

■ STABMIXER



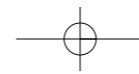
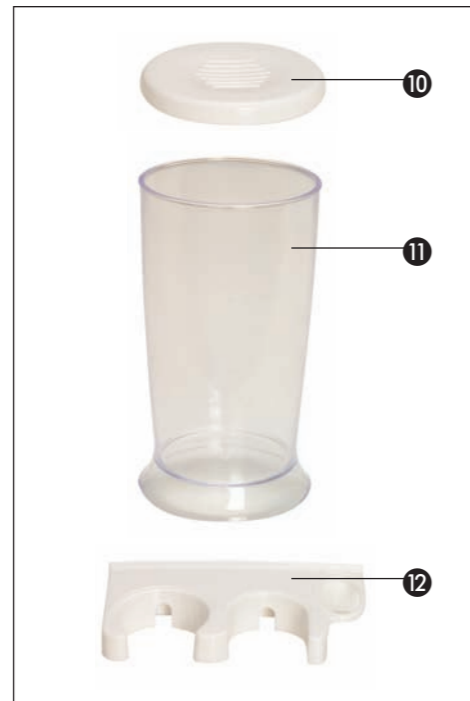
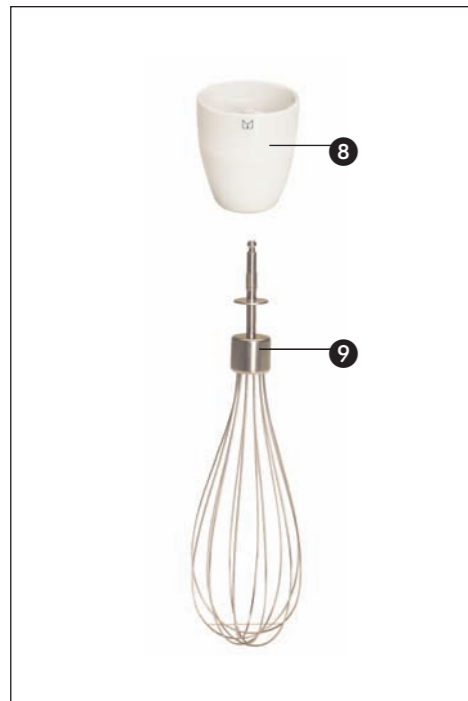
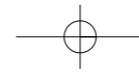
DE **STABMIXER**
AT Bedienungsanleitung
CH

FR **MIXEUR PLONGEANT**
CH Mode d'emploi

IT **FRULLATORE A IMMERSIONE**
CH Istruzioni per l'uso

NL **STAAFMIXER**
Gebruiksaanwijzing

PT **VARINHA MÁGICA**
Manual de instruções




INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
Technische Daten	2
Gerätebeschreibung/Zubehör	2
Sicherheitshinweise	2
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Verwendung	3
Zusammenbauen	3
Den Stabmixer zusammenbauen	3
Den Schneebeser zusammenbauen	3
Den Zerkleinerer zusammenbauen	4
Bedienen	4
Wandmontage	4
Reinigen	4
Entsorgen	5
Garantie & Service	5
Importeur	6

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 KH 498

Technische Daten

Netzspannung:	220 – 240 V ~ 50/60 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. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Fassungsvermögen

Messbecher: 500 ml

Max. Einfüllmenge: 300 ml

Gerätebeschreibung/Zubehör

- 1 Schalter (normale Geschwindigkeit)
- 2 Turbo-Schalter (schnelle Geschwindigkeit)
- 3 Motorblock
- 4 Stabmixer
- 5 Schüssel-Deckel
- 6 Messer
- 7 Schüssel
- 8 Schneebesens-Halter
- 9 Schneebesen
- 10 Messbecher-Deckel
- 11 Messbecher (Füllmenge max. 500 ml)
- 12 Wandhalter inkl. Schrauben & Dübel

Sicherheitshinweise

Stromschlaggefahr!

- Schließen Sie den Stabmixer nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 – 240 V, mit 50/60 Hz an.
- Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie den Stabmixer reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen den Motorblock des Stabmixers 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 Stabmixer, 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 Stabmixers 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 erhalten 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, Nachtisch oder Mayonnaise anrühren.
- Mit dem Zerkleinerer, bestehend aus Messer ⑥ und Schüssel ⑦, können Sie auch härtere Lebensmittel zerkleinern.

ⓘ Hinweis:

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwendung

ⓘ Hinweis:

Mit dem Messbecher ① können Sie Flüssigkeiten bis zu 500 ml abmessen. Füllen Sie zum Bearbeiten maximal 300 ml ein, sonst kann Flüssigkeit aus dem Messbecher ① herauslaufen.

