

HOCHLEISTUNGS-MIXER BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden
und bewahren Sie sie auf

KLAMER
Power Mixer 1800



Rezeptbuch und Video-Anleitung
auf pmix.klamer-kitchen.com
oder QR-Code scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Power Mixer 1800
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	1800 W
Artikelnr.	72483

Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter hello@klamer-kitchen.com. Wir helfen Ihnen gerne!

Über dieses Gerät

Vielen Dank für den Kauf des KLAMER Standmixers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Mixer benutzen. Die Verwendung dieses Mixers hat viele Vorteile:

- Der 1800 Watt starke Motor zerkleinert mühelos Eis, Nüsse und andere feste Zutaten und liefert zuverlässig gute Mixergebnisse
- Der 1,75 Liter fassende Mixbehälter verhindert durch seinen extra sicheren Deckel Spritzer und garantiert, dass die Küche sauber bleibt
- Einfache Reinigung durch eigenes Reinigungsprogramm
- Die 6 Edelstahlklingen übertragen die volle Power des Mixers besonders effizient auf die Zutaten im Mixbecher. Die variable Geschwindigkeitseinstellung erlaubt zusätzlich zu den voreingestellten Programmen das Mixen nach Wunsch

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder unter 8 Jahren) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist. Vergewissern Sie sich immer, dass der Stecker richtig in eine Steckdose eingesteckt ist.
4. Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
6. Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder Geräte nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Schließen Sie das Gerät nicht an das

Stromnetz an, sollten diese Teile feucht geworden sein. Bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

7. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
8. Berühren Sie niemals die beweglichen Bestandteile des Gerätes, insbesondere die Klingen, wenn das Gerät mit einer Steckdose verbunden ist. Es besteht die Gefahr von ernsthaften Verletzungen!
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, gereinigt wird, auseinandergebaut wird oder Teile ausgetauscht werden.
10. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet. Lediglich der Mixbehälter aus Kunststoff kann in der Spülmaschine gereinigt werden, sofern die Temperatur 100° C nicht übersteigt. Da die Verformung des Kunststoffs bei Temperaturen überhalb von 100° C nicht ausgeschlossen werden kann, raten wir generell von der Reinigung in der Spülmaschine ab.
11. Das Gerät sollte nicht im Freien verwendet werden. Verwenden Sie niemals Zubehörteile, die nicht vom Hersteller erworben wurden.
12. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Elektro- / Gas-Heizungen oder auf heiße Oberflächen.
13. Seien Sie generell sehr vorsichtig mit den Klingen. Berühren und reinigen Sie die Klingen niemals, wenn der Mixbehälter auf dem Mixer steht, sondern nehmen Sie ihn immer zuerst ab. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Klingen locker oder beschädigt sind.
14. Nachdem der Mixer 3 Minuten in Betrieb war, muss er 1 Minute abkühlen.
15. Das maximale Volumen des Mixbehälters entspricht der Beschriftung auf der äußeren Seite des Mixbehälters. Bei dickflüssigem Inhalt ist das Volumen geringer.
16. Wenn Sie Nussbutter oder ölbasierte Nahrung mixen ist es wichtig, nicht länger als eine Minute am Stück zu mixen, um Überhitzung zu vermeiden.
17. Wenn Sie heiße Flüssigkeiten oder Inhalte mixen ist es wichtig, nicht auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe zu beginnen. Starten Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit und steigern sie diese nach und nach.
18. Der eingebaute Temperaturschutz überwacht die Temperatur des Motors und warnt den Benutzer vor Überhitzung. Wird der Motor zu heiß, dann schaltet der Temperaturschutz den Motor eigenständig aus, um Schäden zu vermeiden. Nehmen Sie in diesem Fall den Mixbehälter ab und warten in etwa 2 Minuten, bevor Sie mit dem Mixen fortfahren.
19. Wenn Ihr Rezept wiederholt zu Überhitzung führt sollten Sie darauf achten, nicht zu viele Zutaten und ausreichend Flüssigkeit im Mixbehälter zu haben.

Rezeptbuch und weitere Inspirationen

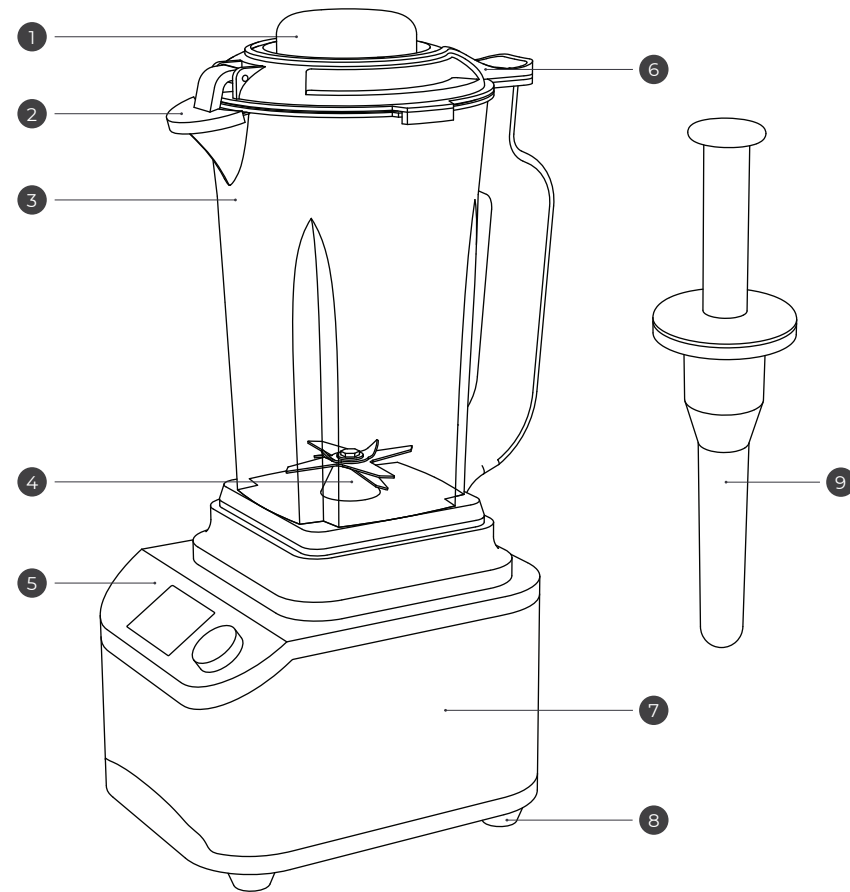
Eine leckere Suppe - oder darf es fruchtiger sein? Auf unserer Webseite steht für Sie ein **kostenloses digitales Rezeptbuch** mit leckeren Inspirationen bereit, von denen Sie noch mehr in unserem Küchenmagazin-Blog finden.

Sie finden beides über die unten stehende Webseite oder noch einfacher, indem Sie den QR Code rechts scannen.

pmix.klamer-kitchen.com

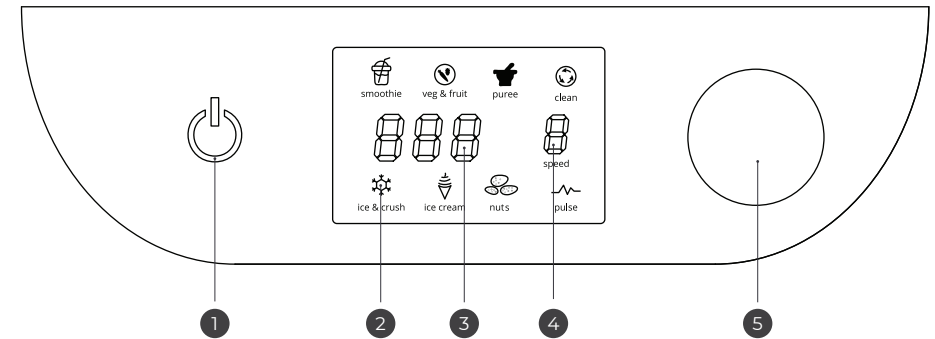


Produktdiagramm



- | | |
|-----------------------|----------------|
| ① Deckelkappe | ⑥ Deckel |
| ② Ausgieß-Schutzkappe | ⑦ Motorgehäuse |
| ③ Mixbehälter | ⑧ Gummifüße |
| ④ Klingenaufbau | ⑨ Stößel |
| ⑤ Display | |

Displaydiagramm



- | | |
|-------------------|---------------------------|
| ① POWER Taste | ④ Geschwindigkeitsanzeige |
| ② Programmanzeige | ⑤ Einstellungsrad |
| ③ Zeitanzeige | |

Vor der ersten Benutzung

- Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußeren Seite des Geräts befinden.
- Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab.

