

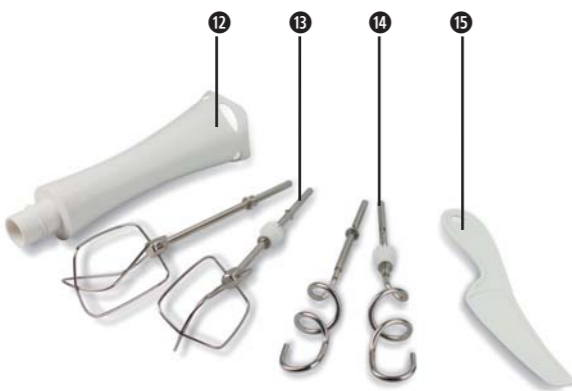
■ SET DE BATTEUR AVEC BOL



FR
BE **Set de batteur avec bol**
Mode d'emploi

NL
BE **Handmixerset**
Gebruiksaanwijzing

DE
AT
CH **Handmixer-Set**
Bedienungsanleitung



SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Caractéristiques techniques	2
Consignes de sécurité importantes	2
Accessoires fournis	3
Désignations des pièces	3
Déballage	3
Installation	3
Niveaux de vitesse	4
Fonctionnement	4
Pétrir et battre	4
Réduire en purée	5
Nettoyage	6
Mise au rebut	6
Garantie et service après-vente	7
Importateur	7

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 BATTEUR AVEC BOL KH 202

Usage conforme

Ce set batteur avec bol est approprié pour pétrir des pâtes, mixer des liquides (jus de fruits par ex.), battre de la crème 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'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un usage 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 :

Mixeur : 10 minutes

Pied presse-purée : 1 minute

Temps d'opération par intermittence :

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

Consignes de sécurité importantes

Attention :

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



Ne plongez pas le pied presse-purée ou le corps de l'appareil dans de 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 quelque chose de similaire au-dessus des accessoires.
- N'essayez jamais de monter en même temps des accessoires avec diverses fonctions.

⚠ Risque de choc électrique !

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

Accessoires fournis

1 batteur à main
 1 support
 1 bol mélangeur avec couvercle
 2 crochets de pétrissage
 2 fouets
 1 pied presse-purée
 1 spatule
 Mode d'emploi

Désignations des pièces

- Interrupteur de vitesse
- Dispositif d'insertion du pied presse-purée avec fermeture de sécurité
- Cordon d'alimentation avec fiche secteur
- Bouton de déverrouillage pour le batteur
- Bouton de déverrouillage
- Support
- Bol mélangeur
- Orifice de remplissage
- Couvercle
- Touche turbo
- Touche d'éjection
- Pied presse-purée
- Fouet en acier inoxydable
- Crochet de pétrissage en acier inoxydable
- 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 secteur 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 glaçages de gâteaux, faire une purée de pommes de terre cuites, monter la crème en chantilly etc.

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

Turbo :

- cette touche vous permet d'accéder immédiatement à toute la performance de votre appareil.
- pour l'opération du pied presse-purée

Fonctionnement

Pétrir et battre

Attention :

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

1. Avant la première utilisation, nettoyez les accessoires (12, 13, 14) et le bol mélangeur 7 ainsi que le couvercle 9.

2. Insérez les fouets 13 ou les crochets de pétrissage 14 dans l'appareil jusqu'à ce qu'ils s'encliquètent sûrement et audiblement. Enfichez le crochet de pétrissage 14 ou le fouet 13 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 mélangeur 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'encliquète.
8. Faites glisser le couvercle 9 dans le rail du support 6, jusqu'à parvenir à une assise ferme.

Remarque :

Si vous souhaitez ajouter des ingrédients en cours d'opération, ouvrez l'orifice de remplissage 8 et ajoutez les ingrédients. Fermez ensuite à nouveau impérativement l'orifice de remplissage 8, pour éviter toute projection des ingrédients !

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.

⚠ Attention :

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

9. Enfichez la fiche secteur **3** dans la prise secteur.
10. Pour faire démarrer le batteur, mettez l'interrupteur de vitesse **1** sur le niveau de vitesse souhaité. Vous pouvez à cet égard choisir entre 5 niveaux de vitesse ou la touche turbo **10** (voir le chapitre "Niveaux de vitesse").

