

## Warranty

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

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

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

## Declaration of Conformity

This product is in accordance with the following European directives:



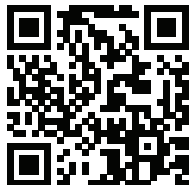
2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

## Disposal Information

If the icon below (crossed-out trashcan on wheels) is found on the product, the European directive 2002/96/EG applies. These products may not be disposed of in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at appropriate collection points provided in your country.

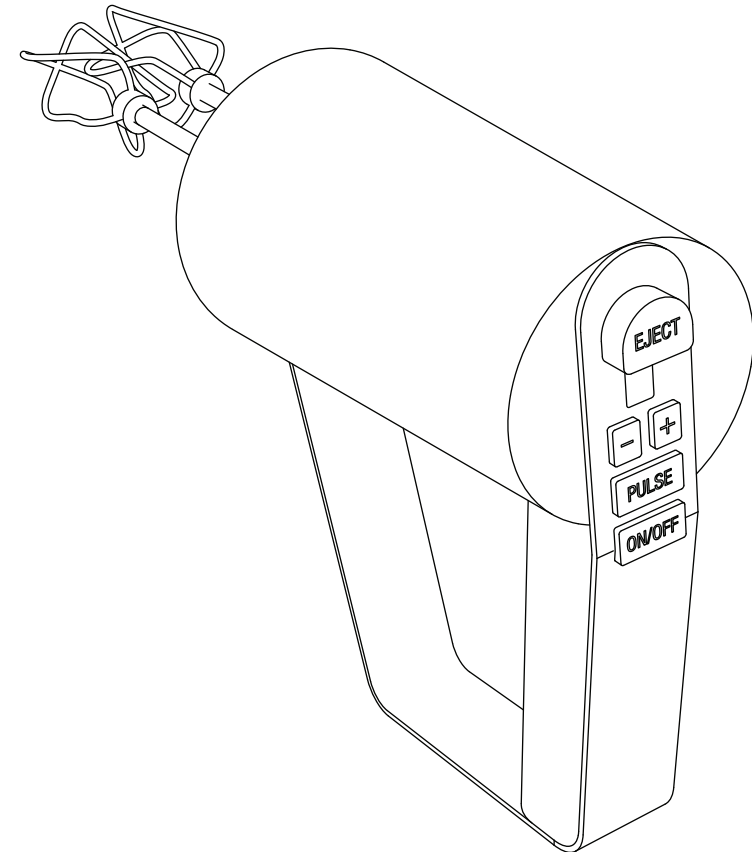


# HANDRÜHRER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

## KLAMER

Classic Hand Mixer 500



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

# KLAMER

## Technische Daten

Modell	KLAMER Classic Hand Mixer 500
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	500 W
Artikelnr.	63897

### 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 Handmixers. Bitte lesen Sie dieses Handbuch zu Ihrer eigenen Sicherheit sorgfältig durch, BEVOR Sie den Handmixer benutzen. Dieser Handmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Teig, Pasten oder cremigen Massen.

- Der 500 Watt starke Motor mixt zuverlässig etliche Zutaten und kann mithilfe des Zerkleinerers auch mühelos Nüsse, Fleisch, Kräuter, Knoblauch, Karotten usw. perfekt zerhacken und zerkleinern.
- Einfach austauschbares Zubehör für schnellen und unkomplizierten Wechsel beim Kochen und Backen
- Die variable Geschwindigkeitseinstellung erlaubt das Mixen nach Wunsch.

