

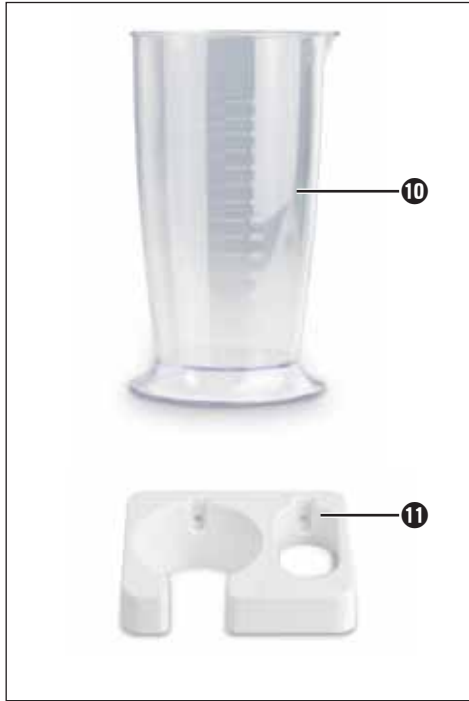
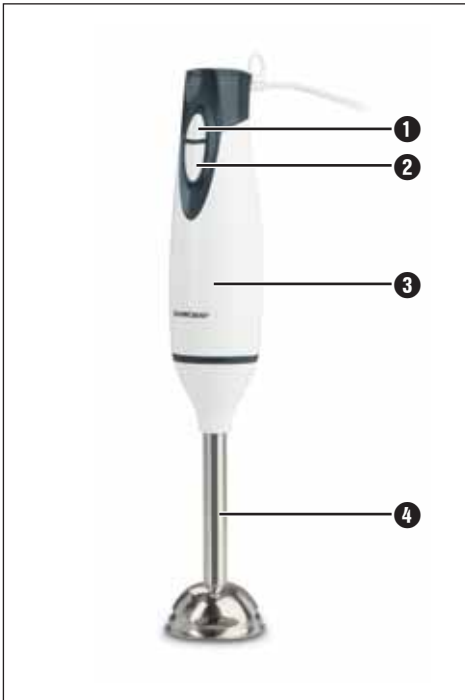
■ MIXEUR PLONGEANT



FR **Mixeur plongeant**
BE Mode d'emploi

NL **Stafmixerset**
BE Gebruiksaanwijzing

DE **Stabmixer-Set**
AT Bedienungsanleitung
CH



SOMMAIRE	PAGE
Usage conforme	2
Caractéristiques techniques	2
Accessoires fournis	2
Consignes de sécurité	2
Description de l'appareil / Accessoires	3
Utilisation	3
Assemblage	3
Assemblage du mixeur plongeant	3
Assemblage du fouet	3
Assemblage du hachoir	3
Opération	4
Montage sur le mur	4
Nettoyage	4
Mise au rebut	5
Importateur	5
Garantie et service après-vente	5


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.

Mixeur plongeant KH 497

Usage conforme

Le mixeur plongeant est exclusivement réservé à la transformation de denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement réservé à l'utilisation ménagère. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Caractéristiques techniques

Tension secteur :	220 - 240 V ~ /50 Hz
Puissance nominale :	300 W
Classe de protection :	II 
Temps d'opération par intermittence :	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.

Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

Capacité

Verre mesureur : 700 ml

Quantité de remplissage

max. de liquides : 300 ml

Accessoires fournis

Mixeur plongeant KH497

Verre mesureur

Fouet

Hachoir (Bol & Porte-fouet)

Support mural

2 x chevilles

2 x vis

Mode d'emploi

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution !

- Raccordez le mixeur plongeant uniquement à une prise secteur installée en bonne et due forme et affichant une tension secteur de 220 - 240 V ~ /50 Hz.
- En cas de panne pendant l'utilisation, et avant le nettoyage du mixeur plongeant, débranchez impérativement la fiche de la prise secteur.



