

## 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.



# STABMIXER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

**KLAMER**  
Stabmixer 1000



Hilfe und Tipps auf  
[blender1000.klamer-kitchen.com](http://blender1000.klamer-kitchen.com)  
oder QR-Code scannen

**K L A M E R**

# Technische Daten

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Modell       | KLAMER Stabmixer 1000 |
| Netzspannung | 220-240 V / 50-60 Hz  |
| Leistung     | 1000 W                |
| Artikelnr.   | 91346                 |

## Hinweis

Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter [hello@klamer-kitchen.com](mailto: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 durch stufenlose Taste
- Schnelles Mixen durch kraftvollen Motor
- Handliches und sicheres Abnehmen des Mix-Stabs via dem Quick-Lock-Turn Drehmechanismus
- Ergonomischer Griff, damit der Mixer sicher in der Hand liegt

## Rezeptbuch und Inspirationen

Damit der Start mit Ihrem neuen Stabmixer ein voller Erfolg wird, steht für Sie ein von uns zusammengestelltes, digitales Rezeptbuch mit vielen leckeren Ideen auf unserer Webseite bereit. Zusätzlich warten in unserem Magazin weitere hilfreiche Tipps zu Ihrem Mixer und leckere Rezept-Inspirationen zum Nachkochen.

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

[blender1000.klamer-kitchen.com](http://blender1000.klamer-kitchen.com)



## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

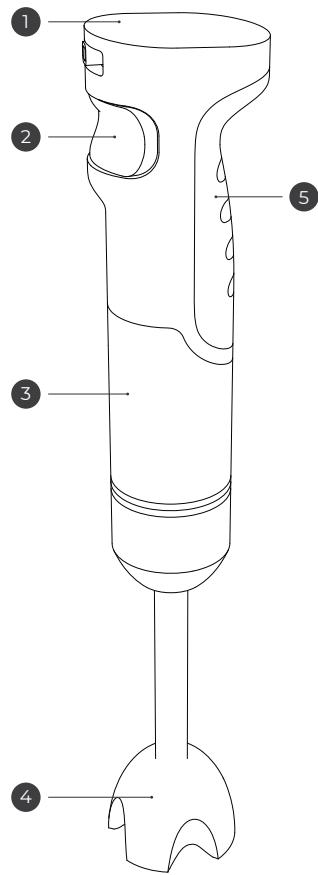
### Achtung

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.

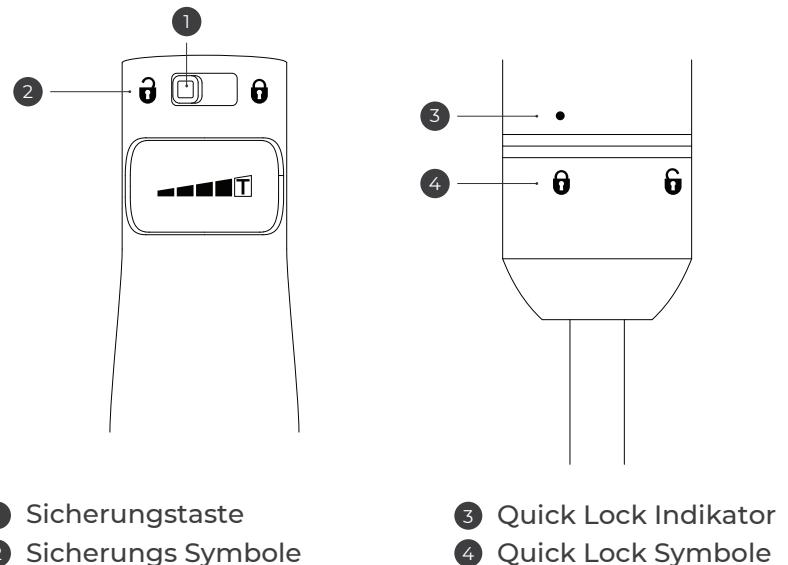
2. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
3. Nutzen Sie niemals beschädigte oder selbst reparierte Geräte, Stecker oder Stromkabel. Defekte Leitungen können einen tödlichen elektrischen Schlag auslösen.
4. Wenn 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.

## Produktdiagramm



- ① Geschwindigkeitsanzeige
- ② Geschwindigkeitstaste
- ③ Motorgehäuse
- ④ Pürierstab
- ⑤ Gummigriff

## Verschlussdiagramme



## Reinigung und Pflege

Der Stabmixer und die Zubehörteile 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. Der Pürierstab ist von Hand zu reinigen, da sie nicht spülmaschinengeeignet sind.
4. Generell sind alle Teile und Klingen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen, mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu säubern.