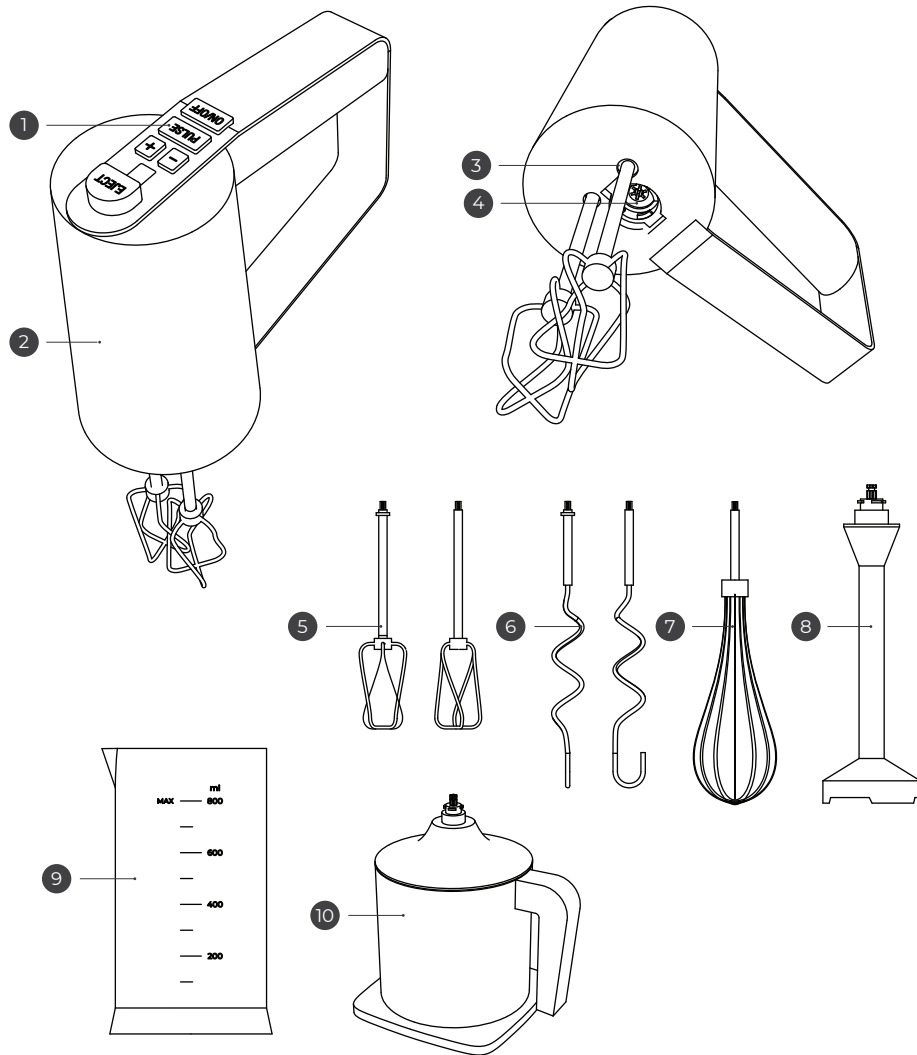
## Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

### 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. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.

6. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tischkante hängen und halten Sie es von heißen Oberflächen fern.
7. 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 die Knöpfe nicht mit nassen Händen.
8. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere Zwecke als den vorgesehenen Gebrauch. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
9. 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!
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird, gereinigt wird, auseinandergebaut wird oder Teile ausgetauscht werden.
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 Aufsätzen, insbesondere derer mit Klingen. Berühren und reinigen Sie die Aufsätze niemals, wenn diese mit dem Handmixer verbunden sind und das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist.
14. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn die Aufsätze locker oder beschädigt sind.
15. Wenn Sie Teile auswechseln möchten, schalten Sie zuerst den elektrischen Schalter aus und trennen Sie die Stromversorgung.

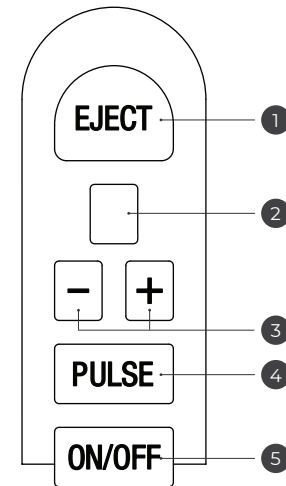
## Produktdiagramm



- 1 Bedienelement
- 2 Motorgehäuse
- 3 Kleine Öffnungen
- 4 Große Öffnung
- 5 Rührbesen

- 6 Kneithaken
- 7 Schneebesens
- 8 Pürierstab
- 9 Messbecher
- 10 Zerkleinerer

## Displaydiagramm



- 1 Auswurf-Taste
- 2 Geschwindigkeitsanzeige
- 3 Geschwindigkeit - / +
- 4 Pulse Taste
- 5 An / Aus Taste

## 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

Wenn Sie dieses Gerät zum ersten Mal benutzen, könnten Sie einen seltsamen Geruch aus dem Motor wahrnehmen. Das ist bei fabrikneuen Motoren nicht ungewöhnlich - der Geruch verschwindet, wenn der Motor läuft.

## Nutzung des Handmixers

### Mixen mit Rührbesen, Kneithaken und Schneebesens

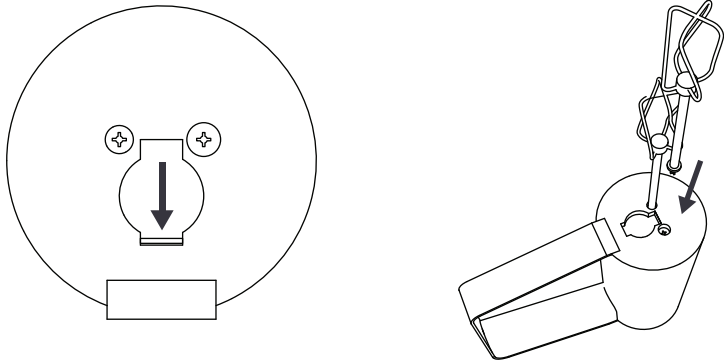
Die Kneithaken und Rührbesen dieses Handmixers sind jeweils ein Paar mit unterschiedlichem Verbindungselement.