⚠ Attention :

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

i Remarque :

Lorsque les ingrédients adhèrent au bord du bol mélangeur **7** et qu'ils ne sont pas saisis par les crochets de pétrissage **14**/fouets **13**, éteignez le batteur à main. Retirez le couvercle **9**. A l'aide de la spatule **15**, poussez à nouveau les ingrédients qui sont restés accrochés au milieu du bol mélangeur **7**.

Remplacez le couvercle **9**. Allumez à nouveau le batteur à main.

11. Si vous souhaitez retirer le contenu du bol mélangeur, éteignez tout d'abord le batteur. Retirez le couvercle **9** par le côté. 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.

12. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **4**, pour retirer le batteur à main et le bouton d'éjection **11**, pour retirer le fouet **13** ou le crochet de pétrissage **14**.

Réduire en purée

⚠ Attention :

N'utilisez jamais le pied presse-purée **12** 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.

⚠ Attention :

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

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

i Remarque :

Le pied presse-purée **12** peut uniquement être utilisé lorsqu'aucun fouet **13** ou crochet de pétrissage **14** n'est inséré.

2. Insérez le pied presse-purée **12** jusqu'à ce qu'il s'encliquète et tournez-le alors 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 **12**.
- Allumez uniquement le batteur à main, lorsque vous avez introduit le pied presse-purée **12** dans les aliments à réduire en purée.

4. Mettez l'interrupteur de vitesse **1** en position "Pied presse-purée" **1** (cf. chapitre "Niveaux de vitesse") et appuyez sur la touche "turbo" **10**. Maintenez la touche "turbo" **10** enfoncée en cours d'usage. Dès que vous la relâchez, l'appareil s'arrête.

Attention :

N'opérez pas le pied presse-purée **12** plus d'une minute d'affilée. Après une minute, faites une pause jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi.

5. Lorsque vous avez fini d'utiliser le pied presse-purée **12**, mettez l'interrupteur de vitesse **1** en position "0" et retirez la fiche secteur.
6. Pour nettoyer le pied presse-purée **12**, tournez-le pour le faire sortir du dispositif d'insertion **2**.

Attention :

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée **12** à l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée **12**. On risquerait d'endommager l'appareil.

Nettoyage

Attention :

- Débranchez la fiche secteur avant chaque nettoyage. Risque d'électrocution !



Le corps de l'appareil avec le moteur ne doit en aucun cas être plongé dans de l'eau ou dans d'autres liquides ! Vous risquez votre vie par électrocution en cas de contact de pièces conductrices d'électricité avec un reste de liquide alors que l'appareil est en marche.

- Nettoyez le corps de l'appareil avec le moteur uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.

- Nettoyez le support **6** uniquement avec un chiffon humide et éventuellement avec un produit nettoyant doux.
- Vous pouvez nettoyer les fouets **13** ou les crochets de pétrissage **14** à l'eau courante ou dans le lave-vaisselle.

Attention :

Nettoyez uniquement la partie inférieure du pied presse-purée **12** à l'eau courante. De l'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur du pied presse-purée **12**. 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 mélangeur **7**, le couvercle **9** et la spatule **15** dans l'eau chaude additionnée de détergent.

Mise au rebut



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

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

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Éliminez l'ensemble des matériaux d'emballage 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 accus. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial.

La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée. Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service France

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJDJE

Gebruik in overeenstemming met bestemming	10
Technische gegevens	10
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	10
Inhoud van het pakket	11
De verschillende onderdelen	11
Uitpakken	11
Plaatsen	11
Instelbare snelheden	12
Bediening	12
Kned en kloppen	12
Pureren	13
Reinigen	14
Milieurichtlijnen	14
Garantie en service	15
Importeur	15

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


HANDMIXERSET KH 202

Belangrijke veiligheidsvoor- schriften

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Deze handmixerset is geschikt voor het kneden van deeg, mixen van vloeistoffen (bijv. vruchtensappen), kloppen van slagroom en pureren van vruchten. De set is alleen geschikt voor levensmiddelen. Ieder ander gebruik of iedere wijziging van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met het gebruiksdoel en brengt gevaar voor letsel en schade met zich mee. Voor schade als gevolg van gebruik dat strijdig is met het gebruiksdoel is de fabrikant niet aansprakelijk. Niet voor commercieel gebruik.

