

Garantie

Le fabricant accorde une garantie conforme à la législation du pays de résidence du client, d'une durée minimale de 12 mois, à compter de la date à laquelle l'appareil est vendu à l'utilisateur final.

La garantie ne couvre que les défauts de matériel ou de fabrication, ce qui n'est pas le cas en cas d'erreur de matériel ou de fabrication :

- Usure et détérioration normales
- Utilisation non conforme, par exemple surcharge de l'appareil, utilisation d'accessoires non autorisés
- Utilisation de la force, dommages dus à des influences extérieures
- Les dommages dus au non-respect du manuel d'utilisation, par exemple le raccordement à un réseau électrique inadapté ou le non-respect des instructions d'installation
- Appareils partiellement ou entièrement démontés

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :



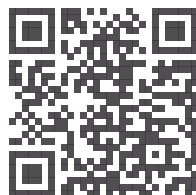
2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Basse tension)

2011/65/EG (RoHS)

Instructions pour l'élimination

Si l'illustration ci-dessous (poubelle sur roues barrée d'une croix) se trouve sur le produit, la directive européenne 2002/96/CE s'applique. Ces produits ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers normaux. Renseignez-vous sur les réglementations locales en matière de collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez les réglementations locales et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. En éliminant les appareils usagés conformément aux règles, vous protégez l'environnement et la santé de vos concitoyens contre d'éventuelles conséquences négatives. Le recyclage des matériaux contribue à réduire la consommation de matières premières.



STABMIXER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER
Stabmixer 800



Hilfe und Tipps auf
stmx.klamer-kitchen.com
oder QR-Code Scannen

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Stabmixer 800
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	800 W
Artikelnr.	91483

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 Stabmixers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Mixer benutzen.

Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von diversen Soßen, Dips, Smoothies, Pesto oder sonstigen Nahrungsmitteln. Der Mixer bietet u.a.:

- Einfache Einstellung der Geschwindigkeit am Kopfbende
- Schnelles Mixen durch leicht zu erreichende Turbo Taste
- Handliches und sicheres Abnehmen des Mixaufsatzes via dem Quick-Lock-Turn Drehmechanismus
- Ergonomischer Griff, damit der Mixer sicher in der Hand liegt

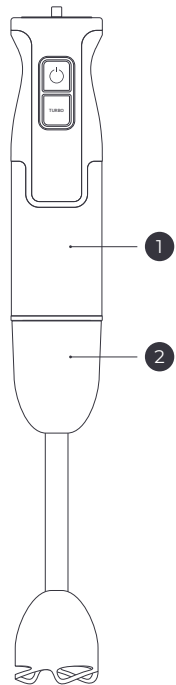
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

Achtung

1. Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht. Dies gilt ebenso für Kinder unter 8 Jahren.
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Nutzen Sie niemals beschädigte oder selbst reparierte Geräte, Stecker oder Stromkabel. Defekte Leitungen können einen tödlichen elektrischen Schlag auslösen.
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. Halten Sie das Kabel 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 feucht an das Stromnetz an und bedienen Sie das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.
7. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
8. Lassen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum in Betrieb und lassen Sie es bei längerer Nutzung regelmäßig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. So vermeiden Sie Beschädigungen der Innenteile und des Motors.
9. Es besteht Erstickungs- und Strangulationsgefahr. Halten Sie das Gerät und vor allem das Stromkabel von Kindern fern. Für Kinder sind die Gefahren des Produktes nicht ersichtlich. Halten Sie auch Haustiere von dem Produkt fern und stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht ohne Aufsicht genutzt wird.
10. Tauchen Sie den Sockel des Gerätes niemals in Wasser.
11. NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT.

Bestandteile



- ① Handmixer
- ② Pürierstab

Digitales Rezeptbuch und Inspirationen

Wie wäre es mit einer leckeren Tomatensuppe oder Pesto? Schauen Sie gern einmal in das kostenlose **digitale Rezeptbuch**, welches für Sie auf unserer Webseite bereitsteht. Alternativ können Sie in unserem Küchenmagazin-Blog weitere leckere Rezept-Inspirationen für Ihren neuen Stabmixer entdecken!

Sie finden beides über die unten stehende Webseite den QR Code rechts.

