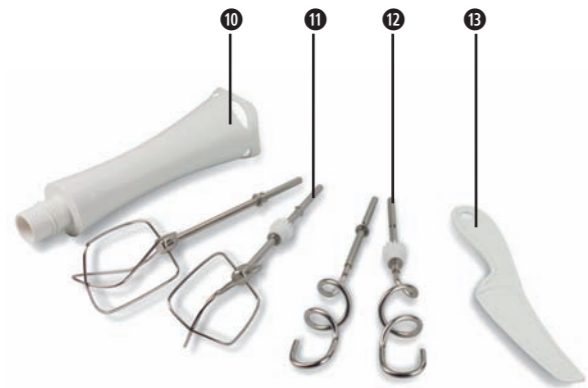
# ■ SET DE MIXEUR MANUEL



**FR**  
**BE** **SET DE MIXEUR MANUEL**  
Mode d'emploi

**NL**  
**BE** **HANDMIXERSET**  
Gebruiksaanwijzing

**DE**  
**AT** **HANDMIXER-SET**  
Bedienungsanleitung



<b>SOMMAIRE</b>	<b>PAGE</b>
<b>Usage conforme</b>	<b>2</b>
<b>Caractéristiques techniques</b>	<b>2</b>
<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>2</b>
<b>Accessoires fournis</b>	<b>3</b>
<b>Dénominations des pièces</b>	<b>3</b>
<b>Déballage</b>	<b>3</b>
<b>Installation</b>	<b>3</b>
<b>Niveaux de vitesse</b>	<b>4</b>
<b>Opération</b>	<b>4</b>
Pétrir et battre .....	4
Mettre en purée .....	5
<b>Nettoyage</b>	<b>6</b>
<b>Mise au rebut</b>	<b>6</b>
<b>Garantie et service après-vente</b>	<b>6</b>
<b>Importateur</b>	<b>6</b>

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

# SET DE MIXEUR MANUEL KH 1132

## Consignes de sécurité importantes

### Usage conforme

Ce set de batteur électrique est approprié pour pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.), battre de la crème en chantilly et réduire des fruits en purée. Il est uniquement adapté pour les aliments. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil est considérée comme non conforme et comporte d'importants risques d'accident. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité pour des dommages causés résultant d'une utilisation non conforme. Non approprié pour une mise en application commerciale.

### Caractéristiques techniques

Tension nominale : 230-240V~ 50Hz

Puissance nominale : 300W

Classe de protection : II / 

Temps d'opération par


intermittence : Mixer : 5 min.

Pied presse-purée : 1 min.

#### Temps d'opération par intermittence :

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

#### **Attention :**

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales présentent des déficiences ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'opérer l'appareil en toute sécurité, quand bien même une personne avertie surveillerait les opérations.
  - Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
  - N'utilisez pas le batteur à l'extérieur. L'appareil est exclusivement prévu pour une utilisation domestique et à l'intérieur de la maison.
  - Après chaque utilisation et avant tout nettoyage, débranchez la fiche secteur afin d'éviter une mise en marche accidentelle.
  - Eteignez toujours l'appareil avant de remplacer les accessoires.
  - Contrôlez l'appareil et tous les accessoires en vue de dommages apparents. La sécurité de l'appareil ne peut être garantie que si ce dernier est en parfait état.
  - Surtout ne mettez pas l'appareil en service lorsque des pièces sont endommagées ou manquantes. Risque important d'accident !
  - Confiez les travaux de réparation exclusivement à des personnes qualifiées. Dans ce cas, adressez-vous au partenaire de service respectif dans votre pays.
-  Ne plongez pas le pied presse-purée dans l'eau. Nettoyez simplement la partie inférieure comportant la lame à l'eau courante. Sinon, l'appareil peut être endommagé de façon irréparable.

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

### **⚠ Risque de blessures :**

- En cours d'opération, ne touchez pas les fouets, les crochets à pétrir ou la lame du pied presse-purée. La lame du pied presse-purée est tranchante. Voilà pourquoi, nous vous recommandons de manipuler le pied presse-purée avec précaution. Ne laissez pas pendre de cheveux longs, un foulard ou similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter en même temps des accessoires avec diverses fonctions.