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

ⓘ Hinweis:

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

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, bis dieser hörbar einrastet.


ⓘ Hinweis:

Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .

Den Schneebesen zusammenbauen

- ⇒ Setzen Sie den Schneebesen ⑨ in den Schneebesen-Halter ⑧.
- ⇒ Setzen Sie den so zusammengebauten Schneebesen auf den Motorblock ③, bis dieser hörbar einrastet.

ⓘ Hinweis:

Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .


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**.
- ⇒ 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 des Deckels in die Aussparungen am Rand der Schüssel geführt werden.
- ⇒ Setzen Sie den Motorblock **3** auf den Deckel **5**, bis dieser hörbar einrastet.

i Hinweis:

Die Pfeile auf dem Motorblock und dem Zubehör müssen übereinander stehen .

Bedienen

⚠️ Warnung:

Die Lebensmittel dürfen nicht zu heiß sein! Herausspritzender Inhalt könnte zu Verbrühungen führen.

⚠️ Brandgefahr:

Überschreiten Sie niemals die maximale Betriebsdauer von 1 Minute bei weichen Lebensmitteln bzw. 15 Sekunden bei harten Lebensmitteln. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut einschalten.

Wenn Sie den Stabmixer 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 **12** zu montieren. Es empfiehlt sich das Gerät in der Nähe einer Steckdose anzubringen.

- ⇒ Markieren Sie sich die Position der Bohrlöcher anhand des Wandhalters **12**.
- ⇒ 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 über die Bohrungen und fixieren Sie diesen mit den beiden Schrauben.

Reinigen

⚠️ Gefahr eines elektrischen Schlags!






Bevor Sie den Stabmixer 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 Stabmixers nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, diese würden dadurch beschädigt.

- ⇒ Ziehen Sie den Netzstecker.
- ⇒ Reinigen Sie Motorblock , den Stabmixer , den Deckel  und den Schneebesens-Halter  mit einem gut ausgedrückten Schwamm. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Öffnungen des Stabmixers  gelangt.
- ⇒ Reinigen Sie die restlichen Zubehörteile 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.

Garantie & 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

D-47623 Kevelaer

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

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

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
D-44867 BOCHUM


www.kompernass.com

SOMMAIRE	PAGE
Caractéristiques techniques	8
Description de l'appareil/Accessoires	8
Consignes de sécurité	8
Usage conforme	9
Utilisation	9
Assemblage	9
Assemblage du mixeur batteur	9
Assemblage du fouet	9
Assemblage du hachoir	10
Fonctionnement	10
Montage sur le mur	10
Nettoyage	10
Mise au rebut	11
Garantie & service après-vente	11
Importateur	11

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 498

Caractéristiques techniques

Tension secteur:	220 – 240 V ~ 50/60 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. Après le temps d'opération par intermittence indiqué, l'appareil doit être éteint jusqu'à ce que le moteur se soit refroidi.

Capacité

Verre mesureur:	500 ml
Niveau de remplissage maxi:	300 ml


Description de l'appareil/ Accessoires

- 1 Commutateur (vitesse normale)
- 2 Commutateur turbo (vitesse rapide)
- 3 Bloc moteur
- 4 Mixeur plongeur
- 5 Couvercle du bol
- 6 Couteau
- 7 Bol
- 8 Porte-fouet
- 9 Fouet
- 10 Couvercle du verre mesureur
- 11 Verre mesureur (volume de remplissage max. 500 ml)
- 12 Support mural avec visse & chevilles

Consignes de sécurité

Risque d'électrocution!

- Ne raccordez le mixeur plongeur qu'à une prise secteur installée dans les normes sous une tension secteur de 220 – 240 V, à 50/60 Hz.
- En cas de panne pendant l'utilisation, et avant le nettoyage du mixeur batteur, débranchez impérativement la fiche de la prise secteur.

 Le bloc moteur du mixeur plongeur 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. L'utilisation de l'appareil à l'extérieur est interdite.
- 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 jamais le mixeur plongeur, le cordon d'alimentation et la fiche secteur en ayant les mains mouillées.
- Retirez toujours le cordon d'alimentation de la prise en tirant au niveau de la fiche secteur, sans tirer sur le cordon électrique lui-même.
- Ne pliez ou n'écrasez pas le cordon d'alimentation et placez celui-ci de manière à éviter que quelqu'un trébuche ou marche dessus.
- Faites remplacer aussitôt un cordon d'alimentation ou une fiche secteur endommagé par des techniciens spécialisés agréés ou par le service d'assistance technique, afin d'éviter tout risque d'accident.
- Le boîtier du bloc moteur du mixeur plongeur ne doit pas être ouvert. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.