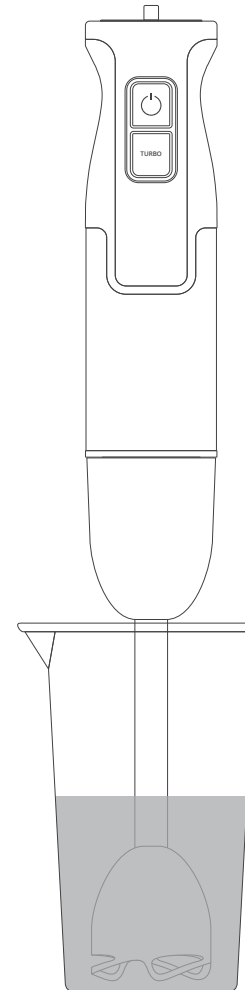
stmx.klamer-kitchen.com



Gebrauchsanleitung

Mixen mit dem Pürierstab

Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Smoothies, Dips, Soßen, oder auch Shakes und Babynahrung.



1. Verbinden Sie den Mixstab durch Drehen im Uhrzeigersinn mit dem Mixer, bis er einrastet und verriegelt ist.
2. Geben Sie nun die Zutaten in einen Mixbecher. Beachten Sie das maximale Fassungsvermögen. Der Stabmixer kann auch in anderen geeigneten Mixbechern oder Gefäßen verwendet werden.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie einen der beiden Tasten drücken und gedrückt halten.
4. Mixen und mischen Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät langsam im Kreis bewegen.

Wichtig

Um Überhitzung des Mixers zu vermeiden sollten Sie den Mixer nicht regelmäßig länger als 60 Sekunden am Stück nutzen. Legen Sie bei längerer Benutzung kurze Mixpausen ein, damit sich der Motor abkühlen kann.

Tipp

Zum idealen Mixen sollte der gewölbte Kopf des Pürierstabs ausreichend mit Lebensmitteln oder Flüssigkeit bedeckt sein.

Lagerung

Lagern Sie das Gerät und die Zuberhörteile trocken, kühl und witterungsgeschützt, um eine optimale Lebensdauer zu gewährleisten. Schützen Sie das Gerät und die Zuberhörteile vor Chemikalien, starker Hitze und mechanischen Schäden.

Reinigung und Pflege

Der Stabmixer und die Zuberhörteile sollten nach jeder Nutzung gereinigt und getrocknet werden. Hierbei ist wie folgt vorzugehen:

1. Trennen Sie den Netzstecker von der Stromversorgung.
2. Motor, Netzkabel und Netzstecker dürfen auf keinen Fall nass werden. Die Reinigung mit einem leicht angefeuchteten Tuch wird empfohlen.
3. Die Bestandteile sind von Hand zu reinigen, da sie nicht spülmaschinengeeignet sind.
4. Bei der Reinigung in der Spülmaschine ist darauf zu achten, dass die Temperatur 60°C nicht übersteigt, um Verformungen zu vermeiden.
5. Generell sind alle Teile und Klingen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen mit heißem Wasser und etwas spülmittel zu säubern.

Problembeseitigung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mixer lässt sich nicht anschalten	Das Gerät ist nicht mit der Stromquelle verbunden	Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose
	Der Motor ist defekt	Wenden Sie sich an das KLAMER Support Team
Der Mixer wird sehr warm	Die Zutaten sind zu fest	Schneiden Sie die Zutaten in kleinere Stücke, tauen Sie sie auf oder verwenden Sie generell weichere Zutaten
	Es ist nicht genug Flüssigkeit im Mixbecher	Achten Sie darauf, dass der Kopf des Pürierstabs mit Flüssigkeit bedeckt ist
Der Mixer schafft es nicht, die Zutaten zu zerkleinern	Es hat sich eine Luftblase gebildet	Füllen Sie ggf. Flüssigkeit nach (die Klingen sollten ausreichend bedeckt sein) und zerkleinern Sie die Zutaten.
	Es ist zu wenig Flüssigkeit im Mixbehälter	Nutzen Sie einen Stößel bzw. rühren Sie die Zutaten um und fügen Sie ggf. etwas mehr Flüssigkeit hinzu, bevor Sie erneut mixen.
	Große, harte Zutaten unten, im Mixbecher lassen sich nicht zerkleinern	

Hinweis

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

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

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

Hinweise zur Entsorgung

Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.



HAND BLENDER USER MANUAL

Read these instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place.