### **⚠ Risque de choc électrique !**

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

## Accessoires fournis

---

- 1 batteur électrique
- 1 support
- 1 bol
- 2 crochets de pétrissage
- 2 fouets
- 1 pied presse-purée
- 1 spatule
- Mode d'emploi

## Dénominations des pièces

---

- 1 Interrupteur de vitesse
- 2 Dispositif d'insertion du pied presse-purée avec fermeture de sécurité
- 3 Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- 4 Bouton de déverrouillage pour le batteur
- 5 Bouton de déverrouillage
- 6 Support
- 7 Bol mélangeur
- 8 Touche turbo
- 9 Touche d'éjection
- 10 Pied presse-purée
- 11 Fouets en acier inoxydable
- 12 Crochets de pétrissage en acier inoxydable
- 13 Spatule

## Déballage

---

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

## Installation

---

- Posez le support **6** sur une surface plane. Trois ventouses sont appliquées sur le bas du support **6**, pour éviter tout glissement en cours d'opération.
- Veillez à ce que la prise utilisée soit facile d'accès en cas de défaillance.

## Niveaux de vitesse

---

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

**I** Pour l'opération du pied presse-purée :  
Utilisable uniquement en combinaison avec la touche "turbo".

Turbo :

- la même vitesse que le niveau "5"
- cette touche vous permet d'accéder immédiatement à toute la performance de votre appareil.
- pour l'opération du pied presse-purée

## Opération

---

### Pétrir et battre

1. Avant chaque utilisation, nettoyez les accessoires (10, 11, 12) et le bol 7.
2. Insérez les fouets 11 ou les crochets de pétrissage 12 dans l'appareil jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent sûrement et de manière audible.  
Enfichez le crochet de pétrissage 12 ou le fouet 11 avec la roue dentée dans l'ouverture prévue à cet effet (et désignée par une roue dentée) sur le batteur.
3. Déverrouillez la fixation du batteur en appuyant sur le bouton de déverrouillage 5 et repliez la fixation du batteur vers le haut.

4. Retirez le bol 7 et versez les ingrédients selon la quantité préparée.

### **⚠ Attention :**

Ne mettez jamais plus d'ingrédients que le marquage "Max" (env. 2,5 l) dans le bol 7. Sinon, les ingrédients débordent en cours d'opération.

5. Placez à nouveau le bol 7 sur le support 6.
6. Appuyez sur le bouton de déverrouillage 5 et repliez la fixation vers le bas.
7. Placez le batteur sur la fixation afin qu'il s'encliquette.

Vous pouvez utiliser le batteur à main même sans support 6. En particulier pour des quantités réduites de liquides, il est recommandé d'utiliser le batteur sans le support 6. Sinon, le liquide n'est pas saisi dans son intégralité et n'est pas correctement mélangé.

8. Enfichez la fiche secteur 3 dans la prise secteur.
9. Pour faire démarrer le batteur, mettez l'interrupteur de vitesse 1 sur le niveau de vitesse souhaité.  
Vous pouvez choisir entre 5 niveaux de vitesse ou le bouton turbo 8 (voir le chapitre "Niveaux de vitesse").

### **⚠ Attention :**

N'opérez pas le mixer plus de 5 minutes d'affilée. Faites une pause toutes les 5 minutes, jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

### **i Remarque :**

Lorsque les ingrédients adhèrent au bord du bol 7 et qu'ils ne sont pas saisis par les crochets de pétrissage 12/batteurs 11, éteignez le batteur à main. A l'aide de la spatule 13, poussez à nouveau les ingrédients qui sont restés accrochés au milieu du bol 7. Allumez à nouveau le batteur à main.

10. Si vous souhaitez retirer le contenu du bol mélangeur, éteignez tout d'abord le batteur. Appuyez sur le bouton de déverrouillage ⑤, repliez la fixation vers le haut et retirez le bol ⑦ du support ⑥.

### **i Remarque :**

En cas de quantités plus importantes dans le bol ⑦, il est recommandé de retirer dans un premier temps le batteur de la fixation.

11. Appuyez sur le bouton de déverrouillage ④, pour retirer le batteur à main et le bouton d'éjection ⑨, pour retirer le fouet ⑪ ou le crochet de pétrissage ⑫.

### **⚠ Attention :**

Utilisez quand même toujours le bol ⑦ pour mélanger ou pétrir. N'utilisez en aucun cas des conteneurs en verre ou à base d'autres matériaux fragiles. Ces conteneurs peuvent être endommagés ou provoquer des blessures.