- Gardez l'appareil hors de portée de personnes (y compris d'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.
- Informez les enfants des dangers que peut représenter l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec ce dernier.
- Utilisez le fouet ⑨ pour battre de la crème ou des œufs en neige et pour malaxer de la pâte un dessert ou une mayonnaise.
- Utilisez le prébroyeur, formé du couteau ⑥ et du bol ⑦ pour prébroyer des aliments plus durs.

ⓘ Remarque:

N'utilisez pas le prébroyeur pour la transformation de liquides. Ceci entraîne des dommages irréparables au niveau de l'appareil!

Usage conforme

Le mixeur plongeant est uniquement destiné à la transformation des denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Utilisation

ⓘ Remarque:

Le verre mesureur ① permet de mesurer des liquides jusqu'à 500 ml. Pour la transformation, versez 300 ml maximum afin d'éviter que le liquide ne déborde du verre mesureur ①.

- Le mixeur plongeant ④ permet de préparer des dips, des sauces, des soupes ou des aliments pour bébé.

ⓘ Remarque:

N'utilisez pas le mixeur plongeant pour la transformation d'aliments solides. 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 batteur

⇒ Placez le mixeur plongeant ④ sur le bloc moteur ③, jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.


ⓘ Remarque:

Les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Assemblage du fouet

⇒ Placez le fouet ⑨ dans le support du fouet ⑧.
 ⇒ Placez le fouet ainsi assemblé sur le bloc moteur ③, jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.

ⓘ Remarque:

Les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Assemblage du hachoir

Avertissement:

Le couteau est extrêmement tranchant!
Manipulez-le toujours prudemment.
Risque de blessures!

- ⇒ Placez avec précaution le couteau **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 du couvercle doivent être ici guidés dans les évidements sur la bordure du bol.
- ⇒ Placez le bloc moteur **3** sur le couvercle **5**, jusqu'à ce qu'il s'encliquette de manière audible.

Remarque:

Les flèches sur le bloc moteur et sur l'accessoire doivent être alignées .

Fonctionnement

Avertissement:

Les denrées alimentaires ne doivent pas être trop chaudes ! Vous risquez de vous ébouillanter avec les projections du contenu.

Risque d'incendie:

Ne dépassez jamais la durée maximale d'utilisation de 1 minute pour les denrées alimentaires semi-liquides ou 15 secondes pour les denrées alimentaires solides. Laissez refroidir l'appareil pendant 2 minutes avant de le rallumer.

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

- ⇒ branchez la fiche secteur dans la prise.
- ⇒ 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 **12**. il est recommandé de placer l'appareil à proximité d'une prise.

- ⇒ Marquez la position des trous de perçage à l'aide du support de l'appareil **12**.
- ⇒ Faire les trous avec un foret de 6 mm.
- ⇒ Placez les chevilles dans les trous percés.
- ⇒ Positionnez les deux ouvertures du support mural au-dessus des trous et fixez celui-ci à l'aide des deux vis.

Nettoyage

Risque de choc électrique!

Avant de nettoyer le mixeur batteur, 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 de blessures!

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

⚠ Attention!

Les pièces du mixeur plongeant ne doivent pas être nettoyées au lave-vaisselle, car elles risqueraient d'être endommagées.

- ⇒ Débrancher la prise.
- ⇒ Nettoyez le bloc moteur ③, le mixeur plongeant ④, le couvercle ⑤ et le porte-fouet ⑧ en frottant à l'aide d'une éponge bien essorée.
Assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures du mixeur plongeant ④.
- ⇒ 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.

Ce produit est soumis à la directive européenne 2002/96/EC.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Veuillez respecter les règlements actuellement en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.



Procédez à une élimination des matériaux d'emballage respectueuse de l'environnement.

Garantie & 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 compétent. 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 pour 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.