Le bloc moteur du mixeur plongeant ne doit en aucun cas être plongé dans des liquides et aucun liquide ne doit pénétrer dans le bloc moteur.

- Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur.
- Dans le cas où un liquide pénétrerait dans le boîtier, débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise et faites réparer l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne saisissez pas le mixeur plongeant, le cordon et la prise d'alimentation avec des mains mouillées.
- Tirez toujours le cordon d'alimentation au niveau de la prise secteur, ne tirez pas sur le cordon en tant que tel.
- Ne pliez pas et ne coinciez pas le cordon d'alimentation ; acheminez le cordon de manière à éviter que des personnes trébuchent ou marchent dessus.
- 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.
- Le boîtier du bloc moteur du mixeur plongeant ne doit pas être ouvert. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

- 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.

Description de l'appareil / Accessoires

- 1 Commutateur (I) (vitesse normale)
- 2 Commutateur turbo (II) (vitesse rapide)
- 3 Bloc moteur
- 4 Mixeur plongeant
- 5 Couvercle du bol
- 6 Lame
- 7 Bol
- 8 Porte-fouet
- 9 Fouet
- 10 Verre mesureur
- 11 Support mural avec vis & chevilles

Utilisation

i Remarque : le verre mesureur **10** permet de mesurer des liquides jusqu'à 700 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur **10**.

- Le mixeur plongeant **4** vous permet de confectonner dips, sauces, de la mayonnaise, des soupes ou de la nourriture pour bébé.

⚠ Attention :

N'utilisez pas le mixeur plongeant **4** pour la transformation d'aliments solides. Ceci entraîne des dommages irréparables au niveau de l'appareil !

- Avec le fouet **9** vous pouvez battre de la crème chantilly ou des blancs en neige et préparer de la pâte ou des desserts.
- Avec le hachoir, composé de la lame **6** et du bol **7**, vous pouvez également hacher des aliments plus durs.

⚠ Attention :



N'utilisez pas le hachoir pour transformer des liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables au niveau de l'appareil !

Assemblage



⚠ Risque de blessures :

enfichez la fiche dans la prise secteur seulement après avoir assemblé l'appareil.

Assemblage du mixeur plongeant

⇒ Insérez le mixeur plongeant **4** sur le bloc moteur **3**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le mixeur plongeant **4**, jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **3** soit tournée vers le symbole .

Assemblage du fouet

⇒ Placez le fouet **9** dans le support du fouet **8**.
 ⇒ Insérez le fouet que vous venez d'assembler sur le bloc moteur **3**, afin que la flèche indique le symbole . Tournez le fouet jusqu'à ce que la flèche du bloc moteur **3** indique le symbole .

Assemblage du hachoir

⚠ Attention :

La lame est extrêmement tranchante ! Manipulez-la toujours avec précaution. Risque de blessures

⇒ Placez avec précaution la lame **6** sur le support dans le bol **7**.

- ⇒ Remplissez les denrées alimentaires à hacher dans le bol.
- ⇒ Positionnez le couvercle **5** sur le bol et tournez-le pour le fixer fermement. Les tenons sur le bord du couvercle doivent être ici guidés dans les rails du bol.
- ⇒ Insérez le bloc moteur **3** sur le couvercle **5**, afin que la flèche indique le symbole **6**. Tournez le bloc moteur **3**, jusqu'à ce que la flèche indique le symbole **6**.


Opération

Attention :

Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Le contenu risque de sauter et de provoquer des brûlures.

Risque d'incendie :

Ne dépassez jamais la durée maximale d'utilisation de 1 minute. Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

-  *Remarque : si vous souhaitez battre de la crème chantilly avec le fouet **9**, maintenez le récipient incliné. La crème chantilly sera ainsi fermement et rapidement. Veillez à ce que la crème chantilly ne soit pas projetée hors du récipient lorsque vous la battez.*

Après avoir assemblé le mixeur plongeant à votre convenance, ...