Hinweis

Dieser Mixer ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine ausgelegt. Allein der Mixbehälter kann in der Spülmaschine bis 100° C gereinigt werden, was aber nicht empfehlenswert ist. Weitere Informationen zur Reinigung finden Sie auf Seite 8.

Wichtig









Lassen Sie den Mixbehälter nach der Reinigung nicht über längere Zeit in Wasser stehen, da dies auf Dauer den Kunststoff beschädigen kann.

Wichtige Hinweise zum Mixen

- Geben Sie zuerst etwaige Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in den Mixer und erst anschließend die härteren Lebensmittel.
- Für härtere Lebensmittel empfiehlt es sich generell, diese kleiner zu schneiden. Beim Mixen wird ein Strudel erzeugt, der dann die harten Zutaten mit Schwung unter die Klingen zieht.
- Rütteln Sie nicht am Mixbehälter, während der Mixer in Betrieb ist. Nehmen Sie den Mixbehälter nach dem Betrieb nicht vom Motorgehäuse, bis der Motor bzw. die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind.

Die Mixprogramme

Der Mixer verfügt über voreingestellte Programme, welche die häufigsten Anwendungsfälle abbilden und somit die richtige Wahl von Mixdauer und Geschwindigkeitsstufe einfacher machen.

Symbol	Mixdauer	Bedeutung
	45 Sek.	Smoothie - Der Smoothie Modus ist für die Zubereitung von Smoothies aus Obst und Gemüse optimiert.
	95 Sek.	Veggie & Fruit - Im Veggie & Fruit Modus wird Gemüse und auch Obst zerkleinert und püriert.
	95 Sek.	Püree - Der Püree Modus ähnelt dem Veggie & Fruit Modus, zerkleinert die Nahrung aber noch feiner.
	95 Sek.	Clean - Der Clean Modus ist für die Säuberung des Mixers mit Wasser nach dem Gebrauch ausgelegt.
	40 Sek.	Ice Crush - Der Ice Crush Modus macht aus großen Eiswürfeln feines Crush Eis (ggf. Stößel verwenden).
	40 Sek.	Ice Cream - Dieses Programm ist für die Herstellung von Speiseeis aus gefrorenen Zutaten ausgelegt.
	70 Sek.	Nuts - Im Nuts Modus werden Nüsse und nussähnliche Zutaten gemixt und zerkleinert.
		Pulse - Im Pulse Modus kann durch etwa 1 Sekunde langes Drücken des Einstellungsrad nach Bedarf ein "Pulse" des Motors ausgelöst und der Mixer somit manuell gesteuert werden.
	180 Sek.	Speed - Über den Speed Modus kann die Geschwindigkeit des Motors nach Bedarf manuell in 8 Stufen angepasst werden, sodass eine genaue Dosierung ermöglicht wird. Hinweis: In den höheren Stufen arbeitet der Mixer unter Vollast, es ist eine stärkere Geräusentwicklung zu erwarten.

Hinweis

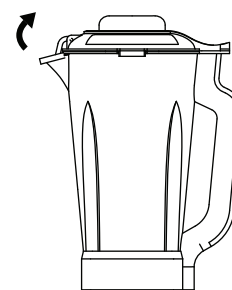
Achten Sie beim Mixen von festen Zutaten generell darauf, dass sich genug Flüssigkeit im Mixer befindet, sodass die Klängen immer ausreichend von Flüssigkeit bedeckt sind. Sollten die Zutaten trotzdem im Mixbecher stecken bleiben und die Klängen nicht erreichen, nutzen Sie den Stößel, um diese im Mixbecher herunterzuschieben.

Die Schutzfunktionen des Deckels

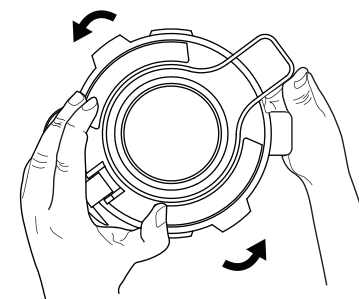
Der Deckel des Mixers ist an verschiedenen Stellen am Mixbehälter befestigt, damit er absolut sicher sitzt und es somit ausgeschlossen ist, dass er sich während des Mixvorgangs vom Mixbehälter löst.

Sie lösen den Deckel wie folgt korrekt vom Mixbehälter:

1. Klappen Sie die Schutzkappe über der Ausgießöffnung nach oben, bevor Sie versuchen, den Deckel abzunehmen. Sie können nun natürlich auch ganz normal den Inhalt ausgießen.
2. Drehen Sie nun den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn (von oben betrachtet), indem Sie den Mixbehälter mit einer Hand festhalten und mit der anderen den Deckel greifen.

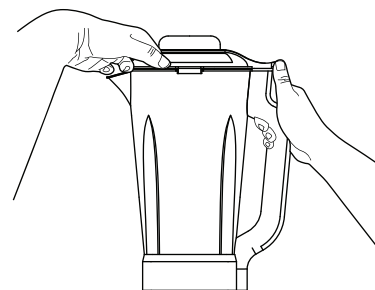


1

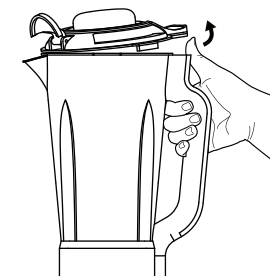


2

3. Schieben Sie nun das hintere Ende des Deckels mit dem Daumen zur Seite, sodass der Deckel nicht mehr mit dem Mixbehälter verbunden ist.
4. Üben Sie dann mit dem Daumen von unten her Druck auf den Deckel aus, um ihn so vom Mixbehälter abzuheben und ganz abheben zu können.



3



4

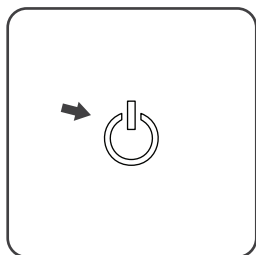
Der Mixvorgang

1. Füllen Sie zuerst Flüssigkeiten und weiche Zutaten in den Mixbehälter, dann feste Zutaten. Wenn Sie Früchte verwenden, dann sollten diese für beste Mixergebnisse idealerweise aufgetaut oder zumindest angetaut sein.

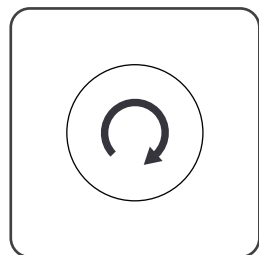
Hinweis

Generell sind hohe Geschwindigkeiten für größere und festere Zutaten empfohlen. Große Zutaten sollten ggf. zerkleinert werden, bevor sie in den Mixbecher gegeben werden.