## **Mettre en purée**

### **⚠ Attention :**

N'utilisez jamais le pied presse-purée ⑩ pour des denrées alimentaires dures, comme par exemple : grains de café, glaçons, sucre, céréales, chocolat, légumes très durs, etc., car cela entraîne des dommages sur l'appareil.

1. Ouvrez le dispositif d'insertion pour le pied presse-purée avec la fermeture de sécurité ② et maintenez la fermeture de sécurité ②.

### **i REMARQUE :**


Le pied presse-purée ⑩ peut uniquement être utilisé lorsqu'aucun fouet ⑪ ou crochet de pétrissage ⑫ n'est inséré.

2. Insérez le pied presse-purée ⑩ jusqu'à ce qu'il s'encliquette, puis tournez-le fermement.

3. Pour éviter tout débordement, vous devriez remplir le conteneur de réduction en purée aux 2/3 seulement. Pour ce faire, sélectionnez un conteneur suffisamment grand.

### **i Remarques :**

- Afin de garantir un mélange efficace des ingrédients, le mélange à transformer devrait au moins recouvrir la partie inférieure du pied presse-purée ⑩.
- Allumez uniquement le batteur à main, lorsque vous avez introduit le pied presse-purée ⑩ dans les aliments à réduire en purée.

4. Mettez l'interrupteur de vitesse ① en position "Pied presse-purée"  (cf. chapitre "Niveaux de vitesse") et appuyez sur la touche "turbo" ⑧. Maintenez la touche "turbo" ⑧ enfoncée en cours d'usage. Dès que vous la relâchez, l'appareil est arrêté.

### **⚠ Attention :**

N'opérez pas le pied presse-purée ⑩ plus d'une minute d'affilée. Faites une pause après une minute, jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

5. Lorsque vous avez fini d'utiliser le pied presse-purée ⑩, mettez l'interrupteur de vitesse ① en position "0" et retirez la fiche secteur.
6. Pour nettoyer le pied presse-purée ⑩, le tourner pour le faire sortir du dispositif d'insertion ②.

### **⚠ Attention :**

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée ⑩ sous l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée ⑩. On risquerait d'endommager l'appareil.

## Nettoyage

---

### **Attention :**

Avant chaque nettoyage, débranchez la fiche secteur. Risque d'électrocution !

- Nettoyez le support uniquement avec un chiffon humide et le cas échéant, un détergent doux.
- Vous pouvez nettoyer les fouets **11** ou les crochets de pétrissage **12**, à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.

### **Attention :**

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée **10** sous l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée **10**. On risquerait d'endommager l'appareil.

- Nous vous recommandons de nettoyer les accessoires directement après usage. Les restes de denrées alimentaires sont ainsi éliminés et le risque de formation de bactéries est limité.
- Nettoyez le bol et la spatule à l'eau chaude savonneuse.

## Mise au rebut

---



**L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale. Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/CE.**

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

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

## Garantie et service après-vente

---

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise. Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

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

**FR** **Kompernass Service France**

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

**BE** **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

## Importateur

---

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com



# INHOUDSOPGAVE

# BLADZIJD

<b>Gebruik in overeenstemming met bestemming</b>	<b>8</b>
<b>Technische gegevens</b>	<b>8</b>
<b>Belangrijke veiligheidsvoorschriften</b>	<b>8</b>
<b>Inhoud van het pakket</b>	<b>9</b>
<b>De verschillende onderdelen</b>	<b>9</b>
<b>Uitpakken</b>	<b>9</b>
<b>Plaatsen</b>	<b>9</b>
<b>Snelheidsniveaus</b>	<b>10</b>
<b>Bediening</b>	<b>10</b>
Kneden en kloppen .....	10
Pureren .....	11
<b>Schoonmaken</b>	<b>12</b>
<b>Milieurichtlijnen</b>	<b>12</b>
<b>Garantie en service</b>	<b>12</b>
<b>Importeur</b>	<b>12</b>

Bewaar deze handleiding voor toekomstige vragen – en geef deze mee wanneer u het apparaat overdoet aan iemand anders!

# HANDMIXERSET KH 1132

---


## Gebruik in overeenstemming met bestemming

---

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

## Technische gegevens

---

Nominale spanning:	230-240V~ 50Hz
Nominaal vermogen:	300W
Beveiligingsklasse :	II / 
KB-tijd:	Mixer: 5 min. Pureerstaaf: 1 min.