DE Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

D-47623 Kevelaer

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz

ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunk)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

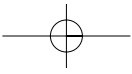
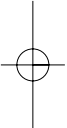
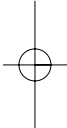
Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com



INDICE	PAGINA
Dati tecnici	14
Descrizione dell'apparecchio/Accessori	14
Indicazioni di sicurezza	14
Uso corretto	15
Utilizzo	15
Montaggio	15
Montaggio del frullatore	15
Montaggio della frusta	15
Montare il tritattutto	16
Funzionamento	16
Montaggio a muro	16
Pulizia	16
Smaltimento	17
Garanzia & assistenza	17
Importatore	17

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

FRULLATORE A IMMERSIONE KH 498

Dati tecnici

Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Potenza nominale:	300 W
Classe di protezione:	II □
Tempo di funzionamento abbreviato:	1 minuto

Tempo di funzionamento abbreviato

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

Capacità misurino:	500 ml
Capacità max. di riempimento:	300 ml

Descrizione dell'apparecchio/ Accessori

- ❶ Interruttore (velocità normale)
- ❷ Interruttore turbo (velocità superiore)
- ❸ Blocco motore
- ❹ Frullatore a immersione
- ❺ Coperchio ciotola
- ❻ Coltello
- ❼ Ciotola
- ❽ Supporto per frusta
- ❾ Frusta
- ❿ Coperchio misurino
- ⓫ Misurino (capacità max. 500 ml)
- ⓬ Supporto a parete incl. vite e tassello

Indicazioni di sicurezza

⚠ Pericolo di scossa elettrica!

- Collegare il frullatore a immersione esclusivamente a una presa di rete installata a norma con tensione di rete di 220 - 240 V, con 50/60 Hz.
- Disinserire la spina dalla presa di rete in caso di malfunzionamento e prima di pulire il frullatore.



Non immergere mai il blocco motore del frullatore a immersione in liquidi e impedire la penetrazione di liquidi nell'alloggiamento del blocco motore.

- Non esporre l'apparecchio a fonti di umidità e non utilizzarlo all'aperto.
- In caso di penetrazione di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa e fare riparare l'apparecchio da personale specializzato qualificato.
- Non afferrare mai il frullatore a immersione, il cavo e la spina con le mani umide.
- Estrarre la spina dalla presa tirando sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete e collocarlo in modo tale che non sia d'ostacolo o di inciampo.
- Fate sostituire la spina o il cavo danneggiata/ o immediatamente da personale specializzato autorizzato o dal servizio di assistenza clienti ai fini di evitare pericoli.
- Non aprire l'alloggiamento del blocco motore del frullatore a immersione. In tal caso non viene garantita alcuna sicurezza e la garanzia decade.

- Impedire l'uso dell'apparecchio a persone (inclusi bambini) che per motivi di natura fisica, sensoriale o mentale, o a causa della scarsa esperienza e conoscenza non possono utilizzare l'apparecchio in sicurezza senza controllo o senza essere stati prima istruiti in merito.
- Spiegare ai bambini il funzionamento dell'apparecchio e i suoi pericoli per impedire che lo usino come un giocattolo.
- Con la frusta ⑨ è possibile montare la panna o l'albume e preparare impasti, dessert o maionese.
- Con il tritatutto, composto di coltello ⑥ e ciotola ⑦, è possibile sminuzzare alimenti più solidi.

ⓘ Avviso:

non utilizzare il tritatutto per la lavorazione di liquidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Uso corretto

Il frullatore a immersione serve esclusivamente per la lavorazione di alimenti in piccole quantità. Esso è previsto esclusivamente per l'uso in ambiente domestico privato. Il frullatore non è adibito all'uso commerciale.

Utilizzo

ⓘ Avviso:

con il misurino ① è possibile misurare liquidi fino a 500 ml. Per la lavorazione, introdurre un massimo di 300 ml, altrimenti il liquido potrebbe fuoriuscire dal misurino ①.

- Con il frullatore a immersione ④ si possono preparare salse, minestre o pappe per bambini.

ⓘ Avviso:

non utilizzare il frullatore a immersione per la lavorazione di alimenti solidi. Ciò crea danni irreparabili all'apparecchio!

Montaggio


⚠ Pericolo di lesioni:

inserire la spina nella presa solo dopo il montaggio dell'apparecchio.

Montaggio del frullatore

- ⇒ Posizionare il frullatore a immersione ④ sul blocco motore ③, fino al suo inserimento udibile.


ⓘ Avviso:

le frecce sul blocco motore e sull'accessorio devono essere sovrapposte .

Montaggio della frusta

- ⇒ Inserire la frusta ⑨ nell'apposito supporto ⑧.
⇒ Posizionare la frusta così composta sul blocco motore ③, fino al suo inserimento udibile.

ⓘ Avviso:

le frecce sul blocco motore e sull'accessorio devono essere sovrapposte .


Montare il tritatutto

Avvertenza:

il coltello è molto affilato! Procedere con cautela.
Pericolo di ferimento!