Technische gegevens

Nominale spanning:	230-240V~ 50Hz
Nominaal vermogen:	300W
Beveiligingsklasse :	II / 
KB-tijd:	Mixer: 10 min. Pureerstaf: 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 zo lang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Waarschuwing:

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



De pureerstaaf en het handgedeelte niet in water onderdompelen. Maak alleen het onderste deel met mes schoon onder stromend water. Anders kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.

- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en 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 voor een elektrische schok!

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

Inhoud van het pakket

1 handmixer
 1 mixstandaard
 1 roercom met deksel
 2 kneedhaken
 2 gardes
 1 pureerstaaf
 1 deegschrapper
 Gebruiksaanwijzing

De verschillende onderdelen

- 1 Schakelaar voor snelheden
- 2 Inzet-installatie voor pureerstaaf met veiligheidsvergrendeling
- 3 Netsnoer met netstekker
- 4 Ontgrendelknop voor handmixer
- 5 Ontgrendelknop
- 6 Mixstandaard
- 7 Roercom
- 8 Vulopening
- 9 Deksel
- 10 Turbo-toets
- 11 Uitwerp-toets
- 12 Pureerstaaf
- 13 Gardes van RVS
- 14 Kneedhaken van RVS
- 15 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 **6** op een egaal vlak. Aan de onderzijde van de mixstandaard **6** zijn drie zuignappen bevestigd om het wegglijden tijdens het bedrijf te voorkomen.
- Let erop, dat het gebruikte stopcontact in geval van storing goed te bereiken is.

Instelbare snelheden

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

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

Turbo:

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

Bediening

Kneden en kloppen

Waarschuwing:

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

1. Vóór het eerste gebruik de opzetstukken (12, 13, 14) en de roerkom 7 en het deksel 9 reinigen.

2. Schuif de gardes 13 of kneedhaken 14 zo ver in het apparaat totdat deze zeker en hoorbaar vastklikken.
Steek de kneedhaak 14 of de garde 13 met het tandwiel in de opening die hiervoor is bestemd 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 voorbereid 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.
8. Schuif het deksel 9 in de geleider op de mixstandaard 6, zodat het vastzit.

Opmerking:

als u tijdens het roeren ingrediënten wilt toevoegen, opent u de vulopening 8 en voegt u de ingrediënten toe. Daarna moet de vulopening 8 beslist weer gesloten worden om te voorkomen dat de ingrediënten eruit spetteren!

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.

⚠ Let op:

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

9. Steek de netstekker **3** in een stopcontact.
10. Om de mixer te gebruiken, schuift u de schakelaar voor de snelheden **1** op het gewenste snelheidsniveau. Daarbij kunt u kiezen tussen 5 snelheidsniveaus of de turbo-toets **10** (zie hoofdstuk Snelheidsniveaus“).

⚠ Waarschuwing:

gebruik de mixer niet langer dan 10 minuten aaneen. Las na 10 minuten zo lang een pauze in, 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 **14**/gardes **13** gepakt worden, schakelt u de handmixer uit. Haal het deksel **9** eraf. Schuif met de hulp van de deegschrapper **15** de ingrediënten die bleven hangen weer naar het midden van de roerkom **7**. Zet het deksel **9** er weer op. Zet de handmixer weer aan.

11. Om de inhoud van de kom uit de kom te halen, schakelt u de handmixer uit. Trek het deksel **9** terzijde eraf. Drukt op de ontgrendelknop **5**, klap de houder naar boven en haal 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.

12. Druk op de ontgrendelknop **4** om de handmixer eraf te halen en op de uitwerp-toets **11** om de gardes **13** of kneedhaken **14** los te maken.

Pureren

⚠ Waarschuwing:

gebruik de pureerstaaf **12** nooit voor harde levensmiddelen, zoals bijv.: koffiebonen, ijsklontjes, graan, chocolade, zeer harde groente, etc. Dat veroorzaakt beschadigingen aan het apparaat.