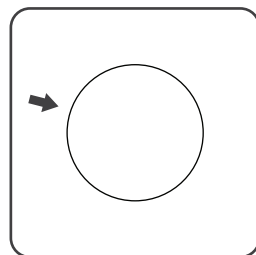
2. Setzen Sie den Mixbehälter auf das Motorgehäuse, falls er nicht schon darauf steht. Achten Sie darauf, dass der Motor still steht. Wenn der Mixbehälter fest steht und nicht wackelt, können Sie mit der Programmauswahl beginnen.
3. Schalten Sie den Mixer durch Druck auf die POWER-Taste ein.
4. Drehen Sie am Einstellungsrad, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist. Dies wird durch Aufleuchten des entsprechenden Symbols auf dem Display angezeigt. Drücken Sie dann auf das Einstellungsrad, um das ausgewählte Programm zu starten. Der Mixer startet den Mixvorgang.



1



2



3

Allgemeine Hinweise zum Mixen

Sollten Sie das SPEED Programm ausgewählt haben, dann können Sie durch Drehen des Rades die Geschwindigkeit des Motors regulieren. Generell empfiehlt es sich, für die meisten Zutaten eine höhere Mixgeschwindigkeit zu wählen. Sollten Sie allerdings sehr feste Zutaten mixen wollen, dann starten Sie zuerst auf einer niedrigen Geschwindigkeit und steigern diese dann, wenn die Zutaten kleiner bzw. weicher geworden sind.

Sollte der Inhalt des Mixbehälters sich nicht mehr bewegen, dann hat sich oft eine Luftblase gebildet. Nehmen Sie die Deckelkappe vom Deckel ab und rühren Sie den Inhalt des Mixbehälters mit dem Mixstab vorsichtig um, sodass die Luft entweichen kann.

Wichtig

Achten Sie beim Einfüllen von warmen Zutaten wie z. B. beim Mixen einer Suppe auf die maximale Füllhöhe des Mixbehälters für warme Inhalte von 1200ml (Kennzeichnung "hot" / "hot max" auf dem Mixbehälter). Für kalte Zutaten beträgt die maximale Füllhöhe 1750ml.

Reinigung

Bitte trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder bewegen. Achten Sie darauf, die Klingen nicht mit den Fingern zu berühren. **NIEMALS** sollte das Motorgehäuse in Kontakt mit Wasser kommen.

Reinigung des Mixbehälters

1. Füllen Sie den Mixbehälter zu ca. 1/4 mit lauwarmem Wasser und ein paar Tropfen Spülmittel. Stellen Sie den Mixbehälter auf das Motorgehäuse und verschließen Sie es mit dem Deckel. Lassen Sie den Mixer dann im Programm "Clean" laufen, bis es beendet ist.
2. Spülen Sie nun den Mixbehälter vollständig mit Leitungswasser aus und füllen Sie ihn anschließend zu ca. 3/4 mit warmem Wasser (ohne Spülmittel). Lassen Sie den Mixer erneut im Programm "Clean" laufen, bis es beendet ist.
3. Sollten noch Rest-Verunreinigungen verbleiben, reinigen Sie den Mixbehälter mit einem Schwamm und warmem Wasser mit Spülmittel. **VORSICHT** bei der Reinigung des Klingenaufbaus!
4. Lassen Sie den Mixbehälter an der Luft trocknen.

Wichtig

Der Mixer ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine ausgelegt. Der Mixbehälter kann in der Spülmaschine bis max. 100° C gereinigt werden. Allerdings ist die Reinigung mit dem Reinigungsprogramm gründlicher und daher empfehlenswerter.

Reinigung des Deckels

1. Entfernen Sie den Deckel vom Mixbehälter.
2. Reinigen Sie den Deckel unter lauwarmem, laufendem Leitungswasser. Trocknen Sie ihn dann ab und befestigen Sie ihn wieder auf dem Mixbehälter, sofern dieser auch trocken bzw. bereits getrocknet ist.

Reinigung des Motorgehäuses

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn nicht bereits geschehen.
2. Wischen Sie die äußere Seite des Motorgehäuses mit einem feuchten, weichen Baumwoll- oder Mikrofaser Tuch ab. Das Motorgehäuse darf **NIEMALS** unter Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
3. Achten Sie darauf, dass das Einstellungsrad frei beweglich ist und sich problemlos drücken lässt
4. Trocknen Sie das Motorgehäuse mit einem trockenen, weichen Tuch.

Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass der Mixbehälter und der Deckel sauber und trocken sind und keine Essensrückstände mehr vorhanden sind. Ansonsten entfernen Sie diese zuerst.
3. Schrauben Sie den Deckel auf den Mixbehälter und nehmen Sie den Mixbecher dann vom Motorgehäuse.
4. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

Problembeseitigung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mixer vibriert stärker als erwartet / gewohnt, obwohl der Mixbehälter korrekt auf dem Motorgehäuse steht	Der Klingenaufbau ist locker oder beschädigt	Prüfen Sie, ob der Klingenaufbau fest ist und ob ggf. Beschädigungen vorliegen. Sollte der Klingenaufbau locker sein, drehen Sie ihn wieder fest
Der Mixer lässt sich nicht anschalten	Das Gerät ist nicht mit der Stromquelle verbunden	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose
	Der Überhitzungsschutz des Motors hat für eine Abschaltung des Mixers gesorgt	Lassen Sie den Mixer etwa 45 Minuten abkühlen, bevor Sie ihn wieder in Betrieb nehmen. Es kann helfen, den Boden des Motorgehäuses mit einem Ventilator abzukühlen
Die Klängen drehen sich nicht mehr	Der Klingenaufbau ist defekt	Wenden Sie sich an das KLAMER Support Team
Es sind laute Geräusche aus der Nähe der Klängen zu hören	Der Klingenaufbau ist locker oder beschädigt	Prüfen Sie, ob der Klingenaufbau fest ist und ob ggf. Beschädigungen vorliegen. Ist dies der Fall, wenden Sie sich an das KLAMER Support Team
Der Mixer schafft es nicht, die Zutaten zu zerkleinern	Es hat sich eine Luftblase gebildet	Nutzen Sie den Stößel, um den Inhalt des Mixbechers umzurühren
	Es ist zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter	Füllen Sie ggf. Flüssigkeit nach (der Klingenaufbau sollte ausreichend bedeckt sein) und zerkleinern Sie die Zutaten
	Große, harte Zutaten unten, im Mixbecher lassen sich nicht zerkleinern	

Garantie

Der Hersteller gewährt eine Garantie gemäß der Gesetzgebung des Wohnsitzlandes des Kunden mit einer Mindestdauer von 12 Monaten, beginnend mit dem Datum, an dem das Gerät an den Endverbraucher verkauft wird.

Die Garantie erstreckt sich nur auf Material- oder Verarbeitungsfehler, was in Fällen von Material- oder Verarbeitungsfehlern nicht gilt:

- Normale Abnutzung und Verschleiß
- Unsachgemäßer Gebrauch, z.B. Überlastung des Gerätes, Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör
- Gewaltanwendung, Schäden durch äußere Einflüsse
- Schäden durch Nichtbeachtung des Benutzerhandbuchs, z.B. Anschluss an ein ungeeignetes Stromnetz oder Nichtbeachtung der Installationsanleitung
- Teilweise oder vollständig demontierte Geräte

Konformität

Dieses Produkt ist mit den geltenden CE-Richtlinien konform. Die vollständige Konformitätserklärung kann über das Kontaktformular auf unserer Webseite oder den KLAMER Kundendienst via den in diesem Handbuch genannten E-Mail Adressen angefordert werden.

Hinweise zur Entsorgung

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten bzw. deren Verpackung oder Begleitdokumenten angebrachte Symbol der „durchgestrichenen Abfalltonne“ bedeutet, dass Sie gesetzlich verpflichtet sind, diese Geräte einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die Entsorgung über den Hausmüll, wie bspw. die Restmülltonne oder die Gelbe Tonne ist untersagt. Vermeiden Sie Fehlwürfe durch die korrekte Entsorgung in speziellen Sammel- und Rückgabestellen.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, müssen diese vor der Entsorgung entnommen werden und getrennt als Batterie bzw. Lampe entsorgt werden.