- ⇒ Collocare con cautela il coltello **6** sul supporto nella ciotola **7**.
- ⇒ Versare nella ciotola i cibi da tritare.
- ⇒ Posizionare il coperchio **5** sulla ciotola e avvitare saldamente. Le sporgenze del coperchio devono rientrare negli intacchi sul bordo della ciotola.
- ⇒ Posizionare il blocco motore **3** sul coperchio **5**, fino al suo inserimento udibile.

Avviso:

le frecce sul blocco motore e sull'accessorio devono essere sovrapposte .

- ⇒ Tenere premuto l'interruttore turbo **2**, per lavorare gli alimenti a velocità superiore.
- ⇒ Al termine della lavorazione dei cibi, rilasciare semplicemente il tasto.

Montaggio a muro

Nella fornitura sono compresi 2 tasselli e 2 viti per montare il supporto a parete **12**. Si consiglia di collocare l'apparecchio nelle vicinanze di una presa di corrente.

- ⇒ Contrassegnare la posizione dei fori in base al supporto dell'apparecchio **12**.
- ⇒ Eseguire i fori con un trapano da 6 mm.
- ⇒ Inserire i tasselli nei fori fatti.
- ⇒ Posizionare entrambe le aperture del supporto a parete sui fori e fissarlo con entrambe le viti.

Funzionamento

Avviso:

i cibi non devono essere troppo caldi! Il contenuto potrebbe spruzzare e provocare ustioni.

Pericolo di incendio:

non superare mai la durata massima di impiego di 1 minuto per gli alimenti morbidi e di 15 secondi per gli alimenti solidi. Lasciare raffreddare l'apparecchio 2 minuti prima di riavviarlo.

Dopo aver montato il frullatore a immersione in base alle proprie esigenze, inserire ...

- ⇒ la spina nella presa di corrente.
- ⇒ Tenere premuto l'interruttore **1**, per lavorare gli alimenti a velocità normale.

Pulizia

Pericolo di scossa elettrica!

Prima di pulire il frullatore, disinserire sempre la spina dalla presa. Per la pulizia, non immergere mai il blocco motore **3** in acqua e non collocarlo sotto l'acqua corrente.

Pericolo di infortuni!

L'uso del coltello estremamente affilato **6** comporta il pericolo di infortuni. Dopo l'uso e la pulizia, ricomporre il tritatutto per evitare di ferirsi con il coltello. Il coltello dev'essere reso inaccessibile ai bambini.

Attenzione!

Non lavare i pezzi del frullatore a immersione in lavastoviglie, poiché ne verrebbero danneggiati.

- ⇒ Disinserire la spina.
- ⇒ Pulire il blocco motore **3**, il frullatore a immersione **4**, il coperchio **5** e il supporto per la frusta **8** con una spugna ben strizzata. Assicurarsi che non penetri acqua nelle aperture del frullatore a immersione **4**.
- ⇒ Ripulire i restanti accessori sotto acqua corrente e asciugarli con un panno asciutto.

Smaltimento



Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.

La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Schraven

Service- und Dienstleistungs GmbH

Gewerbering 14

D-47623 Kevelaer

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

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

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

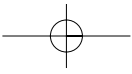
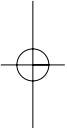
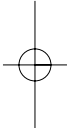
Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com




INHOUDSOPGAVE	BLADZIJDE
Technische gegevens	20
Beschrijving van het apparaat/accessoires	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Gebruik in overeenstemming met bestemming	21
Gebruik	21
Monteren	21
De staafmixer monteren	21
De garde monteren	21
De fijnsnijder monteren	22
Bediening	22
Wandbevestiging	22
Schoonmaken	22
Milieurichtlijnen	23
Garantie & service	23
Importeur	23

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

STAAFMIXER KH 498

Technische gegevens

Netspanning:	220 - 240V ~ 50/60 Hz
Nominaal vermogen:	300 W
Beschermingsklasse:	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. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat zolang worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Capaciteit

Maatbeker:	500 ml
Max. vulhoeveelheid:	300 ml

Beschrijving van het apparaat/accessoires

- ① Schakelaar (normale snelheid)
- ② Turboschakelaar (hoge snelheid)
- ③ Motorblok
- ④ Staafmixer
- ⑤ Deksel van kom
- ⑥ Mes
- ⑦ Kom
- ⑧ Houder van garde
- ⑨ Garde
- ⑩ Deksel van maatbeker
- ⑪ Maatbeker (capaciteit max. 500 ml)
- ⑫ Wandhouder incl. schroeven & pluggen

Veiligheidsvoorschriften

Gevaar voor elektrische schok!

- Sluit de staafmixer uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stop-contact met een netspanning van 220 - 240 V, 50/60 Hz.
- Trek bij bedrijfsstoringen en voor u de staafmixer reinigt de netstekker uit de contactdoos.