## Vor der ersten Benutzung

Entfernen Sie alle Verpackungen und ggf. Aufkleber oder Etiketten, welche sich an der äußereren Seite des Geräts befinden.

Reinigen Sie das Gerät, um u.a. Verpackungsrückstände zu entfernen. Wischen Sie es hierzu mit einem leicht feuchten Stofftuch ab.

## Wichtige Hinweise zum Mixen

1. Geben Sie zuerst etwaige Flüssigkeiten und weiche Lebensmittel in einen Mixbecher und erst anschließend die härteren Lebensmittel.
2. Für härtere Lebensmittel empfiehlt es sich generell, diese kleiner zu schneiden.
3. Rütteln Sie nicht am Mixbecher, während Sie mixen. Nehmen Sie den Mixaufsatz nach dem Betrieb nicht vom Motorgehäuse, bis der Motor bzw. die Klingen vollständig zum Stillstand gekommen sind.

## Lagerung

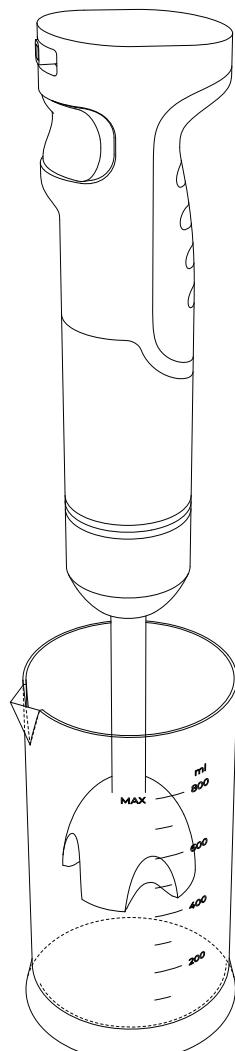
Lagern Sie das Gerät trocken, kühl und witterungsgeschützt, um eine optimale Lebensdauer zu gewährleisten.

Schützen Sie das Gerät vor Chemikalien, starker Hitze und mechanischen Schäden.

# 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. Der Indikator auf dem Motorgehäuse (ein runder schwarzer Punkt) sollte sich genau über dem Symbol des geschlossenen Vorhangeschlosses auf dem Mixstab befinden.
2. Geben Sie nun die Zutaten in einen Mixbecher. Beachten Sie das maximale Fassungsvermögen. Der Stabmixer kann auch in anderen geeigneten Gefäßen verwendet werden.
3. Stellen Sie sicher, dass die Sicherungstaste auf entriegelt steht (🔓), da der Mixer sonst nicht startet. Stellen Sie sie ansonsten auf entriegelt.
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Geschwindigkeitstaste drücken und gedrückt halten. Je fester Sie drücken, desto höher ist die Mixgeschwindigkeit.
5. 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.

# Problembehebung

| 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](mailto: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

## **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, Rohstoffrück- gewinnung 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. Genaue 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.



# **HAND BLENDER USER MANUAL**

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

**KLAMER**  
Hand Blender 1000



Find help and advice at  
[blender1000.klamer-kitchen.com](http://blender1000.klamer-kitchen.com)  
or scan the QR code

**KLAMER**

# Specifications

|               |                          |
|---------------|--------------------------|
| Model         | KLAMER Hand Blender 1000 |
| Rated Voltage | 220-240 V / 50-60 Hz     |
| Rated Power   | 1000 W                   |
| Article No.   | 91346                    |

## 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 hand blender. Please read this user manual carefully for your own safety BEFORE using the blender. The hand blender is perfect for preparing various sauces, dips, smoothies, pesto or other foods. The blender offers, among other things.