KLAMER

Hand Blender 800



Help and tips at
stmx.klamer-kitchen.com
or scan the QR code

KLAMER

Technical data

Model	KLAMER Hand Blender 800
Mains voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Power	800 W
Article No.	91483

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

About this unit

Thank you for purchasing the KLAMER hand blender. For your own safety, please read this manual carefully BEFORE using the blender.

The hand blender is ideal for preparing various sauces, dips, smoothies, pesto or other foods. The blender offers, among other things:

- Easy speed adjustment at the head end
- Fast blending thanks to easy-to-reach turbo button
- Easy and safe exchange of the blender attachment via the Quick-Lock-Turn mechanism
- Ergonomic handle so that the blender sits securely in the hand

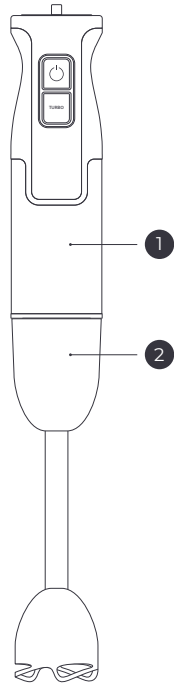
Important safety precautions

Warning

1. This appliance is not intended for use by persons 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. This also applies to children under the age of 8.
2. Check that the voltage indicated on the appliance matches the local mains voltage before connecting the appliance.
3. Never use damaged or self-repaired appliances, plugs or power cables. Defective cables can cause a fatal electric shock.
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. Keep the cord away from hot surfaces.

6. To protect against electric shock, do not immerse cables, plugs or equipment in water or other liquids. Do not connect the appliance to the mains when wet and do not operate the control panel with wet hands.
7. Do not use the appliance for purposes other than those described in this manual. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may cause injury.
8. Do not leave the appliance in operation for a long period of time and, if used for a long time, allow it to cool down regularly before using it again. This will prevent damage to the internal parts and the motor.
9. There is a risk of suffocation and strangulation. Keep the appliance and especially the power cord away from children. The dangers of the product are not apparent to children. Also keep pets away from the product and ensure that the product is not used without supervision.
10. Never immerse the base of the appliance in water.
11. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Components



- 1 Hand blender
- 2 Blender

Digital recipe book and inspirations

How about a delicious tomato soup or pesto? Take a look at the free digital recipe book available for you on our website. Alternatively, you can discover more delicious recipe inspiration for your new hand blender in our kitchen magazine blog!

You can find both via the website below, the QR code on the right.

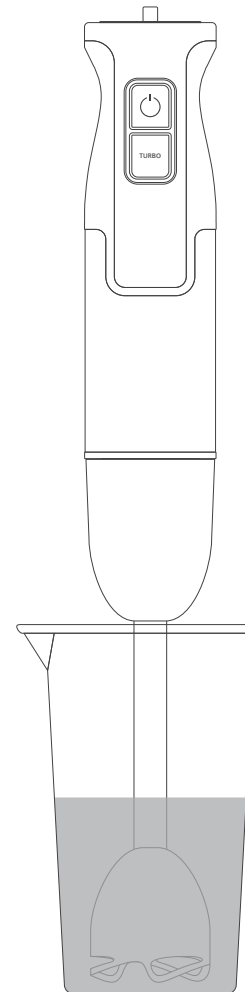
stmx.klamer-kitchen.com



Instructions for use

Mixing with the hand blender

The hand blender is ideal for preparing smoothies, dips, sauces, or even shakes and baby food.



1. Connect the blender stick to the blender by turning it clockwise until it engages and locks.
2. Now put the ingredients into the blender jug. Note the maximum capacity. The hand blender can also be used in other suitable blender jugs or containers.
3. Switch on the appliance by pressing and holding one of the two switches.
4. Mix and blend the ingredients by moving the appliance slowly in a circle.

Important

To prevent the blender from overheating, do not use the blender regularly for more than 60 seconds at a time. When using the blender for a long time, take short breaks to allow the motor to cool down.

Tip

For ideal blending, the curved head of the blender should be sufficiently covered with food or liquid.

Storage

Store the unit and accessories in a dry, cool and weather-protected place to ensure optimum service life. Protect the unit and accessories from chemicals, intense heat and mechanical damage.

Cleaning

The hand blender and accessories should be cleaned and dried after each use. Proceed as follows:

1. Disconnect the mains plug from the power supply.
2. The motor, mains cable and mains plug must never get wet. Cleaning with a slightly damp cloth is recommended.
3. All parts should be cleaned by hand as they are not dishwasher-safe.
4. When cleaning in the dishwasher, make sure that the temperature does not exceed 60°C to avoid deformation.
5. In general, all parts and blades that come into contact with food should be cleaned with hot water and a little washing-up liquid.