- ⇒ Branchez la fiche dans la prise secteur.
- ⇒ Maintenez le commutateur **1** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse normale.
- ⇒ Maintenez le commutateur turbo **2** enfoncé pour transformer les denrées alimentaires à vitesse élevée.
- ⇒ Une fois que vous avez terminé de travailler les denrées alimentaires, relâchez simplement le commutateur enfoncé.

Montage sur le mur

Les accessoires fournis sont 2 chevilles et 2 vis, pour le montage du support mural **11**.

- ⇒ Marquez la position des trous de perçage à l'aide du support mural **11**.
- ⇒ Faire les trous avec un foret de 6 mm.
- ⇒ Placez les chevilles dans les trous percés.
- ⇒ Positionnez les deux ouvertures du support mural **11** sur les trous et fixez ce dernier avec les deux vis.

Nettoyage



Risque de choc électrique

Avant de nettoyer le mixeur plongeant, débranchez la fiche de la prise secteur. Lors du nettoyage, ne pas plonger le bloc moteur **3** dans l'eau ni le maintenir sous l'eau courante.

Risque d'accident !

Risque de blessures lors de la manipulation avec la lame extrêmement tranchante **6**. Après utilisation et nettoyage, assemblez de nouveau le hachoir afin de ne pas vous blesser sur la lame libre. Tenez la lame hors de portée des enfants.

Attention !

Vous ne devez pas nettoyer les éléments du mixeur plongeant dans le lave-vaisselle ; ils risquent d'être endommagés.

- ⇒ Débrancher la prise.
- ⇒ Nettoyez le bloc moteur **3**, le mixeur plongeant **4**, le couvercle **5** et le porte-fouet **8** à l'aide d'un chiffon bien essoré.

Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre pas dans les ouvertures du mixeur plongeant ④. En cas de taches tenaces, appliquez un produit de nettoyage doux.

- ⇒ Nettoyez les pièces restantes à l'eau courante et séchez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon sec.

Mise au rebut



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

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

Veillez respecter les règlements actuellement en vigueur.

En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



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

Importateur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

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 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.

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

INHOUDSOPGAVE

BLADZIJD

Gebruik in overeenstemming met bestemming	8
Technische gegevens	8
Inhoud van het pakket	8
Veiligheidsvoorschriften	8
Beschrijving van het apparaat / accessoires	9
Gebruik	9
In elkaar zetten	9
De staafmixer in elkaar zetten	9
De garde in elkaar zetten	9
De fijnsnijder in elkaar zetten	9
Bediening	10
Wandbevestiging	10
Reinigen	10
Milieurichtlijnen	11
Importeur	11
Garantie en service	11


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

Staafmixerset H 497

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixerset dient uitsluitend voor het verwerken van levensmiddelen in kleine hoeveelheden. Hij is uitsluitend bestemd voor het gebruik in het privé-huishouden. De staafmixerset is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240 V ~ /50 Hz
Nominaal vermogen:	300 W
Beveiligingsklasse :	II 
KB-tijd:	1 minuut

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. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

Capaciteit	
Maatbeker:	700 ml
Max. capaciteit vloeistoffen:	300 ml

Inhoud van het pakket

Staafmixerset KH497
Maatbeker
Garde
Fijnsnijder (Mes & Kom)
Wandhouder
2 x pluggen
2 x schroeven
Gebruiksaanwijzing

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schokken!

- Sluit de staafmixerset alleen aan op een stopcontact dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd en een netspanning heeft van 220 - 240 V ~ /50 Hz.
- In geval van storingen en voordat u de staafmixer reinigt, de netstekker uit het stopcontact trekken.



Dompel het motorblok van de staafmixer in geen geval onder in vloeistof en zorg dat er geen vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

- U mag het apparaat niet blootstellen aan vocht en niet in de openlucht gebruiken.
- Mocht er toch een keer vloeistof in de apparaat-behuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door gekwalificeerd deskundig personeel repareren
- De staafmixer, netsnoer en -stekker nooit met natte handen aanraken.
- Haal het netsnoer altijd aan de stekker uit het stopcontact en trek niet aan het snoer zelf.
- Knik of plet het netsnoer niet en leid het netsnoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
- Laat beschadigde netstekkers of netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en deskundig personeel, of door de klantenservice vervangen om gevaarlijke situaties te vermijden.
- De motorblok-behuizing van de staafmixer mag niet worden geopend. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

- 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.