- Easy adjustment of the speed by stepless button
- Fast blending due to powerful motor
- Handy and safe exchange of the blender attachment via the Quick-Lock-Turn rotation mechanism
- Ergonomic handle, so that the blender lies safely in the hand

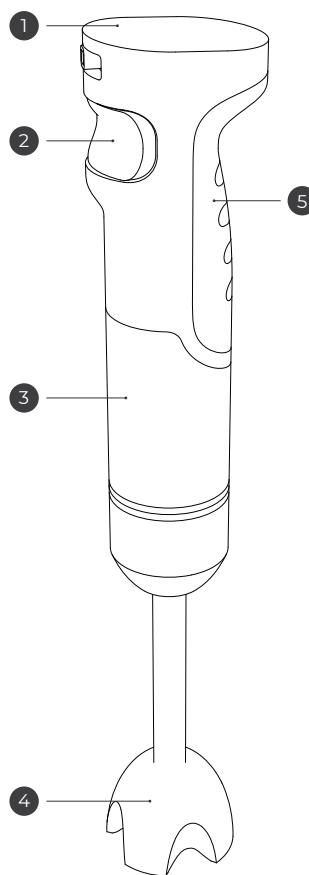
## Important Safeguards

### Warning

1. This product 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.
2. Verify that the voltage specified on the device corresponds to the local mains voltage before connecting the device.
3. Never use damaged or self-repaired equipment, plugs or power cords. Defective power cords can cause a fatal electric shock.
4. Close supervision is required when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment.
5. Keep the power 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 device to the power supply when wet and do not press any of the buttons with wet hands.

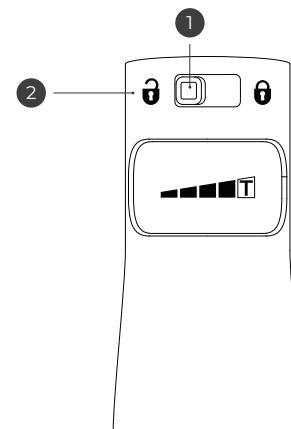
7. When you are finished using the device, turn it off and then unplug it from the power outlet.
8. Do not use the device for purposes other than those described in this manual. The use of accessories that are not recommended by the device manufacturer can lead to injuries.
9. Do not leave the device in operation for a long period of time and, in case of prolonged use, allow it to cool down regularly before putting it back into operation. This will prevent damage to the internal parts and motor.
10. There is a risk of suffocation and strangulation. Keep the unit and especially the power cord away from children. The hazards 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.
11. Never immerse the base of the unit (containing the motor) in water.
12. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

## Product diagram

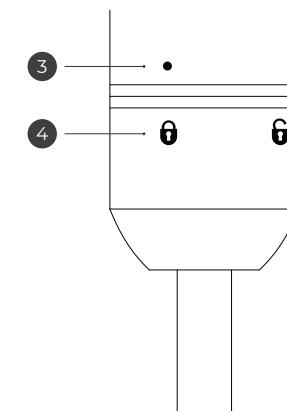


- ① Speed Display
- ② Speed Button
- ③ Motor housing
- ④ Blending stick
- ⑤ Rubber handle

## Display diagram



- ① Security lock switch
- ② Security lock symbols



- ③ Quick Lock dot
- ④ Quick Lock symbols

## 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. Disconnect the power plug from the power supply.
2. The motor, power cord and power plug must not get wet under any circumstances. Cleaning with a slightly damp cloth is recommended.
3. The blender must be cleaned by hand, as they are not dishwasher safe.
4. In general, all parts and blades that come into contact with food should be cleaned with hot water and a little detergent.

## Before first use

Remove all packaging and any stickers or labels that are on the outside of the device.

Clean the device to remove packaging residues, among other things. To do this, wipe it with a slightly damp cloth.

## Important tips for mixing

1. Place any liquids and soft foods in a blender jug first, followed by the harder foods.
2. For harder foods, it is generally recommended to cut them smaller.
3. Do not shake the blender jug while blending. After operation, do not remove the blender jug from the motor housing until the motor or blades have come to a complete stop.

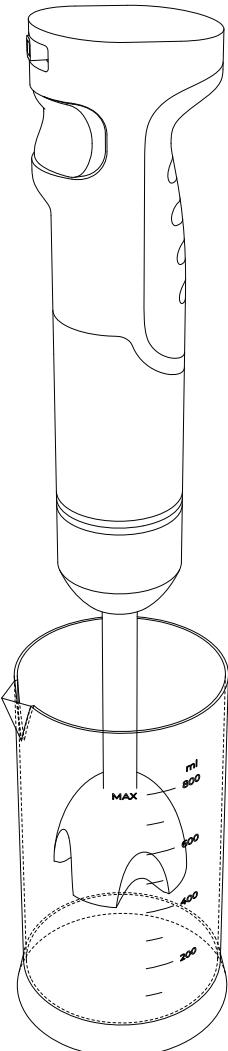
## Storage

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

# Using the hand blender

## Mixing ingredients with the blender

The hand blender is optimal for preparing smoothies, dips, sauces, shakes and also baby food.