Für eine ordnungsgemäße Entsorgung, können die Altgeräte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, kostenlos abgegeben werden. Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung oder auch auf der Website: <https://e-schrott-entsorgen.org/>.

Ebenfalls können die Altgeräte bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgegeben werden. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler.



POWER BLENDER USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the device and keep it safe for future reference

KLAMER
Power Blender 1800



Find recipes and video tutorials
at pmix.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Specifications

Model	KLAMER Power Blender 1800
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	1800 W
Article No.	72483

Note

Please contact the KLAMER customer support team if you have any questions or problems. You can reach us via hello@klamer-kitchen.com. We're happy to help!

Features

Thank you for purchasing the KLAMER Power Blender. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the blender. There are many advantages to using this blender:

- The 1800 watt motor effortlessly crushes ice, nuts and other solid ingredients and reliably delivers good blending results
- The 1.75 L capacity blender jug has a secure screw-on lid for a clean kitchen and prevents splashing
- Easy cleaning due to special cleaning mode
- The 6 stainless steel blades transfer the motor power very efficiently onto the ingredients, the variable speed setting allows individual speed selection as required

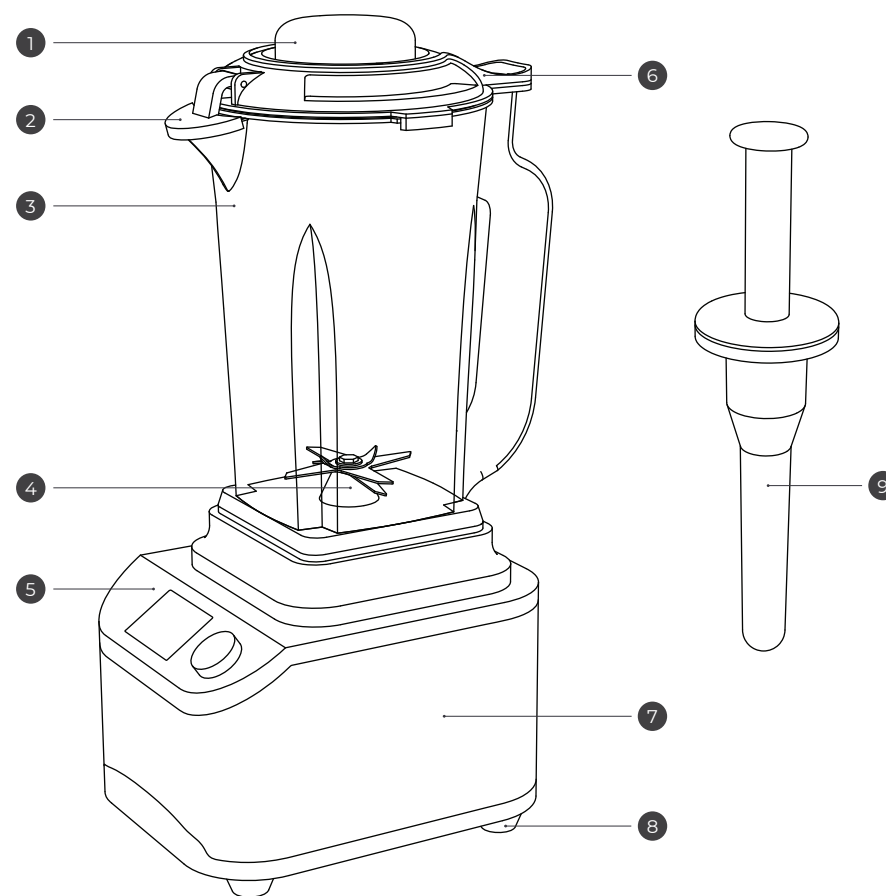
Important Safeguards

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons (including children under 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance.
2. Check that the voltage specified on the device matches the local power outlet voltage before connecting the device.
3. Do not use the device if the plug, the power cord or the device itself is damaged. Always make sure that the plug is properly inserted into a power outlet.
4. Close supervision is required when an appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.

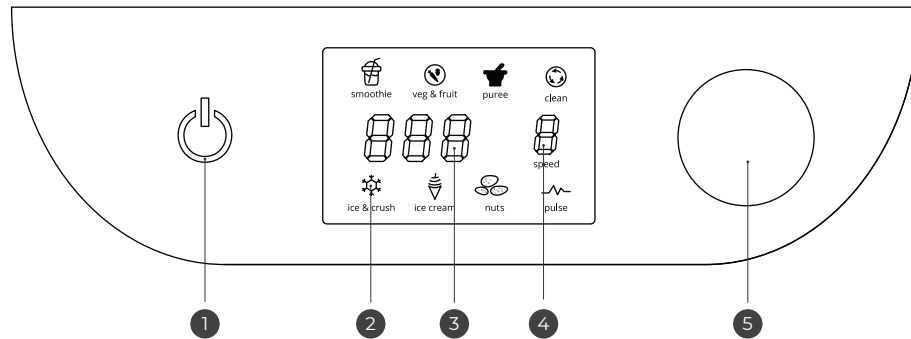
6. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or other liquids. Do not connect the unit to the mains and do not operate the control panel with wet hands.
7. Do not use this device for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
8. Never touch the moving parts of the device, especially the blades, when the device is connected to a power outlet. There is a risk of serious injury!
9. Disconnect the power plug from the power outlet when the device is not in use, is being cleaned, is being disassembled or parts are being replaced.
10. The device is not suitable for dishwashers. Only the plastic blender jug and the lid can be cleaned in the dishwasher, and only if the temperature does not exceed 100° C, as a higher temperature will make deformations more likely. Please refer to page 19 for cleaning instructions.
11. The appliance should not be used outdoors. Never use accessories that have not been purchased from the manufacturer.
12. Do not place the appliance near electric / gas heaters or on hot surfaces.
13. Be very careful with the blades in general. Never touch or clean the blades when the blender jug is on the blender, always remove it first.
14. Do not operate the blender if the blades are loose or damaged.
15. After the blender has been in operation for 3 minutes, it must cool down for 1 minute.
16. The maximum volume of the blender jug corresponds to the labeling on the outer side of the blender jug. If the contents are thick, the volume will be less.
17. When blending nut butters or oil-based foods, it is important not to blend for more than one minute at a time to avoid overheating.
18. When blending hot liquids or contents, it is important not to start on the highest speed setting. Start with a low speed and gradually increase it.
19. The built-in thermal protection monitors the temperature of the motor and warns the user of overheating. If the motor becomes too hot, the temperature protection switches the motor off independently to prevent damage. In this case, remove the blender jug and wait approximately 2 minutes before continuing blending.
20. If your recipe repeatedly causes overheating, make sure you do not have too many ingredients and enough liquid in the blender jug.

Product diagram



- | | |
|--------------------------|-----------------|
| ① Lid cap | ⑥ Lid |
| ② Protective pouring cap | ⑦ Motor housing |
| ③ Blender jug | ⑧ Rubber feet |
| ④ Blade assembly | ⑨ Plunger |
| ⑤ Display | |

Display diagram



- ① POWER button
- ② Mode display
- ③ Time display
- ④ Speed Display
- ⑤ Settings Wheel

Before first use

1. Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.
2. Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth.

Note

This blender is not designed for cleaning in the dishwasher. The blender jar alone can be cleaned in the dishwasher up to 100° C, but this is not recommended. For more information on cleaning, see page 19.

Important

Do not leave the blender jar in water for a long time, as this may damage the plastic.

General instructions for use

1. Put any liquids and soft foods in the blender first, and only then put the harder foods on top.
2. For harder ingredients, it is generally recommended to cut them into smaller pieces. Blending creates a vortex, which then pulls the hard ingredients under the blades with momentum.
3. Do not shake the blender jug while the blender is in operation. After operation, do not remove the blender jug from the motor housing until the motor or blades have come to a complete stop.