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.

- Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht.
- Mocht er toch vloeistof in de apparaat-behuizing komen, haal dan meteen de netstekker van het apparaat uit het stop-contact en laat het apparaat door deskundig personeel repareren.
- Pak de staafmixer, het netsnoer en de stekker nooit vast met natte handen.
- Trek het netsnoer altijd aan de netstekker uit het stopcontact, trek nooit 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 een beschadigde netstekker of netsnoer onverwijld vervangen door erkend vakpersoneel of door de klantendienst, om risico's te vermijden.
- De motorblok-behuizing van de staafmixer mag niet worden geopend. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.

- Laat het apparaat niet gebruiken door personen (met inbegrip van kinderen) die vanwege hun fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden of door een gebrek aan ervaring en kennis het apparaat mogelijk niet op veilige wijze kunnen gebruiken, wanneer ze niet onder toezicht staan of niet tevoren zijn geïnstrueerd.
- Geef kinderen uitleg over het apparaat en de hiermee verbonden gevaren, zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Met de garde ❶ kunt u slagroom of eiwit kloppen en deeg, toetjes of mayonaise maken.
- Met de fijnsnijder, die bestaat uit een mes ❷ en een kom ❸, kunt u ook hardere levensmiddelen kleinsnijden.

❶ Opmerking:

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

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De staafmixer dient uitsluitend voor de verwerking van levensmiddelen in kleine hoeveelheden.

Hij is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privé-huishouden. De staafmixer is niet bedoeld voor industrieel gebruik.

Gebruik

❶ Opmerking:

met de maatbeker ❶ kunt u vloeistoffen tot 500 ml afmeten. Vul de maatbeker eerst met maximaal 300 ml, anders kan er vloeistof uit de maatbeker ❶ stromen.

- Met de staafmixer ❷ kunt u dips, sauzen, soepen of babyvoeding maken.

❶ Opmerking:

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

Monteren


⚠ Letselgevaar:

steek de netstekker pas na de montage in de contactdoos.

De staafmixer monteren

- ⇒ Plaats de staafmixer ❷ op het motorblok ❸, tot deze hoorbaar vastklikt.


❶ Opmerking:

de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegen-over elkaar bevinden .

De garde monteren

- ⇒ Plaats de garde ❶ in de gardehouder ❸.
⇒ Plaats de garde met houder op het motorblok ❸, tot deze hoorbaar vastklikt.

❶ Opmerking:

de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegen-over elkaar bevinden .


De fijnsnijder monteren

⚠ Waarschuwing:

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

- ⇒ Plaats voorzichtig het mes **6** op de houder in schaal **7**.
- ⇒ Vul de fijn te snijden levensmiddelen in de schaal.
- ⇒ Plaats de deksel **5** op de schaal en draai die vast. Daarbij moeten de nokken van de deksel in de uitsparingen op de rand van de schaal worden gedrukt.
- ⇒ Plaats het motorblok **3** op het deksel **5**, tot het hoorbaar vastklikt.

i Opmerking:

de pijlen op het motorblok en op het accessoire moeten zich tegen-over elkaar bevinden .

Bediening

⚠ Waarschuwing:

de levensmiddelen mogen niet te heet zijn! Als de inhoud uit de kom ontsnapt, kan dit resulteren in verbranding.

⚠ Brandgevaar:

overschrijd nooit de maximale bedrijfsduur van 1 minuut bij zachte levensmiddelen resp. 15 seconden bij harde levensmiddelen. Laat het apparaat 2 minuten afkoelen, voor u het opnieuw inschakelt.

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

- ⇒ steekt u de netstekker 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 **12** te monteren. Het verdient aanbeveling het apparaat in de buurt van een stopcontact te bevestigen.

- ⇒ Markeer de positie van de boorgaten aan de hand van de apparaathouder **12**.
- ⇒ Boor de gaten met een 6 mm-boor.
- ⇒ Druk de pluggen in de geboorde gaten.
- ⇒ Plaats de beide openingen van de wandhouder over de boorgaten en maak de wandhouder vast met de beide schroeven.

Schoonmaken

⚠ Gevaar vanwege een elektrische schok!

Haal altijd het netsnoer 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.

⚠ Verwondingsgevaar!

Bij het omgaan met het extreem scherpe mes **6** bestaat gevaar voor verwonding. Monteer de fijnsnijder na het gebruik en het reinigen weer, zodat u zich niet aan het vrijliggende mes verwondt. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.

Attentie!

De onderdelen van de staafmixer mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd, aangezien ze daardoor beschadigd raken.