1. Connect the mixing rod to the blender by turning it clockwise until it engages and is locked. The indicator on the motor housing (a round black dot) should be just above the closed padlock symbol on the blender stick.
2. Now place the ingredients in a blender jug. Note the maximum capacity. The hand blender can also be used in other suitable vessels.
3. Make sure that the fuse button is set to unlocked (➁), otherwise the mixer will not start. Otherwise, set it to unlocked.
4. Switch the device on by pressing and holding the speed button. The harder you press, the higher the mixing speed.
5. Mix and blend the ingredients by moving the device slowly in a circle.

### Important

Don't use the blender for more than 60 seconds at a time in order to avoid overheating.

### Hint

For the best blending results, the dome-shaped blender shaft end should be sufficiently covered by ingredients or liquids.

## Problem solving

| Problem  | Possible cause   | Solution   |
|--|--|--|
| 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 motor is defective   | Contact the KLAMER Support Team  |
| The blender becomes very warm                        | The ingredients are too firm   | Cut ingredients into smaller pieces, thaw, or generally use softer ingredients                         |
|  | 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 grind the ingredients | An air bubble has formed   | Add liquid if necessary (the blades should be sufficiently covered) and chop the ingredients.          |
|  | There is too little liquid in the blender jug                                  | Use a plunger or stir the ingredients and add a little more liquid if necessary before blending again. |
|  | Large, hard ingredients at the bottom, in the blender jug cannot be chopped up |  |

### Note

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

## 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 MODE D'EMPLOI

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

**KLAMER**  
Mélangeur 1000



Aide et conseils sur  
[blender1000.klamer-kitchen.com](http://blender1000.klamer-kitchen.com)  
ou scanner le code QR

# Données techniques

|                   |                       |
|-------------------|-----------------------|
| Modèle            | KLAMER Stabmixer 1000 |
| Tension du réseau | 220-240 V / 50-60 Hz  |
| Leistung          | 1000 W                |
| N° d'article      | 91346                 |

## 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 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 grâce à un bouton en continu
- Mixage rapide grâce à un moteur puissant
- Remplacement pratique et sûr des différents accessoires du mixeur grâce au mécanisme de rotation Quick-Lock-Turn
- Poignée ergonomique pour une bonne prise en main du mixeur

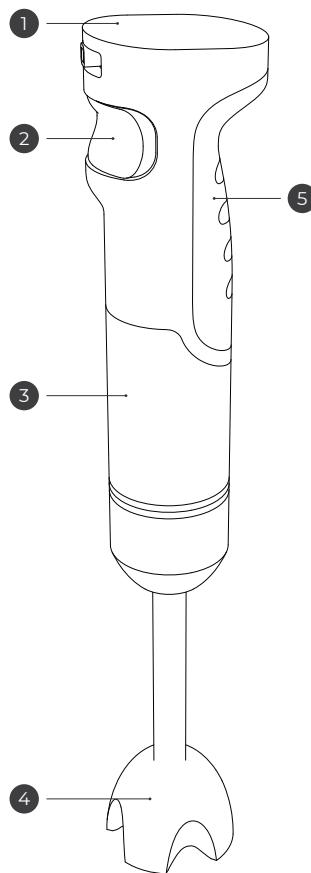
## Mesures de sécurité importantes

### Attention

1. Cet 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 pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

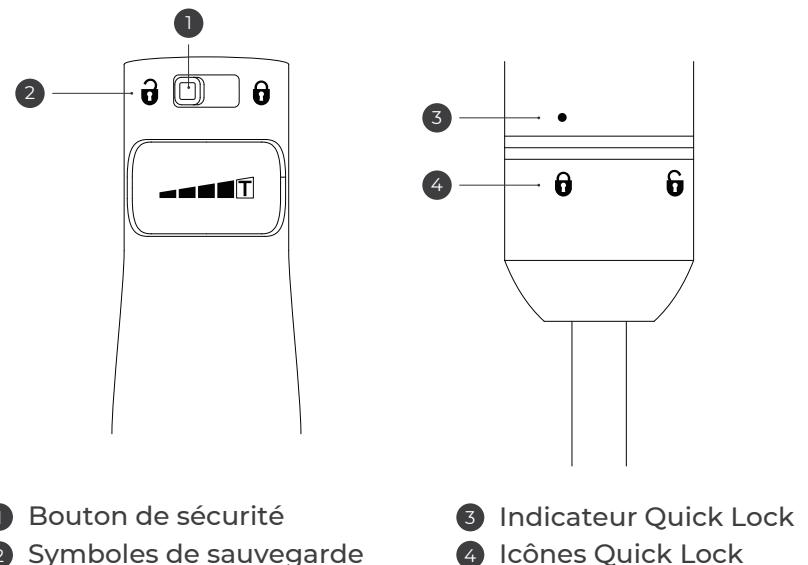
5. Gardez le câble à l'écart des surfaces chaudes.
6. Pour se protéger des chocs électriques, les câbles, les fiches ou les appareils ne doivent pas être immergés dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne branchez pas l'appareil au secteur lorsqu'il est humide et ne manipulez pas le panneau de commande 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. USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.