⚠ Let op:

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

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

i Opmerking:

de pureerstaaf **12** kan alleen worden ingezet, als er geen gardes **13** of kneedhaken **14** zijn geïnstalleerd.

2. Schuif de pureerstaaf **12** er zo ver in, totdat deze vastklikt en draai hem 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 toebereid moet worden ten minste het onderste gedeelte van de pureerstaaf **12** bedekken.
- Zet de handmixer pas aan, als u de pureerstaaf **12** in hetgeen gepureerd moet worden heeft gevoerd.

4. Schuif de schakelaar voor de snelheden ❶ in de stand „Pureerstaaf“ ❶ (zie hoofdstuk „Snelheidsniveaus“) en druk op de turbo-toets ❷. Houd de turbo-toets ❷ tijdens het gebruik ingedrukt. Zodra u deze loslaat, stopt het apparaat.

Waarschuwing:

gebruik de pureerstaaf ❷ niet langer dan een minuut aaneen. Las na een minuut zo lang een pauze in, totdat het apparaat is afgekoeld.

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

Let op:

reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf ❷ onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf ❷ terechtkomen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

Reinigen

Let op:

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



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

- Reinig het handgedeelte met de motor uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.

- Reinig de roerstandaard ❸ uitsluitend met een vochtige doek en eventueel met een mild schoonmaakmiddel.
- De gardes ❹ of kneedhaken ❺ kunt u reinigen onder stromend water of in de vaatwasmachine.

Let op:

reinig alleen het onderste gedeelte van de pureerstaaf ❷ onder stromend water. Er mag geen water in het binnenste van de pureerstaaf ❷ terechtkomen. Daardoor raakt het apparaat beschadigd.

- Wij adviseren om de opzetstukken direct na gebruik schoon te maken. Op die manier worden voedselresten verwijderd en neemt de kans op de vorming van bacteriën af.
- Reinig de roerkom ❻, het deksel ❼ en de deegschrapper ❽ in warm water met afwasmiddel.

Milieurichtlijnen



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

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

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. 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 beperkt.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	18
Technische Daten	18
Wichtige Sicherheitshinweise	18
Lieferumfang	19
Teilebezeichnungen	19
Auspacken	19
Aufstellen	19
Geschwindigkeits-Stufen	20
Bedienen	20
Kneten und Quirlen	20
Pürieren	21
Reinigen	22
Entsorgen	22
Garantie und Service	23
Importeur	23


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 202

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: 10 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.
- Ziehen Sie vor dem Auswechseln von Zubehör immer den Netzstecker.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie immer am Netzstecker, nicht am Netzkabel selber, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile des Gerätes und warten Sie immer den Stillstand ab.
- Prüfen Sie das Gerät und alle Teile auf sichtbare Schäden. Nur in einwandfreiem Zustand kann das Sicherheitskonzept des Gerätes funktionieren.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Teile beschädigt sind oder fehlen. Andernfalls kann erhebliche Unfallgefahr bestehen.
- Lassen Sie alle Reparaturen ausschließlich von Fachpersonal ausführen. Wenden Sie sich in diesem Fall an den jeweiligen Servicepartner in Ihrem Land.

 Tauchen Sie den Pürierstab und das Handteil 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 mit Deckel
2 Knethaken
2 Quirle
1 Pürierstab
1 Teigschaber
Bedienungsanleitung

Teilebezeichnungen

- ① Geschwindigkeits-Schalter
- ② Einsatz-Vorrichtung für Pürierstab mit Sicherheitsverschluss
- ③ Netzkabel mit Netzstecker
- ④ Entriegelungs-Knopf für Handmixer
- ⑤ Entriegelungs-Knopf
- ⑥ Rührständer
- ⑦ Rührschüssel
- ⑧ Einfüllöffnung
- ⑨ Deckel
- ⑩ Turbo-Taste
- ⑪ Auswurf-Taste
- ⑫ Pürierstab
- ⑬ Quirle aus Edelstahl
- ⑭ Knethaken aus Edelstahl
- ⑮ 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 **⑥** auf eine ebene Fläche. An der Unterseite des Rührständers **⑥** 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:

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

Bedienen

Kneten und Quirlen

Warnung:

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

1. Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Aufsätze (12, 13, 14) und die Rührschüssel (7) und den Deckel (9).