### KB-tijd

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

## Belangrijke veiligheidsvoor- schriften

---

### **Waarschuwing:**

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



Dompel de pureerstaaf niet onder water. Maak het onderste deel met het mes regelmatig schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Laat een beschadigde netstekker of netsnoer onmiddellijk door deskundig personeel of door de klantenservice vervangen, om gevaarlijke situaties te vermijden.

### **⚠ Letselgevaar:**

- Tijdens het bedrijf de gardes, kneedhaken, of het mes van de pureerstaaf niet aanraken. Het mes van de pureerstaaf is scherp. Ga daarom altijd voorzichtig met de pureerstaaf om. Laat geen lang haar, sjaals of andere zaken boven de opzetstukken hangen.
- Probeer nooit om opzetstukken met verschillende functies tegelijkertijd te monteren.

### **⚠ Gevaar van een elektrische schok!**

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

## Inhoud van het pakket

---

1 handmixer  
 1 mixstandaard  
 1 roerkom  
 2 kneedhaken  
 2 gardes  
 1 pureerstaaf  
 1 deegschrapper  
 Gebruiksaanwijzing

## De verschillende onderdelen

---

- ❶ Schakelaar voor snelheden
- ❷ Inzet-installatie voor pureerstaaf met veiligheidsvergrendeling
- ❸ Netsnoer met netstekker
- ❹ Ontgrendelknop voor handmixer
- ❺ Ontgrendelknop
- ❻ Mixstandaard
- ❼ Roerkom
- ❽ Turbo-toets
- ❾ Uitwerp-toets
- ❿ Pureerstaaf
- ⓫ RVS gardes
- ⓬ RVS kneedhaken
- ⓭ Deegschrapper

## Uitpakken

---

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

## Plaatsen

---

- Zet de mixstandaard ❻ op een egaal vlak. Aan de onderzijde van de mixstandaard ❻ zijn drie zuignappen bevestigd om het wegglijden tijdens het bedrijf te voorkomen.
- Let u erop, dat het gebruikte stopcontact in geval van storing goed te bereiken is.

## Snelheidsniveaus

---

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

**I** Over gebruik van de pureerstaaf :  
alleen in combinatie met de turbo-toets te gebruiken.

Turbo:

- dezelfde snelheid als stand „5“
- deze toets stelt u in staat om direct over het gehele vermogen van uw apparaat te kunnen beschikken.
- over gebruik van de pureerstaaf

## Bediening

---

### Kneden en kloppen

1. Vóór het eerste gebruik de opzetstukken (10, 11, 12) en de roerkom reinigen. 7.
2. Schuif de gardes 11 of de kneedhaken 12 zo ver in het apparaat totdat deze zeker en hoorbaar vastklikken.  
Steek de kneedhaak 12 of de garde 11 met het tandwiel in de opening die hiervoor is voorgezien op de handmixer (gemarkeerd met een tandwiel).
3. Ontgrendel de mixer-houder door op de ontgrendelende knop 5 te drukken en klap de mixer-houder naar boven.

4. Neem de roerkom 7 eruit en vul deze met de ingrediënten in overeenstemming met de hoeveelheid die toe bereid moet worden.

### **⚠ Let op:**

doe nooit meer ingrediënten in de roerkom 7 dan tot de Max-markering (ca. 2,5 l). Anders lopen de ingrediënten over de rand heen tijdens het bedrijf.

5. Plaats de roerkom 7 weer op de mixstandaard 6.
6. Druk op de ontgrendelende knop 5 en klap de houder naar beneden.
7. Zet de handmixer op de houder, zodat deze vast komt te zitten.

U kunt de handmixer ook zonder de mixstandaard 6 gebruiken. Vooral voor kleine hoeveelheden vloeistof is het aan te raden om de handmixer zonder de mixstandaard 6 te gebruiken. Anders wordt de vloeistof niet volledig gepakt en niet goed vermengd.

8. Steek de netstekker 3 in een stopcontact.
9. Om de mixer te gebruiken, schuift u de schakelaar voor de snelheden 1 op het gewenste snelheidsniveau. Hierbij kunt u kiezen tussen 5 snelheidsniveaus of de turbo-toets 8 (zie hoofdstuk „Snelheidsniveaus“).