The blending modes

The blender has preset modes that reflect the most commonly prepared and blended meals, making it easier to choose the right blending time and speed level.

Symbol	Duration	Meaning
	45 sec	Smoothie - Smoothie mode is optimized for preparing smoothies from fruits and vegetables.
	95 sec	Veggie & Fruit - In Veggie & Fruit mode, vegetables and also fruit are chopped and pureed.
	95 sec	Puree - Puree mode is similar to Veggie & Fruit mode, but grinds food even finer.
	95 sec	Clean - Clean mode is designed for cleaning the blender with water after use.
	40 sec	Ice Crush - Ice Crush mode turns large ice cubes into fine crushed ice. Using the plunger might be helpful.
	40 sec	Ice Cream - This program is designed for the production of ice cream from frozen ingredients.
	70 sec	Nuts - Nuts mode mixes and crushes nuts and nut-like ingredients.
		Pulse - In Pulse mode, pressing the settings wheel for about 1 second can trigger a "pulse" of the motor as needed, thus controlling the blender manually.
	180 sec	Speed - Speed mode allows the speed of the motor to be manually adjusted in 8 steps as required, enabling accurate blending. Note: Noise might increase when using the higher speed levels.

Note

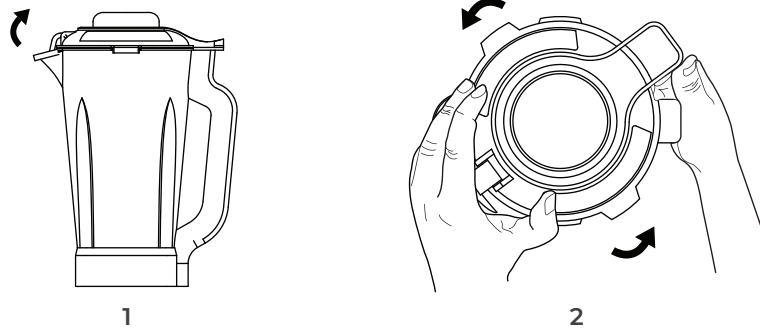
When blending solid ingredients, generally make sure that there is enough liquid in the blender so that the blades are always sufficiently covered by liquid. If the ingredients still get stuck in the blender and cannot reach the blades, use the plunger to push them down in the blender jug.

The protective functions of the lid

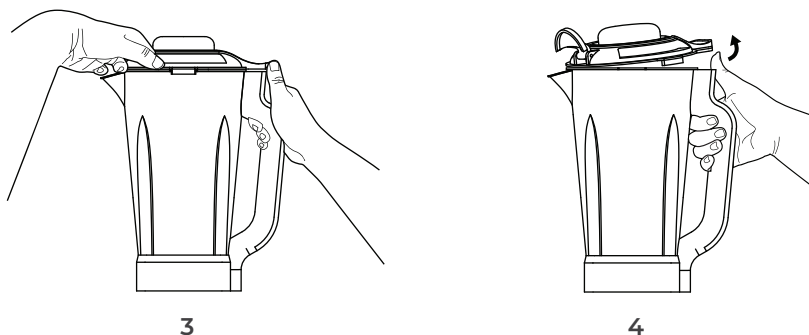
The lid of the blender is attached to the blender jug at various points so that it fits absolutely securely and it is therefore impossible for it to come off the blender jug during the blending process.

To detach the lid from the blender jug correctly, do the following:

1. Flip up the protective cap over the pouring opening before attempting to remove the lid. Of course, you can now pour out the contents normally.
2. Now turn the lid counterclockwise (viewed from above) by holding the blender jug with one hand and grasping the lid with the other.



3. Now push the rear end of the lid to the side with your thumb so that the lid is no longer connected to the blender jug.
4. Then apply pressure to the lid from below with your thumb so that you can lift it off the blender jug and lift it off completely.



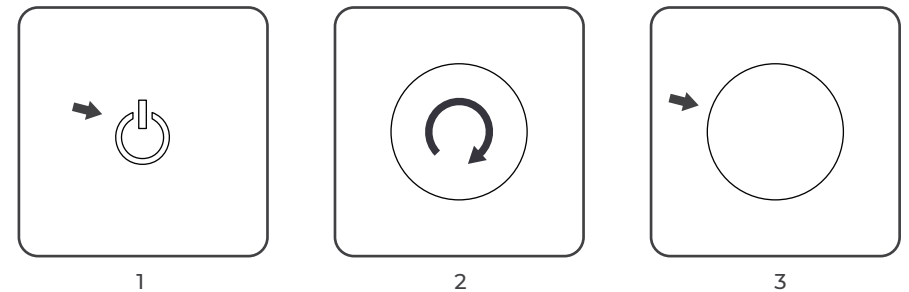
The blending process

1. First fill liquids and soft ingredients into the blender jug, then solid ingredients. If you are using fruit, it should ideally be defrosted or at least thawed for best blending results.

Note

Generally, high speeds are recommended for larger and firmer ingredients. Large ingredients should be chopped, if necessary, before placing them in the blender jug.

2. Place the blender jug on the motor housing if it is not already standing on it. Make sure that the motor is stationary. If the blender jug is stationary and does not wobble, you can start the program selection.
3. Switch on the blender by pressing the POWER button.
4. Turn the setting wheel until the desired program is selected. This is indicated by the corresponding symbol lighting up on the display. Then press the setting wheel to start the selected program. The mixer starts mixing.



General tips for mixing and blending

If you have selected the SPEED program, you can adjust the speed of the motor by turning the wheel. In general, it is recommended to select a high blending speed for most ingredients. However, if you want to blend very firm ingredients, start at a low speed first and then increase it as the ingredients become smaller or softer.

If the contents of the blender jug stop moving, an air bubble has often formed. Remove the protective cap from the lid and gently stir the contents of the blender jug with the blender stick so that the air can escape.

Important

When filling the blender jug with hot ingredients, such as when blending a soup, pay attention to the maximum filling height of the blender jug for hot contents of 1200ml (marked "hot" / "hot max" on the blender jug). For cold ingredients, the maximum filling level is 1750ml.

Cleaning

Please always disconnect the device from the power source before cleaning or moving it. Be careful not to touch the blades with your fingers. NEVER allow the motor housing to come into contact with water. You clean the stand mixer as follows:

Cleaning the blender jug

1. Fill the blender jug about 1/4 full with lukewarm water and a few drops of detergent. Place the blender jug on the motor housing and close it with the lid. Then let the blender run in the "Clean" program until it is finished.
2. Now rinse the blender jug completely with tap water and then fill it about 3/4 full with warm water (without detergent). Run the blender again in the "Clean" program until it is finished.
3. If any residual impurities remain, clean the blender jug with a sponge, some water and detergent. CARE should always be taken when cleaning the blades and blade assembly.
4. Allow the blender jug to air dry.

Note

This blender and its components are not designed for cleaning in the dishwasher. The blender jug can be cleaned in the dishwasher up to 100° C max, but using the integrated cleaning mode is recommended since the cleaning is more thorough.

Cleaning the lid

1. Remove the lid from the mixing bowl.
2. Clean the lid under lukewarm running tap water. Then dry it and reattach it to the blender jug.

Cleaning the motor housing

1. Unplug the power cord from the wall outlet if you have not already done so.
2. Wipe the outer side of the motor housing with a damp soft cotton or micro-fiber cloth. NEVER immerse the motor housing under water or other liquids!
3. Make sure that the adjustment wheel moves freely and can be pressed without any problems.
4. Dry the motor housing with a dry soft cloth.