## Diagramme de produit



- 1 Indicateur de vitesse
- 2 Bouton de vitesse
- 3 Boîtier du moteur
- 4 Pied à purée
- 5 Poignée en caoutchouc

## Diagrammes de fermeture



- 1 Bouton de sécurité
- 2 Symboles de sauvegarde

- 3 Indicateur Quick Lock
- 4 Icônes Quick Lock

## 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 secteur de l'alimentation électrique.
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. Le presse-purée doit être nettoyé à la main, car ils ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
4. En règle générale, toutes les pièces et les lames qui entrent en contact avec des aliments doivent être nettoyées à l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle.

## Avant la première utilisation

Retirez tous les emballages et, le cas échéant, les autocollants ou étiquettes qui se trouvent sur le côté extérieur de l'appareil.

Nettoyez l'appareil afin d'éliminer, entre autres, les résidus d'emballage. Pour ce faire, essuyez-le avec un chiffon légèrement humide.

## Remarques importantes sur le mixage

1. Mettez d'abord les liquides et les aliments mous dans le bol du mixeur, puis les aliments plus durs.
2. Pour les aliments plus durs, il est généralement recommandé de les couper en plus petits morceaux.
3. Ne secouez pas le bol pendant que vous mixez. Ne retirez pas le bol mixeur du boîtier du moteur après l'utilisation jusqu'à l'arrêt complet du moteur ou des lames.

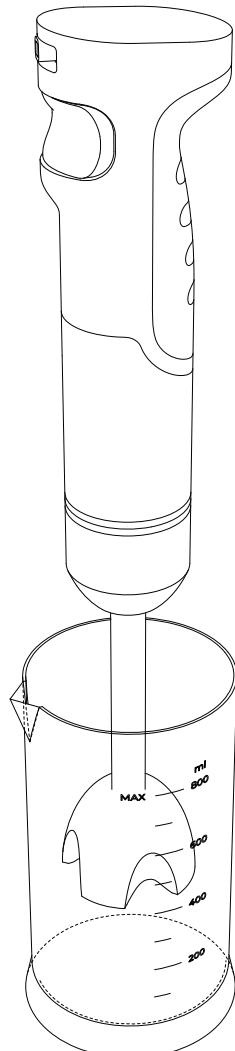
## Stockage

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

# Mode d'emploi

## Mixer avec le mixeur plongeant

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



1. Connectez 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. L'indicateur sur le boîtier du moteur (un point noir rond) doit se trouver exactement au-dessus du symbole du cadenas fermé sur le bâton de mixage.
2. Mettez les ingrédients dans le bol. Tenez compte de la capacité maximale. Le mixeur-plongeur peut également être utilisé dans d'autres bols ou récipients adaptés.
3. Assurez-vous que le bouton de sécurité est en position déverrouillée (🔓), sinon le mixeur ne démarre pas. Dans le cas contraire, placez-le en position déverrouillée.
4. Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton de vitesse et en le maintenant enfoncé. Plus vous appuyez fort, plus la vitesse de mixage est élevée.
5. 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. Pour un mixage idéal, la tête bombée du presse-purée doit être suffisamment recouverte d'aliments ou de liquide.

## 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  |
|  | Der Motor ist defekt   | 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. Utilisez un pilon ou remuez les ingrédients et ajoutez éventuellement un peu plus de liquide avant de mixer à nouveau. |
|  | Il n'y a pas assez de liquide dans le récipient du mixeur                        |  |
|  | 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](mailto:hello@klamer-kitchen.com). Nous nous ferons un plaisir de vous aider !