### **⚠ Waarschuwing:**

Gebruik de mixer niet langer dan 5 minuten achtereen. Houd na 5 minuten zo lang pauze, totdat het apparaat is afgekoeld.

### **i Opmerking:**

als ingrediënten aan de rand van de roerkom 7 vast blijven zitten en deze niet door de kneedhaken 12/ gardes 11 gepakt worden, schakelt u de handmixer uit. Schuif met de hulp van de deegschrapper 13 de ingrediënten die bleven hangen weer naar het midden van de roerkom 7. Zet de handmixer weer aan.

10. Om de inhoud van de kom uit de kom te halen, schakelt u de handmixer uit. Drukt u op de ontgrendelknop **5**, klapt u de houder naar boven en haalt u de roerkom **7** van de mixstandaard af **6**.

### **i** **Opmerking:**

in geval van grotere inhoud in de roerkom **7** is het aan te raden om de mixer eerst uit de houder te halen.

11. Druk op de ontgrendelknop **4** om de handmixer eraf te nemen en op de uitwerp-toets **9** om de gardes **11** of kneedhaken **12** los te maken.

### **⚠** **Let op:**

gebruik desondanks altijd de roerkom **7** om te mixen of te kneden. Gebruik in geen geval reservoirs van glas of van andere licht breekbare materialen.

Deze reservoirs kunnen beschadigd raken en letsel veroorzaken.

## **Pureren**

### **⚠** **Waarschuwing:**

gebruik de pureerstaaf **10** nooit voor harde levensmiddelen, zoals bij voorbeeld: koffiebonen, ijsklontjes, graan, chocolade, zeer harde groente, etc. Dat veroorzaakt beschadigingen aan het apparaat.

1. Open de inzet-installatie voor de pureerstaaf met veiligheidsvergrendeling **2** en houdt de veiligheidsvergrendeling **2** vast.

### **i** **OPMERKING:**

de pureerstaaf **10** kan er alleen worden ingezet, als er geen gardes **11** of kneedhaken **12** zijn geïnstalleerd.

2. Schuif de pureerstaaf **10** er zo ver in, totdat deze vastklikt en draai de staaf dan vast.

3. Om overlopen te voorkomen, dient u het pureerreservoir slechts voor 2/3 te vullen. Kies hiervoor een reservoir dat groot genoeg is.

### **i** **Aanwijzingen:**

- om een effectief vermengen van de ingrediënten te garanderen, moet hetgeen toe bereid moet worden ten minste het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** bedekken.
  - Zet de handmixer pas aan, als u de pureerstaaf **10** in hetgeen gepureerd moet worden heeft gevoerd.
4. Schuif de schakelaar voor de snelheden **1** in de stand „Pureerstaaf“ **1** (zie hoofdstuk „Snelheidsniveaus“) en druk op de turbo-toets **8**. Houd de turbo-toets **8** tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

### **⚠** **Waarschuwing:**

Gebruik de pureerstaaf **10** niet langer dan een minuut achtereen. Houd na een minuut zo lang pauze, totdat het apparaat is afgekoeld.

5. Als u klaar bent met het gebruiken van de pureerstaaf **10** zet dan de schakelaar voor de snelheden **1** in de stand „0“ en haal de stekker uit het stopcontact.
6. Om de pureerstaaf **10** te reinigen, draait u deze uit de inzet-installatie **2**.

### **⚠** **Let op:**

reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **10** terecht komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

## Schoonmaken

---

### **Let op:**

haal vóór het schoonmaken de netstekker uit het stopcontact. Er bestaat gevaar van een elektrische schok!

- Reinig de mixstandaard alleen met een vochtige doek en zo nodig met een mild schoonmaakmiddel.
- Die gardes **11** of kneedhaken **12** kunt u onder stromend water reinigen of in de vaatwasmachine.

### **Let op:**

reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf **10** onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf **10** terecht komen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

- Wij adviseren om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselrestjes verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.
- Reinig de roekom en de deegschrapper in warm water met een afwasmiddel.

## Milieurichtlijnen

---



**Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Voor dit product geldt de Europese richtlijn 2002/96/EG.**

Voer het apparaat af via een toegelaten afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

---

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

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

Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie. Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt.