2. Schieben Sie die Quirle (13) oder Knethaken (14) soweit in das Gerät, bis diese sicher und hörbar einrasten.
Stecken Sie den Knethaken (14) oder den Quirl (13) 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.
8. Schieben Sie den Deckel (9) in die Schiene am Rührständer (6), so dass er fest sitzt.

Hinweis:

Wenn Sie während des Rührvorganges Zutaten hinzugeben wollen, öffnen Sie die Einfüllöffnung (8) und geben Sie die Zutaten hinzu. Schließen Sie danach die Einfüllöffnung (8) unbedingt wieder, um ein Herausspritzen der Zutaten zu vermeiden!

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.

⚠ Achtung:

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

9. Stecken Sie den Netzstecker **3** in eine Netzsteckdose ein.
10. 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 **10** auswählen (s. Kapitel „Geschwindigkeits-Stufen“).

⚠ Warnung:

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

i Hinweis:

Wenn Zutaten am Rand der Rührschüssel **7** haften und diese nicht von den Knethaken **14**/Quirlen **13** erfasst werden, schalten Sie den Handmixer aus. Nehmen Sie den Deckel **9** ab. Schieben Sie mit Hilfe des Teigschabers **15** die hängen gebliebenen Zutaten wieder in die Mitte der Rührschüssel **7**. Setzen Sie den Deckel **9** wieder auf. Schalten Sie den Handmixer wieder ein.

11. Um den Schüsselinhalt zu entnehmen, schalten Sie den Handmixer aus. Ziehen Sie den Deckel **9** zur Seite ab. 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.

12. Drücken Sie den Entriegelungs-Knopf **4**, um den Handmixer abzunehmen und die Auswurf-Taste **11**, um die Quirle **13** oder Knethaken **14** zu lösen.

Pürieren

⚠ Warnung:

Benutzen Sie den Pürierstab **12** nie für harte Lebensmittel, wie etwa: Kaffeebohnen, Eiswürfel, Zucker, Getreide, Schokolade, sehr hartes Gemüse etc. Das führt zu Beschädigungen am Gerät.

⚠ Achtung:

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

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

i Hinweis:

Der Pürierstab **12** kann nur eingesetzt werden, wenn keine Quirle **13** oder Knethaken **14** installiert sind.

2. Schieben Sie den Pürierstab **12** 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 **12** bedecken.
- Schalten Sie den Hand-Mixer erst ein, wenn Sie den Pürierstab **12** in das Püriergut geführt haben.

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

Warnung:

Betreiben Sie den Pürierstab ❷ 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 ❷ fertig sind, stellen Sie den Geschwindigkeits-Schalter ❶ auf die Position „0“ und ziehen Sie den Netzstecker.

6. Zur Reinigung des Pürierstabs ❷ drehen Sie ihn aus der Einsatz-Vorrichtung ❸ heraus.

Achtung:

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

Reinigen

Achtung:

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



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

• Reinigen Sie das Handteil mit dem Motor nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.

- Reinigen Sie den Rührständer ❸ nur mit einem feuchten Tuch und gegebenenfalls mit einem milden Reinigungsmittel.
- Die Quirle ❹ oder Kneithaken ❺ können Sie unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine reinigen.

Achtung:

Reinigen Sie nur den unteren Teil des Pürierstabs ❷ unter fließendem Wasser. Es darf kein Wasser ins Innere des Pürierstabs ❷ 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 ❶, den Deckel ❷ und den Teigschaber ❸ in warmen Wasser mit Spülmittel.

Entsorgen



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

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



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

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

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für 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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

DE **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 den Mobilfunknetzen)

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

AT **Kompernaß Service Österreich**

Rittenschöber KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056

e-mail: support.at@kompernass.com

CH **Kompernaß Service Schweiz**

Tel.: +41 (0) 848 000 525
e-mail: support.ch@kompernass.com