Problem Solving

Problem	Possible Cause	Solution
The blender will not turn on	The unit is not connected to the power source	Insert the mains plug into a suitable power socket
	The motor is defective	Contact the KLAMER Support Team
The blender gets very warm	The ingredients are too solid	Cut the ingredients into smaller pieces, thaw them or use softer ingredients in general
	There is not enough liquid in the blender jug	Make sure that the head of the blender is covered with liquid
The blender does not manage to chop the ingredients	An air bubble has formed	Add liquid if necessary (the blades should be sufficiently covered) and chop the ingredients. Use a pestle or stir the ingredients and add more liquid if necessary before blending again.
	There is too little liquid in the blender jug	
	Large, hard ingredients at the bottom, in the blender jug cannot be chopped up	

Note

Please contact the KLAMER Customer Support Team at hello@klamer-kitchen.com with any questions or uncertainties. We will be happy to help you!

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 appliance is sold to the end user.

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

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

Declaration of conformity



This product complies with the following European Directives:

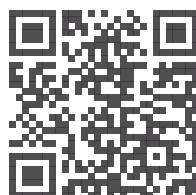
2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Low voltage)

2011/65/EG (RoHS)

Notes on disposal

If the image below (crossed-out wheeled bin) is on the product, European Directive 2002/96/EC applies. These products must not be disposed of with normal household waste. Find out about the local regulations for separate collection of electrical and electronic equipment. Follow the local regulations and do not dispose of old appliances with household waste. Disposing of old appliances in accordance with the regulations protects 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 À BARRES MODE D'EMPLOI

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

KLAMER

Classic Mixeur plongeant



Aide et conseils sur
stmx.klamer-kitchen.com
ou scanner le code QR

KLAMER

Données techniques

Modèle	KLAMER Mixeur plongeant 800
Tension du réseau	220-240 V / 50-60 Hz
Puissance	800 W
N° d'article	91483

Remarque

Si vous avez des questions ou des doutes, veuillez vous adresser à l'équipe d'assistance clientèle 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 mixeur plongeant KLAMER. Pour votre propre sécurité, veuillez lire attentivement ce manuel AVANT d'utiliser le mixeur.

Le mixeur plongeant convient parfaitement à la préparation de diverses sauces, dips, smoothies, pesto ou autres aliments. Le mixeur offre entre autres

- Réglage facile de la vitesse à l'extrémité de la tête
- Mixage rapide grâce à la touche Turbo facile d'accès
- Remplacement pratique et sûr des différents mixeurs
- Mécanisme de rotation Quick-Lock-Turn pour les accessoires
- Poignée ergonomique pour une bonne prise en main du mixeur

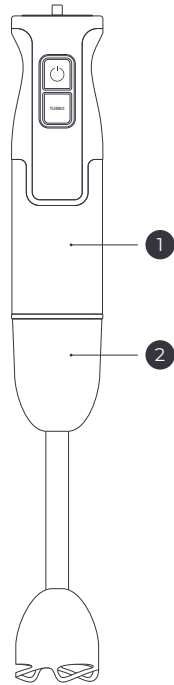
Mesures de sécurité importantes

Attention

1. DCet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient sous surveillance. Ceci s'applique également aux enfants de moins de 8 ans.
2. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau local.
3. N'utilisez jamais d'appareils, de prises ou de câbles électriques endommagés ou réparés par vos soins. Des câbles défectueux peuvent provoquer un choc électrique mortel.
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. Tenez le câble éloigné des surfaces chaudes.

6. Pour se protéger contre les chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil au réseau électrique lorsqu'il est humide et ne manipulez pas le panneau de commande avec les mains mouillées.
7. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures..
8. Ne laissez pas l'appareil en marche pendant une période prolongée et, en cas d'utilisation prolongée, laissez-le refroidir régulièrement avant de le remettre en marche. Vous éviterez ainsi d'endommager les pièces internes et le moteur.
9. Il existe un risque d'étouffement et de strangulation. Tenez l'appareil et surtout le câble électrique hors de portée des enfants. Les dangers du produit ne sont pas évidents pour les enfants. Tenez également les animaux domestiques à l'écart du produit et assurez-vous que le produit n'est pas utilisé sans surveillance.
10. Ne plongez jamais le socle de l'appareil dans l'eau.
11. **UNIQUEMENT POUR UN USAGE DOMESTIQUE.**

Composants



- 1 Mixeur à main
- 2 Pied à mixer

Livre de recettes numérique et inspiration

Que diriez-vous d'une délicieuse soupe à la tomate ou d'un pesto ? N'hésitez pas à consulter le livre de recettes numérique gratuit mis à votre disposition sur notre site Internet. Vous pouvez également découvrir d'autres recettes délicieuses pour votre nouveau mixeur plongeant sur notre blog du magazine Cuisine.