Storage

1. First unplug the power cord from the power outlet.
2. Make sure that the blender jug and the lid are clean and dry and that there are no food residues left. Otherwise, remove them first.
3. Screw the lid onto the blender jug and then remove the blender jug from the motor housing.
4. Store the appliance in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

Problem solving

Problem	Possible cause	Solution
The blender vibrates more than expected, although the blender jug is placed correctly on the motor housing	The blade assembly is loose or damaged	Check whether the blade assembly is tight and whether there is any damage. If the blade assembly is loose, tighten it again
The blender does not turn on	The device is not connected to the power source	Insert the power plug into a suitable power outlet
	The overheating protection of the motor has provided a shutdown of the blender	Allow the blender to cool for about 45 minutes before operating it again. It may help to cool the bottom of the motor housing with a fan
The blades no longer rotate	The blade assembly is defective	Contact the KLAMER Support Team
Loud noises can be heard from the vicinity of the blades	The blade assembly is loose or damaged	Check whether the blade assembly is tight and whether there is any damage. If the blade assembly is loose, tighten it again
The blender does not manage to grind the ingredients	An air bubble has formed	Use the plunger to stir the contents of the mixing bowl
	There is too little liquid in the blender jug	Top up with liquid if necessary (the blade assembly should be sufficiently covered) and chop the ingredients
	Large, hard ingredients at the bottom, in the blender jug cannot be chopped up	

Warranty

The manufacturer provides a warranty in accordance with the legislation of the customer's country of residence for a minimum period of 12 months, starting from the date on which the device is sold to the end user.

The warranty covers only defects in material or workmanship, which does not apply in cases of:

- Normal wear and tear- Improper use, e.g. overloading the unit, use of unauthorized accessories.
- Use of force, damage due to external influences
- Damage due to non-observance of the user manual, e.g. connection to an unsuitable power supply or non-observance of the installation instructions
- Partially or completely dismantled devices

Conformity

This product complies with the applicable CE directives. The full declaration of conformity can be requested via the contact form on our website or the KLAMER customer service through the email addresses mentioned in this manual.

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled garbage can) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Inform yourself about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old devices with household waste. Disposing of old equipment in accordance with the regulations will protect the environment and the health of your fellow human beings from possible negative consequences. Material recycling helps to reduce the consumption of raw materials.



MÉLANGEUR D'HOCHETS MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les.

KLAMER

Power Mixer 1800



Livre de recettes et instructions vidéo
sur pmix.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Power Mixer 1800
Tension du réseau	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	1800 W
N° d'article	72483

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe du Customer Support de KLAMER à l'adresse hello@klamer-kitchen.com. Nous nous ferons un plaisir de vous aider !

À propos de cet appareil

Nous vous remercions d'avoir acheté le batteur sur socle KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le mixeur. L'utilisation de ce mixeur présente de nombreux avantages :

- Le moteur de 1800 watts broie facilement la glace, les noix et autres ingrédients solides et fournit de bons résultats de mixage fiables
- Le bol de mixage de 1,75 litre empêche les éclaboussures grâce à son couvercle extra sûr et garantit que la cuisine reste propre- Nettoyage facile grâce à son propre programme de nettoyage
- Les 6 lames en acier inoxydable transmettent toute la puissance du mixeur de manière particulièrement efficace aux ingrédients dans le bol de mixage. Le réglage de la vitesse variable permet de mixer à volonté en plus des programmes prédéfinis.

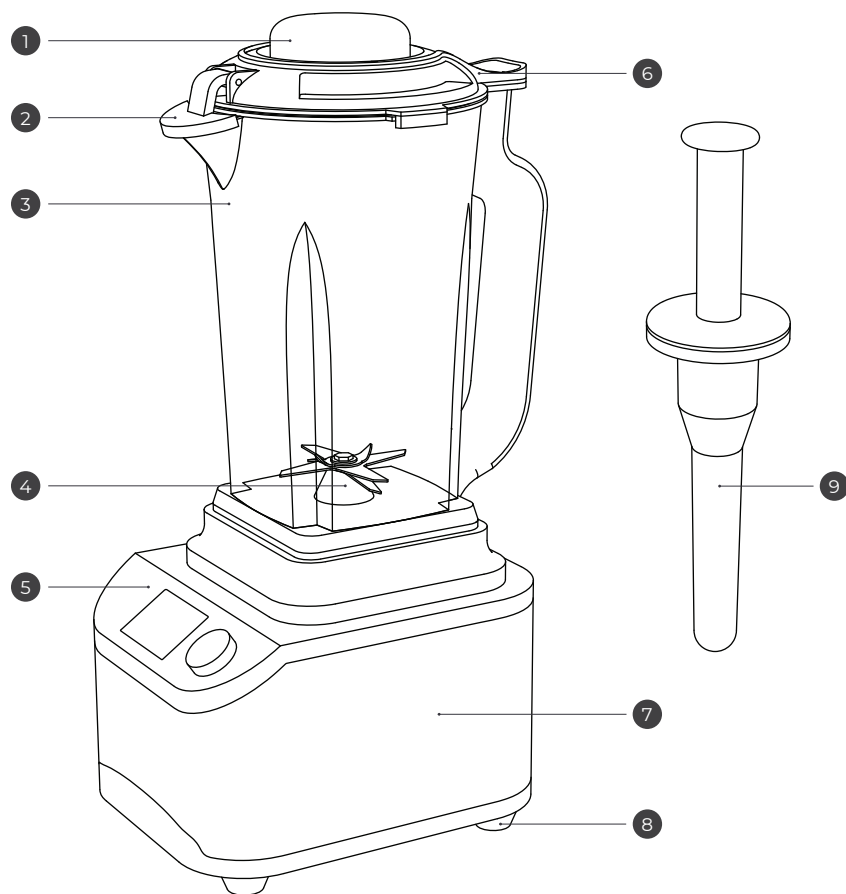
Mesures de sécurité importantes

Attention

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants de moins de 8 ans) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans une prise de courant.
4. Si un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants, une surveillance étroite est nécessaire. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table et tenez-le éloigné des surfaces chaudes.
6. Pour éviter tout risque d'électrocution, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides.

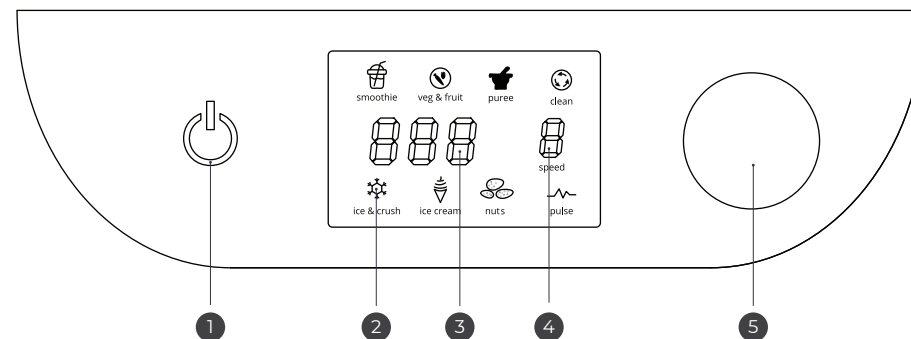
7. N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est destiné à un usage domestique.
8. Ne touchez jamais les éléments mobiles de l'appareil, en particulier les lames, lorsque l'appareil est branché sur une prise de courant. Vous risquez de vous blesser gravement !
9. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, lorsqu'il est nettoyé, lorsqu'il est démonté ou lorsque des pièces sont remplacées.
10. L'appareil ne peut pas être lavé au lave-vaisselle. Seul le bol de mixage en plastique peut être nettoyé au lave-vaisselle, à condition que la température ne dépasse pas 100 °C. La déformation du plastique n'étant pas exclue à des températures supérieures à 100° C, nous déconseillons généralement le nettoyage au lave-vaisselle.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur. N'utilisez jamais d'accessoires qui n'ont pas été achetés par le fabricant.
12. Ne placez pas l'appareil à proximité d'un chauffage électrique ou au gaz ou sur des surfaces chaudes.
13. Soyez généralement très prudent avec les lames. Ne touchez et ne nettoyez jamais les lames lorsque le bol est posé sur le mixeur, mais commencez toujours par l'enlever. Ne faites pas fonctionner l'appareil si les lames sont desserrées ou endommagées.
14. Après avoir été utilisé pendant 3 minutes, le mixeur doit refroidir pendant 1 minute.
15. Le volume maximal du récipient du mixeur correspond à l'inscription sur le côté extérieur du récipient du mixeur. Si le contenu est épais, le volume est plus faible.
16. Lorsque vous mixez du beurre de noix ou des aliments à base d'huile, il est important de ne pas mixer plus d'une minute d'affilée afin d'éviter toute surchauffe.
17. Si vous mixez des liquides chauds ou des contenus, il est important de ne pas commencer à la vitesse la plus élevée. Commencez par une vitesse faible et augmentez progressivement la vitesse.
18. La protection thermique intégrée surveille la température du moteur et avertit l'utilisateur en cas de surchauffe. Si le moteur est trop chaud, la protection thermique l'arrête automatiquement afin d'éviter tout dommage. Dans ce cas, retirez le bol de mixage et attendez environ 2 minutes avant de continuer à mixer.19. Si votre recette provoque une surchauffe répétée, veillez à ne pas mettre trop d'ingrédients et suffisamment de liquide dans le bol de mixage.
19. Si votre recette surchauffe de manière répétée, veillez à ne pas mettre trop d'ingrédients et suffisamment de liquide dans le bol de mixage.