- ⇒ Haal het netsnoer uit het stopcontact.
- ⇒ Maak het motorblok **3**, de staafmixer **4**, het deksel **5** en de gardehouder **8** schoon met een goed uitgeknepen sponsje. Zorg ervoor dat er geen water in de openingen van de staafmixer **4** komt.
- ⇒ Maak de overige accessoires schoon onder water en droog ze met een vaatdoek goed af.

Milieurichtlijnen



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

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

Garantie & 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 op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

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**

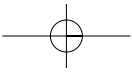
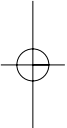
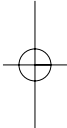
Tel.: 0900-1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM, DUITSLAND

www.kompernass.com



ÍNDICE	PÁGINA
Dados técnicos	26
Descrição do aparelho/acessórios	26
Instruções de segurança	26
Utilização correcta	27
Utilização	27
Montagem	27
Montar a varinha mágica	27
Montar os batedores de claras	27
Montar a picadora	28
Manusear	28
Montagem na parede	28
Limpar	28
Eliminar	29
Garantia & Assistência Técnica	29
Importador	29

Leia o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para utilização futura.
Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

VARINHA MÁGICA KH 498

Dados técnicos

Tensão de rede:	220-240V ~ 50/60Hz
Potência nominal:	300W
Classe de protecção:	II □
Período de serviço temporário:	1 minuto

Período de serviço temporário

O período de serviço temporário indica quanto tempo se pode trabalhar com um aparelho sem que o motor sobreaqueça e derivem danos. Após o período de serviço temporário, o aparelho tem de estar desligado até o motor ter arrefecido.

Capacidade recipiente de medição: 500 ml
Capacidade máxima: 300 ml


Descrição do aparelho/acessórios

- 1 Interruptor (velocidade normal)
- 2 Interruptor turbo (velocidade rápida)
- 3 Bloco do motor
- 4 Varinha mágica
- 5 Tapa de recipiente
- 6 Lâminas
- 7 Recipiente
- 8 Suporte batedor de claras
- 9 Batedor de claras
- 10 Tapa do copo de medição
- 11 Copo de medição (quantidade máx. 500 ml)
- 12 Suporte de parede incl. parafusos & buchas

Instruções de segurança

⚠ Perigo de choque eléctrico!

- Ligue a varinha mágica só a uma tomada de rede correctamente instalada com uma tensão de rede de 220-240V, com 50/60 Hz.
- Retire a ficha de rede da tomada em caso de avarias de funcionamento ou antes de limpar a varinha mágica.

 Não deve de forma alguma mergulhar o bloco do motor da varinha mágica em líquido e o líquido também não deve chegar ao alojamento do bloco do motor.

- Não deve expor o aparelho a qualquer humidade nem utilizá-lo ao ar livre.
- Caso o líquido chegue mesmo ao alojamento do aparelho, retire imediatamente a ficha de rede do aparelho da tomada de rede e entregue-o a técnicos especializados qualificados para reparação.
- Nunca pegue a varinha mágica, cabo de rede e ficha com as mãos molhadas.
- Retire o cabo de rede sempre na ficha de rede da tomada de rede, não puxe pelo cabo em si.
- Não dobre ou esmague o cabo de rede, nem o coloque de tal forma a tropeçarem ou calcarem o mesmo.
- Fichas ou cabos de rede danificados devem ser substituídos por técnicos especializados autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente para evitar eventuais perigos.
- Não deve abrir o alojamento do bloco do motor da varinha mágica. Neste caso a segurança não é garantida e a garantia não pode ser aplicada.

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento do mesmo, a não ser que seja efectuada uma vigilância por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser vigiadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Com o batedor de claras **9** pode bater natas ou claras e massa, sobremesa ou maionese.
- Com o picador, constituído por lâmina **6** e recipiente **7**, também pode picar alimentos mais sólidos.

Nota:

Não utilize o picador para a preparação de líquidos. Isso provoca danos irreparáveis no aparelho!

Utilização correcta

A varinha mágica destina-se exclusivamente à transformação de alimentos em quantidades pequenas. A sua utilização é exclusivamente prevista para fins domésticos. A varinha mágica não está prevista para o uso a nível industrial.

Utilização

Nota:

Com o copo de medição **1** pode medir líquidos 500 ml. Para preparação deve encher no máximo 300 ml, caso contrário o líquido do copo de medição **1** pode verter.

- Com a varinha mágica pode **4** preparar molhos, sopas ou alimentação para o bebé.