Vous trouverez les deux via la page web ci-dessous le code QR à droite.

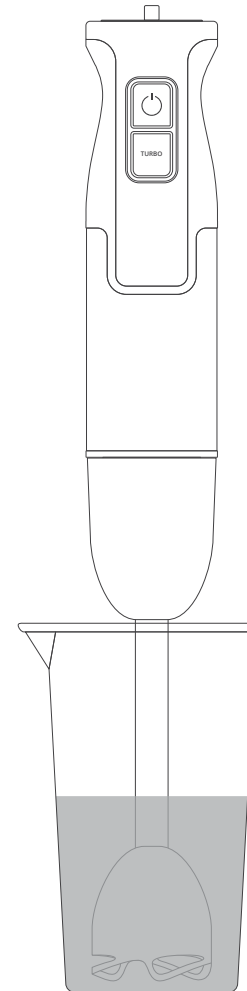
stmx.klamer-kitchen.com



Mode d'emploi

Mixer avec le presse-purée

Le mixeur plongeant convient parfaitement à la préparation de smoothies, de dips, de sauces ou encore de shakes et d'aliments pour bébés.



1. Reliez le bâton de mixage au mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
2. Versez ensuite les ingrédients dans le bol du mixeur. Tenez compte de la capacité maximale. Le mixeur plongeant peut également être utilisé dans d'autres bols ou récipients adaptés.
3. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur l'un des deux interrupteurs et en le maintenant enfoncé.
4. Mixez et mélangez les ingrédients en déplaçant lentement l'appareil en cercle.

Important

Pour éviter la surchauffe du mixeur, ne l'utilisez pas régulièrement plus de 60 secondes d'affilée. En cas d'utilisation prolongée, faites de courtes pauses pour permettre au moteur de refroidir.

Conseil

Pour un mixage idéal, la tête bombée du presse-purée doit être suffisamment recouverte d'aliments ou de liquide.

Stockage

Conservez l'appareil et ses accessoires dans un endroit sec, frais et à l'abri des intempéries afin de garantir une durée de vie optimale. Protégez l'appareil et les accessoires des produits chimiques, de la chaleur intense et des dommages mécaniques.

Nettoyage et entretien

Le mixeur plongeant et les accessoires doivent être nettoyés et séchés après chaque utilisation. Pour ce faire, il convient de procéder comme suit :

1. Débranchez la fiche d'alimentation.
2. Le moteur, le câble d'alimentation et la fiche ne doivent en aucun cas être mouillés. Il est recommandé de les nettoyer avec un chiffon légèrement humidifié.
3. Les pièces doivent être nettoyées à la main, car elles ne sont pas adaptées au lave-vaisselle.
4. Lors du nettoyage au lave-vaisselle, il faut veiller à ce que la température ne dépasse pas 60°C afin d'éviter les déformations.
5. En général, toutes les pièces et les lames qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées à l'eau chaude et avec un peu de produit vaisselle.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
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
	Le moteur est défectueux	Contactez l'équipe d'assistance KLAMER
Le mixeur devient très chaud	Les ingrédients sont trop fermes	Coupez les ingrédients en petits morceaux, décongelez-les ou utilisez des ingrédients généralement plus mous.
	Il n'y a pas assez de liquide dans le bol de mixage	Veillez à ce que la tête du presse-purée soit recouverte de liquide.
Le mixeur ne parvient pas à broyer les ingrédients	Une bulle d'air s'est formée	Ajoutez du liquide si nécessaire (les lames doivent être suffisamment recouvertes) et hachez les ingrédients.
	Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient du mixeur	Utilisez un pilon ou remuez les ingrédients et, si nécessaire, ajoutez un peu plus de liquide avant de mixer à nouveau.
	Les ingrédients grands et durs ne peuvent pas être broyés dans le bol de mixage.	

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 !