Diagramme de produit



- | | |
|---|-----------------------|
| ① Capuchon du couvercle | ⑥ Couvercle |
| ② Capuchon de protection du bec verseur | ⑦ Boîtier du moteur |
| ③ Bol de mixage | ⑧ Pieds en caoutchouc |
| ④ Structure de la lame | ⑨ Poussoir |
| ⑤ Écran | |

Diagramme d'affichage



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ① Bouton POWER | ④ Indicateur de vitesse |
| ② Affichage du programme | ⑤ Molette de réglage |
| ③ Affichage de l'heure | |

Avant la première utilisation

1. Enlever tous les emballages et, le cas échéant, les autocollants ou étiquettes qui se trouvent sur le côté extérieur de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil pour enlever, entre autres, les résidus d'emballage. Pour ce faire, essuyez-le avec un chiffon légèrement humide.

Remarque

Ce mixeur n'est pas conçu pour être nettoyé au lave-vaisselle. Seul le récipient du mixeur peut être nettoyé au lave-vaisselle jusqu'à 100° C, mais cela n'est pas recommandé. Pour plus d'informations sur le nettoyage, voir page 30.

Important










Ne laissez pas le bol mixeur dans l'eau pendant une période prolongée, car cela pourrait endommager le plastique.

Remarques importantes sur le mixage

1. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le mixeur, puis les aliments plus durs.
2. Pour les aliments plus durs, il est généralement recommandé de les couper en plus petits morceaux. Le mixage crée un tourbillon qui entraîne ensuite les ingrédients durs sous les lames.
3. Ne secouez pas le bol pendant que le mixeur est en marche. Ne retirez pas le bol du moteur avant l'arrêt complet du moteur et des lames.

Les programmes de mixage

Le mixeur dispose de programmes pré-réglés qui représentent les cas d'utilisation les plus fréquents et permettent ainsi de choisir plus facilement la bonne durée de mixage et la bonne vitesse.

Symbol	Durée du mixage	Signification
	45 Sec.	Smoothie - Le mode Smoothie est optimisé pour la préparation de smoothies à base de fruits et de légumes.
	95 Sec.	Veggie & Fruit - En mode Veggie & Fruit, les légumes et aussi les fruits sont broyés et réduits en purée.
	95 Sec.	Purée - Le mode purée est similaire au mode Veggie & Fruit, mais il broie les aliments encore plus finement.
	95 Sec.	Clean - Le mode Clean est conçu pour nettoyer le mixeur à l'eau après utilisation.
	40 Sec.	Ice Crush - Le mode Ice Crush transforme les gros glaçons en glace pilée fine (utiliser le pilon si nécessaire).
	40 Sec.	Ice Cream - Ce programme est conçu pour la fabrication de glaces à partir d'ingrédients congelés.
	70 Sec.	Nuts - Le mode Nuts permet de mélanger et de broyer des noix et des ingrédients similaires aux noix.
		Pulse - En mode Pulse, il suffit d'appuyer sur la molette de réglage pendant environ 1 seconde pour déclencher une "pulsation" du moteur selon les besoins et ainsi contrôler manuellement le mixeur.
	180 Sec.	Speed - Le mode Speed permet d'ajuster manuellement la vitesse du moteur sur 8 niveaux selon les besoins, ce qui permet un dosage précis. Remarque : dans les niveaux supérieurs, le mixeur fonctionne à pleine charge, il faut s'attendre à un développement sonore plus important.

Remarque

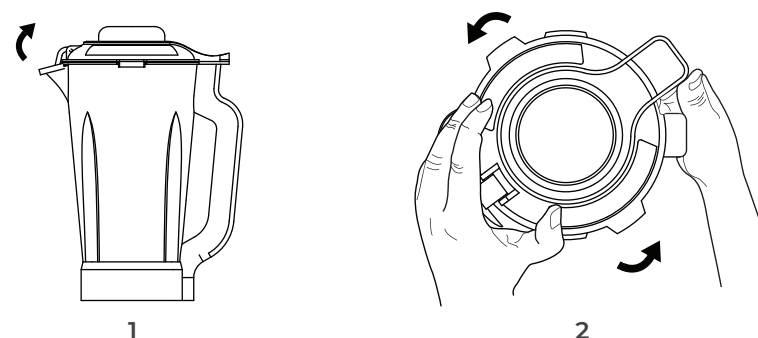
Lorsque vous mixez des ingrédients solides, veillez généralement à ce qu'il y ait suffisamment de liquide dans le mixeur pour que les lames soient toujours suffisamment recouvertes de liquide. Si les ingrédients restent malgré tout coincés dans le mixeur et n'atteignent pas les lames, utilisez le poussoir pour les faire descendre dans le bol de mixage.

Les fonctions de protection du couvercle

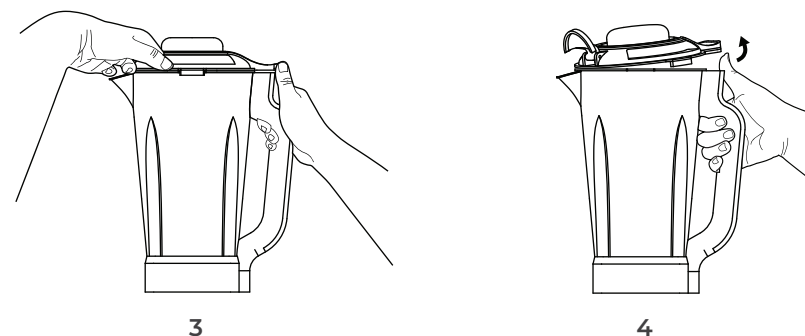
Le couvercle du mixeur est fixé à différents endroits sur le récipient du mixeur, afin qu'il soit parfaitement fixé et qu'il ne puisse pas se détacher du récipient pendant le mixage.

Pour détacher correctement le couvercle du bol de mixage, procédez comme suit :

1. Le couvercle peut être retiré à tout moment, comme vous le feriez normalement. Vous pouvez bien sûr aussi verser le contenu normalement.
2. Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (vu d'en haut) en tenant le bol d'une main et en saisissant le couvercle de l'autre.



3. Faites glisser l'extrémité arrière du couvercle sur le côté avec le pouce, de sorte que le couvercle ne soit plus relié au bol de mixage.
4. Exercez ensuite une pression avec le pouce sur le couvercle par le bas afin de le détacher du bol de mixage et de pouvoir le soulever complètement.