- Met de garde **9** kunt u slagroom of eiwit kloppen en beslag of dessert roeren.
- Met de fijnsnijder, bestaand uit mes **6** en kom **7**, kunt u ook hardere levensmiddelen kleinsnijden.


Let op:

gebruik de fijnsnijder niet voor het verwerken van vloeistoffen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

Beschrijving van het apparaat / accessoires

- 1** Schakelaar (I) (normale snelheid)
- 2** Turbo-schakelaar (II) (hoge snelheid)
- 3** Motorblok
- 4** Staafmixer
- 5** Kom-deksel
- 6** Mes
- 7** Kom
- 8** Garde-houder
- 9** Garde
- 10** Maatbeker
- 11** Wandhouder incl. schroeven & pluggen

Gebruik

 **Opmerking:** met de maatbeker **10** kunt u vloeistoffen tot 700 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker **10** stromen.

- Met de staafmixer **4** kunt u dipsauzen, sauzen, mayonaise, soepen of babyvoeding klaarmaken.

Let op:

gebruik de staafmixer **4** niet voor het verwerken van vaste levensmiddelen. Dat leidt tot onherstelbare schade aan het apparaat!

In elkaar zetten



Letselgevaar:

steek de stekker pas in het stopcontact na het in elkaar zetten.

De staafmixer in elkaar zetten

⇒ Zet de staafmixer **4** op het motorblok **3**, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de staafmixer **4**, totdat de pijl op het motorblok **3** naar het symbool  wijst.

De garde in elkaar zetten

⇒ Plaats de garde **9** in de garde-houder **8**.
 ⇒ Zet de garde, die zo in elkaar is gezet, op het motorblok **3**, zodat de pijl naar het symbool  wijst. Draai de garde, totdat de pijl op het motorblok **3** naar het symbool  wijst.

De fijnsnijder in elkaar zetten

Waarschuwing:

het mes is erg scherp! Ga er altijd voorzichtig mee om. Letselgevaar!

⇒ Plaats het mes **6** voorzichtig op de houder in de kom **7**.
 ⇒ Vul de kom met de fijn te snijden levensmiddelen.
 ⇒ Plaats het deksel **5** op de kom en draai het vast. Daarbij moeten de nokken op de rand van de kom in de geleider op het deksel worden gevoerd.

- ⇒ Zet het motorblok ④ op het deksel ⑤, zodat de pijl naar het symbool ⑥ wijst.
Draai het motorblok ③, totdat de pijl naar het symbool ⑦ wijst.


Bediening

Waarschuwing:

de levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Inhoud die eruit spettert kan brandwonden tot gevolg hebben.

Brandgevaar:

overschrijd nooit de maximale bedrijfsduur van 1 minuut. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

-  *Opmerking: als u slagroom wilt kloppen met de garde ①, houdt het apparaat dan tijdens het kloppen schuin. Zo wordt de slagroom sneller stijf. Let erop, dat geen slagroom eruit spat tijdens het kloppen.*

Wanneer u de staafmixer op de gewenste wijze in elkaar hebt gezet...

- ⇒ Steekt u de stekker in het stopcontact.
⇒ Houdt u de schakelaar ① ingedrukt, om de levensmiddelen op normale snelheid te verwerken.
⇒ Houdt u de turboschakelaar ② ingedrukt om de levensmiddelen op hoge snelheid te verwerken.
⇒ Wanneer u klaar bent met de verwerking van de levensmiddelen, laat u gewoon de ingedrukte schakelaar los.

Wandbevestiging

Meegeleverd zijn 2 pluggen en 2 schroeven om de wandhouder ⑩ te monteren.