Nota:

Não utilize a varinha mágica para a preparação de alimentos sólidos. Isso provoca danos irreparáveis no aparelho!

Montagem


Perigo de ferimentos:

Introduza a ficha de rede na tomada apenas depois da montagem.

Montar a varinha mágica

- ⇒ Coloque a varinha mágica **4** em cima do bloco do motor **3**, até que este engate de forma audível.


Nota:

As setas no bloco do motor e nos acessórios devem estar sobrepostas .

Montar os batedores de claras

- ⇒ Coloque os batedores de claras **9** no suporte de batedores de claras **8**.
- ⇒ Coloque o batedor de claras montado em cima do bloco do motor **3**, até que este engate de forma audível.

Nota:

As setas no bloco do motor e nos acessórios devem estar sobrepostas .


Montar a picadora

⚠ Aviso:

A lâmina é extremamente afiada!
Utilize - a cuidadosamente. Perigo de ferimentos!

- ⇒ Coloque a lâmina cuidadosamente **6** no suporte no recipiente **7**.
- ⇒ Coloque os alimentos a picar no recipiente.
- ⇒ Coloque a tampa **5** no recipiente e rode-a até ficar fixa. Os ressaltos da tampa têm de ser introduzidos nos entalhes na extremidade do recipiente.
- ⇒ Coloque o bloco do motor **3** em cima da tampa **5**, até que este engate de forma audível.

i Nota:

As setas no bloco do motor e nos acessórios devem estar sobrepostas .

- ⇒ Pressione o interruptor turbo **2** continuamente de forma a preparar os alimentos numa velocidade elevada.
- ⇒ Quando já terminou o processamento dos alimentos, largue simplesmente o interruptor.

Montagem na parede

No volume de fornecimento estão incluídos 2 buchas e 2 parafusos para montar o suporte de parede **12**.
Aconselha - se posicionar o aparelho perto de uma tomada.

- ⇒ Marque a posição dos furos com base no suporte do aparelho **12**.
- ⇒ Perfure os orifícios com uma broca de 6 mm.
- ⇒ Introduza a bucha no furo efectuado.
- ⇒ Posicione as duas aberturas do suporte de parede sobre os furos e fixe - o com os dois Parafusos.

Manusear

⚠ Aviso:

Os alimentos não podem estar muito quentes!
Conteúdo que esguiche para fora pode provocar queimaduras.

⚠ Perigo de incêndio:

Nunca ultrapasse a duração máxima de preparação de 1 minuto nos alimentos moles ou 15 segundos em alimentos sólidos. Deixe o aparelho arrefecer 2 minutos, antes de o ligar novamente.

Após ter montado a varinha mágica de forma desejada, introduza ...

- ⇒ a ficha de rede na tomada de rede.
- ⇒ Pressione o interruptor **1** continuamente, de forma a preparar os alimentos em velocidade normal.

Limpar

⚠ Perigo de choque eléctrico!

Retire sempre a ficha de rede da tomada antes de limpar a varinha mágica. Não deve de forma alguma mergulhar o bloco do motor **3**, durante a limpeza, por baixo de água ou de baixo de água corrente.

⚠ Perigo de ferimentos!

Existe perigo de ferimentos através do contacto com **6** a lâmina afiada. Volte a montar a picadora após a utilização e limpeza, para não se magoar na lâmina solta. Não deixe a lâmina acessível a crianças.

Atenção!

Não deve lavar os componentes da varinha mágica na máquina de lavar loiça, pois estes seriam danificados.

- ⇒ Retire a ficha de rede.
- ⇒ Limpe o bloco do motor **3**, a varinha mágica **4**, a tampa **5** e o suporte do batedor de claras **8** com uma esponja bem torcida. Certifique -se, que não entra água na abertura **4** da varinha mágica.
- ⇒ Lave os restantes acessórios correspondentes por baixo de água corrente e seque - os bem com um pano seco.

Eliminar



Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.

Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o maior cuidado e testado escrupulosamente antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. No caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu ponto de assistência técnica, via telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas anomalias de material e de fabrico e não no que diz respeito a desgaste das peças ou danos em peças frágeis, p. ex. interruptor ou bateria. O produto foi concebido apenas para uso privado e não para uso comercial.

A garantia extingue-se no caso de utilização incorrecta e de intervenções que não foram efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

PT **Kompernass Service Portugal**

FGM-Ferramentas Gerais e Máquinas Lda.

Rua da Mainca, 642

Apartado 1080

4466-901 S. Mamede de Infesta

Tel.: 22 9069140

Fax: 22 9016870

e-mail: support.pt@kompernass.com

Importador

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