### **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

### **Kompernass Service Belgium**

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

<b>INHALTSVERZEICHNIS</b>	<b>SEITE</b>
<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b>	<b>14</b>
<b>Technische Daten</b>	<b>14</b>
<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b>	<b>14</b>
<b>Lieferumfang</b>	<b>15</b>
<b>Teilebezeichnungen</b>	<b>15</b>
<b>Auspacken</b>	<b>15</b>
<b>Aufstellen</b>	<b>15</b>
<b>Geschwindigkeits-Stufen</b>	<b>16</b>
<b>Bedienen</b>	<b>16</b>
Kneten und Quirlen .....	16
Pürieren .....	17
<b>Reinigen</b>	<b>18</b>
<b>Entsorgen</b>	<b>18</b>
<b>Garantie und Service</b>	<b>18</b>
<b>Importeur</b>	<b>19</b>

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

# HANDMIXER-SET KH 1132

---


## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

---

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

## Technische Daten

---

Nennspannung: 230-240V~ 50Hz  
Nennleistung: 300W  
Schutzklasse: II/   
KB-Zeit: Mixer: 5 Min.  
Pürierstab: 1 Min.


### KB-Zeit

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

## Wichtige Sicherheitshinweise

---

### **Warnung:**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
  - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
  - Verwenden Sie den Handmixer nicht im Freien. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch und innerhalb des Hauses bestimmt.
  - Ziehen Sie nach jedem Gebrauch und vor jeder Reinigung den Netzstecker, um ein unbeabsichtigtes Einschalten zu vermeiden.
  - 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.
  - 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.
-  Tauchen Sie den Pürierstab nicht in Wasser. Reinigen Sie lediglich den unteren Teil mit Messer unter fließendem Wasser. Ansonsten kann das Gerät irreparabel beschädigt werden.



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

### **⚠ Verletzungsgefahr:**

- Berühren Sie während des Betriebs nicht die Quirle, Knethaken oder das Messer des Pürierstabs. Das Messer des Pürierstabs ist scharf. Handhaben Sie den Pürierstab deshalb mit Vorsicht. Lassen Sie kein langes Haar, keine Schals o.ä. über die Aufsätze hängen.
- Versuchen Sie nie Aufsätze mit unterschiedlichen Funktionen gleichzeitig zu montieren.

### **⚠ Gefahr durch elektrischen Schlag!**

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

## Lieferumfang

---

1 Handmixer  
 1 Rührständer  
 1 Rührschüssel  
 2 Knethaken  
 2 Quirle  
 1 Pürierstab  
 1 Teigschaber  
 Bedienungsanleitung

## Teilebezeichnungen

---

- ❶ Geschwindigkeits-Schalter
- ❷ Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ❸ Netzkabel mit Netzstecker
- ❹ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ❺ Entriegelungs-Knopf
- ❻ Rührständer
- ❼ Rührschüssel
- ❽ Turbo-Taste
- ❾ Auswurf-Taste
- ❿ Pürierstab
- ⓫ Quirle aus Edelstahl
- ⓬ Knethaken aus Edelstahl
- ⓭ Teigschaber

## Auspacken

---

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

## Aufstellen


---

- Stellen Sie den Rührständer ❻ auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers ❻ sind drei Saugnäpfe angebracht, um das Verrutschen während des Betriebes zu verhindern.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Netzsteckdose im Fehlerfall gut zu erreichen ist.

# 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.

 Zur Bedienung des Pürierstabs:  
Nur in Kombination mit der Turbo-Taste verwendbar.

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

## Bedienen

---

### Kneten und Quirlen

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (10, 11, 12) und die Rührschüssel 7.
2. Schieben Sie die Quirle 11 oder Kneithaken 12 soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten.  
Stecken Sie den Kneithaken 12 oder den Quirl 11 mit dem Zahnrad immer in die dafür vorgesehene (mit einem Zahnrad gekennzeichnete) Öffnung am Handmixer.
3. Entriegeln Sie die Mixer-Halterung durch Drücken des Entriegelungs-Knopfes 5 und klappen Sie die Mixer-Halterung nach oben.

4. Entnehmen Sie die Rührschüssel 7 und füllen Sie die Zutaten je nach zuzubereitender Menge ein.

### **Achtung:**

Füllen Sie nie mehr Zutaten als bis zur Max-Markierung (ca. 2,5 l) in die Rührschüssel 7. Die Zutaten laufen sonst während des Betriebes über den Rand.

5. Setzen Sie die Rührschüssel 7 wieder auf den Rührständer 6.
6. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf 5 und klappen Sie die Halterung nach unten.
7. Setzen Sie den Handmixer auf die Halterung, so dass dieser einrastet.