- ⇒ Markeer de positie van de boorgaten aan de hand van de wandhouder ⑩.
⇒ Boor de gaten met een 6 mm-boor.
⇒ Druk de pluggen in de geboorde gaten.
⇒ Positioneer de beide openingen van de wandhouder ⑩ over de boorgaten en fixeer deze met de beide schroeven.

Reinigen

Gevaar voor elektrische schok!

Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u de staafmixer reinigt. Het motorblok ③ mag bij het schoonmaken in geen geval in water worden ondergedompeld of onder stromend water worden gehouden.

Letselgevaar!

Bij het omgaan met het extreem scherpe mes ⑥ bestaat gevaar voor verwonding. Zet de fijsnijder na gebruik en reinigen weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

Let op!

U mag de onderdelen van de staafmixer niet in de vaatwasmachine reinigen, omdat deze daardoor beschadigd kunnen raken.

- ⇒ Haal de stekker uit het stopcontact.
⇒ Reinig motorblok ③, de staafmixer ④, het deksel ⑤ en de garde-houder ⑧ met een vochtige doek.

Zorg ervoor, dat er geen water in de openingen van de staafmixer ④ komt. In geval van hardnekkig vuil doet u een mild afwasmiddel op het doek.

- ⇒ Maak de overige accessoires schoon onder water en droog ze met een vaatdoek goed af.

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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

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.

(NL) Kompernass Service Netherland

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

(BE) Kompernass Service Belgium

Tel.: 070350315

e-mail: support.be@kompernass.com

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	14
Technische Daten	14
Lieferumfang	14
Sicherheitshinweise	14
Gerätebeschreibung / Zubehör	15
Verwendung	15
Zusammenbauen	15
Den Stabmixer zusammenbauen	15
Den Schneebesens zusammenbauen	15
Den Zerkleinerer zusammenbauen	15
Bedienen	16
Wandmontage	16
Reinigen	16
Entsorgen	17
Importeur	17
Garantie und Service	17


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.

Stabmixer-Set KH 497

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Stabmixer-Set dient ausschließlich der Verarbeitung von Lebensmitteln in kleinen Mengen. Es ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt. Das Stabmixer-Set ist nicht für den gewerblichen Gebrauch vorgesehen.

Technische Daten

Netzspannung: 220 - 240 V ~ / 50 Hz
Nennleistung: 300 W
Schutzklasse: II 
KB-Zeit: 1 Minute

KB-Zeit

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Fassungsvermögen
Messbecher: 700 ml
Max. Einfüllmenge Flüssigkeiten: 300 ml


Lieferumfang

Stabmixer-Set KH497
Messbecher
Schneebeesen
Zerkleinerer (Messer und Schüssel)
Wandhalter
2 x Dübel
2 x Schrauben
Bedienungsanleitung

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie das Stabmixer-Set nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ / 50 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

 Sie dürfen den Motorblock des Stabmixer-Sets keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

- Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen.
- Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- Fassen Sie Motorblock, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Netzstecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Sie dürfen das Motorblock-Gehäuse des Stabmixer-Sets nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.

- 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.

- Mit dem Schneebesen ⑨ können Sie Sahne oder Eiweiß schlagen und Teig oder Nachtisch anrühren.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ⑥ und Schüssel ⑦, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern.

Achtung:

Benutzen Sie den Zerkleinerer nicht zur Bearbeitung von Flüssigkeiten. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

Gerätebeschreibung / Zubehör



- ① Schalter (I) (normale Geschwindigkeit)
- ② Turbo-Schalter (II) (schnelle Geschwindigkeit)
- ③ Motorblock
- ④ Stabmixer
- ⑤ Schüssel-Deckel
- ⑥ Messer
- ⑦ Schüssel
- ⑧ Schneebesen-Halter
- ⑨ Schneebesen
- ⑩ Messbecher
- ⑪ Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

Zusammenbauen



Verletzungsgefahr:

Stecken Sie den Netzstecker erst nach dem Zusammenbau in die Steckdose.