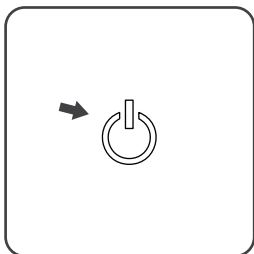
Le processus de mixage

1. Versez d'abord les liquides et les ingrédients mous dans le bol mixeur, puis les ingrédients solides. Si vous utilisez des fruits, ils doivent idéalement être décongelés ou au moins décongelés pour obtenir de meilleurs résultats de mixage.

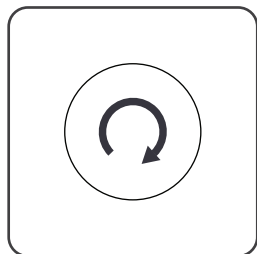
Hinweis

Generell sind hohe Geschwindigkeiten für größere und festere Zutaten empfohlen. Große Zutaten sollten ggf. zerkleinert werden, bevor sie in den Mixbecher gegeben werden.

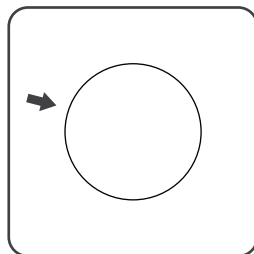
2. Placez le bol mixeur sur le boîtier du moteur, s'il n'y est pas déjà. Veillez à ce que le moteur soit immobile. Lorsque le bol est stable et ne bouge pas, vous pouvez commencer à sélectionner le programme.
3. Allumez le mixeur en appuyant sur le bouton POWER.
4. Tournez la molette de réglage jusqu'à ce que le programme souhaité soit sélectionné. Cela est indiqué par l'allumage du symbole correspondant sur l'écran. Appuyez ensuite sur la molette de réglage pour lancer le programme sélectionné. Le mixeur démarre le processus de mixage.



1



2



3

Remarques générales sur le mixage

Si vous avez sélectionné le programme SPEED, vous pouvez régler la vitesse du moteur en tournant la molette. En général, il est recommandé de choisir une vitesse de mixage plus élevée pour la plupart des ingrédients. Toutefois, si vous souhaitez mixer des ingrédients très fermes, commencez par une vitesse faible et augmentez ensuite la vitesse lorsque les ingrédients sont plus petits ou plus mous.

Si le contenu du bol de mixage ne bouge plus, cela signifie souvent qu'une bulle d'air s'est formée. Retirez le capuchon du couvercle et remuez doucement le contenu du bol à l'aide du pied-mélangeur pour que l'air puisse s'échapper.

Important

Lorsque vous versez des ingrédients chauds, par exemple pour mixer une soupe, veillez à respecter la hauteur de remplissage maximale du bol de mixage pour les contenus chauds, qui est de 1200ml (marquage "hot" / "hot max" sur le bol de mixage). Pour les ingrédients froids, la hauteur de remplissage maximale est de 1750ml.

Nettoyage

Veillez toujours débrancher l'appareil de la source d'alimentation avant de le nettoyer ou de le déplacer. Veillez à ne pas toucher les lames avec les doigts. Ne mettez JAMAIS le boîtier du moteur en contact avec de l'eau.

Nettoyage du bol de mixage

1. Remplissez le récipient du mixeur à environ 1/4 avec de l'eau tiède et quelques gouttes de liquide vaisselle. Placez le récipient du mixeur sur le boîtier du moteur et fermez-le avec le couvercle. Faites ensuite tourner le mixeur dans le programme "Clean" jusqu'à ce qu'il soit terminé.
2. Rincez ensuite complètement le bol avec de l'eau du robinet et remplissez-le aux 3/4 avec de l'eau chaude (sans produit de lavage). Faites à nouveau fonctionner le mixeur en mode "Clean" jusqu'à ce qu'il soit terminé.
3. Si des impuretés résiduelles subsistent, nettoyez le récipient du mixeur avec une éponge et de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle. ATTENTION lors du nettoyage de la structure de la lame !
4. Laissez sécher le bol mixeur à l'air libre.

Important

Le mixeur n'est pas conçu pour être nettoyé au lave-vaisselle. Le récipient du mixeur peut être nettoyé au lave-vaisselle jusqu'à 100° C maximum. Cependant, le nettoyage avec le programme de nettoyage est plus approfondi et donc plus recommandé.

Nettoyage du couvercle

1. Retirez le couvercle du bol de mixage..
2. Nettoyez le couvercle sous l'eau tiède du robinet. Séchez-le et remettez-le en place sur le bol si celui-ci est sec ou déjà sec.

Nettoyage du boîtier du moteur

1. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant si ce n'est pas déjà fait.
2. Essuyez le côté extérieur du boîtier du moteur avec un chiffon humide et doux en coton ou en microfibres. Le boîtier du moteur ne doit JAMAIS être immergé dans l'eau ou dans d'autres liquides !
3. Veillez à ce que la molette de réglage puisse bouger librement et que vous puissiez l'enfoncer sans problème.
4. Séchez le boîtier du moteur avec un chiffon sec et doux.

Stockage

1. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Assurez-vous que le bol de mixage et le couvercle sont propres et secs et qu'il n'y a plus de résidus d'aliments. Dans le cas contraire, commencez par les retirer.
3. Vissez le couvercle sur le bol de mixage, puis retirez le bol de mixage du boîtier du moteur.
4. Rangez l'appareil dans un endroit frais, sec et à l'abri de la lumière. Utilisez idéalement l'emballage d'origine.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le mixeur vibre plus que prévu/habituel, bien que le récipient du mixeur soit correctement posé sur le boîtier du moteur.	La structure de la lame est lâche ou endommagée	Vérifiez que la lame est bien fixée et qu'elle n'est pas endommagée. Si la lame est desserrée, resserrez-la.
Le mixeur ne s'allume pas	L'appareil n'est pas connecté à la source d'alimentation	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise électrique appropriée
	La protection contre la surchauffe du moteur a permis d'arrêter le mixeur	Laissez le mixeur refroidir pendant environ 45 minutes avant de le remettre en marche. Il peut être utile de refroidir le fond du boîtier du moteur avec un ventilateur.
Les lames ne tournent plus	La structure de la lame est défectueuse	Contactez l'équipe de support KLAMER
Des bruits forts se font entendre à proximité des lames	La structure de la lame est lâche ou endommagée	Vérifiez si la structure de la lame est solide et si elle est éventuellement endommagée. Si c'est le cas, contactez l'équipe d'assistance KLAMER.
Le mixeur ne parvient pas à broyer les ingrédients	Une bulle d'air s'est formée	Utilisez le poussoir pour remuer le contenu du bol de mixage.
	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient du mixeur	Ajoutez du liquide si nécessaire (la structure de la lame doit être suffisamment recouverte) et hachez les ingrédients.
	Les ingrédients grands et durs ne peuvent pas être broyés dans le bol de mixage.	

Garantie

Le fabricant offre une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client pour une période minimale de 12 mois, à compter de la date de vente de l'appareil à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, et ne s'applique pas en cas de :

- d'usure normale
- Utilisation inappropriée, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés.
- Usage de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par exemple connexion à une alimentation électrique inadaptée ou non-respect des instructions d'installation.
- Appareils partiellement ou complètement démontés

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives CE applicables. La déclaration de conformité complète peut être demandée via le formulaire de contact sur notre site Web ou auprès du service clientèle de KLAMER via les adresses e-mail mentionnées dans ce manuel.

Notes sur la cession

Si l'image ci-dessous (poubelle à roulettes barrée) figure sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Informez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte sélective des équipements électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les anciens appareils avec les ordures ménagères. En éliminant les anciens appareils conformément aux réglementations, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux permet de réduire la consommation de matières premières.