Sie können den Handmixer auch ohne den Rührständer 6 verwenden. Insbesondere bei geringen Flüssigkeitsmengen ist es ratsam, den Handmixer ohne den Rührständer 6 zu benutzen. Ansonsten wird die Flüssigkeit nicht vollständig erfasst und nicht richtig durchgemischt.

8. Stecken Sie den Netzstecker 3 in eine Netzsteckdose ein.
9. Um den Mixer in Betrieb zu nehmen, schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter 1 auf die gewünschte Geschwindigkeits-Stufe. Sie können dabei zwischen 5 Geschwindigkeits-Stufen oder der Turbo-Taste 8 auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

### **Warnung:**

Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 5 Minuten am Stück. Machen Sie nach 5 Minuten solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

### **Hinweis:**

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel 7 haften und diese nicht von den Kneithaken 12/Quirlen 11 erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers 13 die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel 7. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

10. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **5**, klappen Sie die Halterung nach oben und nehmen Sie die Rührschüssel **7** vom Rührständer **6**.

### **i Hinweis:**

Bei größeren Füllmengen in der Rührschüssel **7** empfiehlt es sich, zuerst den Mixer aus der Halterung zu nehmen.

11. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **4**, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste **9**, um die Quirle **11** oder Knehtaken **12** zu lösen.

### **⚠ Achtung:**

Verwenden Sie trotzdem immer die Rührschüssel **7** zum Mixen oder Kneten. Benutzen Sie auf keinen Fall Gefäße aus Glas oder anderen leicht zerbrechlichen Materialien. Diese Gefäße können beschädigt werden und Verletzungen hervorrufen.

## **Pürieren**

### **⚠ Warnung:**

Benutzen Sie den Pürierstab **10** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

1. Öffnen Sie die Einsatzvorrichtung für den Pürierstab mit Sicherheitsverschluss **2** und halten Sie den Sicherheitsverschluss **2** fest.

### **i Hinweis:**


Der Pürierstab **10** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **11** oder Knehtaken **12** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **10** so weit ein, bis dieser einrastet und drehen Sie ihn dann fest.

3. Um ein Überlaufen zu verhindern, sollten Sie das Püriergefäß nur zu 2/3 befüllen. Wählen Sie hierzu ein ausreichend großes Gefäß.

### **i Hinweise:**

- Um ein wirksames Vermischen der Zutaten zu garantieren, sollte das zuzubereitende Gut mindestens den Unterteil des Pürierstabs **10** bedecken.
- Schalten Sie den Hand-Mixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **10** in das Püriergut geführt haben.

4. Schieben Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** in die Stellung „Pürierstab“  (s. Kapitel „Geschwindigkeits- Stufen“) und drücken Sie die Turbo-Taste **8**. Halten Sie die Turbo-Taste **8** während des Einsatzes gedrückt. Sobald Sie diese lösen, wird das Gerät gestoppt.

### **⚠ Warnung:**

Betreiben Sie den Pürierstab **10** nicht länger als eine Minute am Stück. Machen Sie nach einer Minute solange eine Pause, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

- 5. Wenn Sie mit dem Einsatz des Pürierstabs **10** fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter **1** auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- 6. Zur Reinigung des Pürierstabs **10** drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung **2** heraus.

### **⚠ Achtung:**

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

## Reinigen

### **Achtung:**

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

- Reinigen Sie den Rührständer nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle **11** oder Knethaken **12** können Sie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

### **Achtung:**

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs **10** unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs **10** gelangen. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

- Wir empfehlen die Aufsätze direkt nach Gebrauch zu säubern. So werden Nahrungsmittelrückstände beseitigt und die Möglichkeit einer Bakterienbildung reduziert.
- Reinigen Sie die Rührschüssel und den Teigschaber in warmen Wasser mit Spülmittel.

## Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

### **Schraven**

#### **Service- und Dienstleistungs GmbH**

Gewerbering 14  
47623 Kevelaer, Germany  
Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)

Fax: +49 (0) 2832 3532  
e-mail: support.de@kompernass.com

### **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschober KG  
Gmundner Strasse 10  
A-4816 Gschwandt  
Tel.: +43 (0) 7612 6260516  
Fax: +43 (0) 7612 626056  
e-mail: support.at@kompernass.com

# Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM, GERMANY

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)