Den Stabmixer zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Stabmixer ④ auf den Motorblock ③, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Stabmixer ④, bis der Pfeil am Motorblock ③ auf das Symbol  weist.

Den Schneebesen zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Schneebesen ⑨ in den Schneebesen-Halter ⑧.
- ⇒ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen auf den Motorblock ③, so dass der Pfeil auf das Symbol  weist. Drehen Sie den Schneebesen, bis der Pfeil am Motorblock ③ auf das Symbol  weist.


Den Zerkleinerer zusammenbauen

Warnung:

Das Messer ist extrem scharf! Gehen Sie stets vorsichtig damit um. Verletzungsgefahr!

- ⇒ Setzen Sie vorsichtig das Messer ⑥ auf die Halterung in der Schüssel ⑦.

Verwendung

 **Hinweis:** Mit dem Messbecher ⑩ können Sie Flüssigkeiten bis zu 700 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ⑩ herauslaufen.

- Mit dem Stabmixer ④ können Sie Dips, Saucen, Mayonnaise, Suppen oder Baby-Nahrung zubereiten.

Achtung:

Benutzen Sie den Stabmixer ④ nicht zur Bearbeitung fester Lebensmittel. Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät!

- ⇒ Füllen Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in die Schüssel.
- ⇒ Setzen Sie den Deckel **5** auf die Schüssel und drehen Sie ihn fest. Dabei müssen die Nasen am Rand der Schüssel in die Schiene am Deckel geführt werden.
- ⇒ Setzen Sie den Motorblock **3** auf den Deckel **5**, so dass der Pfeil auf das Symbol **7** weist. Drehen Sie den Motorblock **3**, bis der Pfeil auf das Symbol **7** weist.


Bedienen

Warnung:

Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Heraus-spritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

Brandgefahr:

Überschreiten Sie niemals die maximale Betriebsdauer von 1 Minute. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

 **Hinweis:** Wenn Sie Sahne mit dem Schneebesen **1** schlagen wollen, halten Sie das Gefäß während des Schlagens schräg. So wird die Sahne schneller steif. Achten Sie darauf, dass keine Sahne während des Schlagens heraus-spritzt.

Wenn Sie das Stabmixer-Set wie gewünscht zusammengebaut haben, stecken...

- ⇒ Sie den Netzstecker in die Netzsteckdose.
- ⇒ Halten Sie den Schalter **1** gedrückt, um die Lebensmittel mit normaler Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- ⇒ Halten Sie den Turbo-Schalter **2** gedrückt, um die Lebensmittel mit hoher Geschwindigkeit zu verarbeiten.
- ⇒ Wenn Sie mit der Verarbeitung der Lebensmittel fertig sind, lassen Sie einfach den gedrückten Schalter los.

Wandmontage

Im Lieferumfang enthalten sind 2 Dübel und 2 Schrauben, um den Wandhalter **1** zu montieren.

- ⇒ Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters **1**.
- ⇒ Bohren Sie die Löcher mit einem 6 mm-Bohrer.
- ⇒ Setzen Sie die Dübel in die gebohrten Löcher ein.
- ⇒ Positionieren Sie die beiden Öffnungen des Wandhalters **1** über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen

Gefahr eines elektrischen Schlags!

Bevor Sie das Stabmixer-Set reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Sie dürfen den Motorblock **3** bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

Verletzungsgefahr!

Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **6** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie den Zerkleinerer nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Machen Sie das Messer für Kinder unzugänglich.

Achtung!

Sie dürfen die Teile des Stabmixer-Sets nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ⇒ Reinigen Sie Motorblock **3**, den Stabmixer **4**, den Deckel **5** und den Schneebesen-Halter **8** mit einem feuchten Tuch.

Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers ④ gelangt. Bei hartnäckigen Verschmutzungen geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.

- ⇒ Reinigen Sie die restlichen Zubehöerteile unter fließendem Wasser und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch gut ab.

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.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

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.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

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

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

e-mail: support.at@kompernass.com

CH Kompernaß Service Switzerland

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

e-mail: support.ch@kompernass.com