**Wichtig:** Eines der beiden hat eine scheibenförmige Umrandung am Stiel, welche jeweils nur in die größere der zwei Öffnungen passt. Das zweite Element ohne Scheibe wird in die gegenüberliegende, kleinere Öffnung gesteckt.

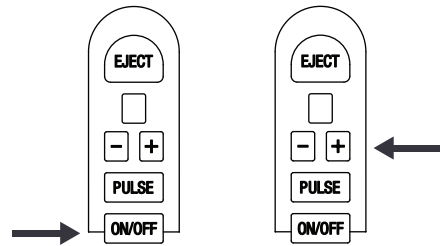
### Hinweis

Achten Sie darauf, die Knethaken und Rührbesen bis zum Einrasten sicher und fest mit dem Handmixer zu verbinden. Achten Sie auf ein hörbares "Klick" beim Einstecken der Rührbesen / Knethaken.

1. Verbinden Sie die Knethaken / Rührbesen mit dem Mixer, indem Sie sie in die beiden oberen Öffnungen auf der Unterseite des Motorgehäuses stecken. Sollten die beiden Öffnungen nicht zu sehen sein, dann schieben Sie zuerst die Schutzabdeckung nach unten, sodass die große Öffnung verdeckt und die beiden kleinen Öffnungen sichtbar sind. Beachten Sie dabei auch den oben stehenden Hinweis.



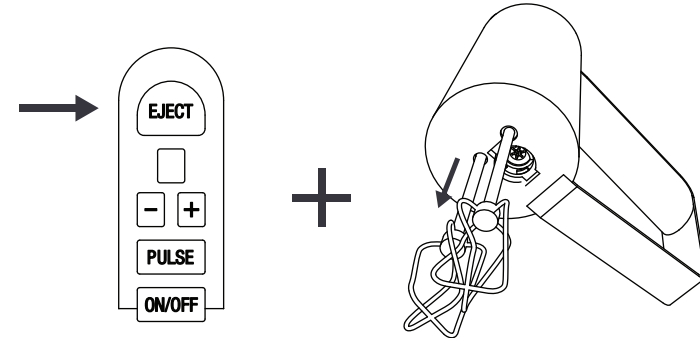
2. Geben Sie die zu rührenden Zutaten in eine Schüssel und verbinden Sie den Mixer mit der Stromversorgung.
3. Schalten Sie den Mixer durch Drücken der Ein/Aus Taste ein.
4. Der Handmixer hat 5 Geschwindigkeitsstufen, welche Sie über die Geschwindigkeits-Auswahltasten (+ und - Symbole) auswählen. Nach dem Anschalten ist die Stufe 0 ausgewählt. durch Drücken der + Taste schalten Sie in Stufe 1 von 5.
5. Der Mixer beginnt umgehend mit dem Rühren. Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und die Geschwindigkeit durch Betätigen der Plus-Taste während des Gebrauchs nach Bedarf zu erhöhen.
6. Durch kurzzeitiges Drücken der PULSE Taste aktivieren Sie die höchste Geschwindigkeitsstufe, ohne diese dauerhaft über die Auswahltasten auszuwählen.



### Abnehmen von Rührbesen, Knethaken und Schneebesen

Beenden Sie zuerst den Mixvorgang und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör entfernen. Die Rührbesen, Knethaken und Schneebesen entfernen Sie aus dem Motorgehäuse, indem Sie zuerst die Auswurf-taste (EJECT) fest drücken.

Fassen Sie die Rührbesen oder Knethaken nun nah am Motorgehäuse an und ziehen Sie sie vorsichtig nach unten.

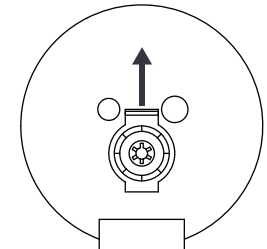


### Nutzung von Pürierstab und Zerkleinerer

#### Der Zerkleinerer - für größere und gröbere Zutaten

Der Zerkleinerer ist optimal, um harte Lebensmittel wie z.B. Fleisch, harten Käse, Nüsse, Zwiebeln, oder auch rohes Gemüse oder Obst zu zerkleinern. Er hat größere Klingen als der Pürierstab und überträgt die Kraft des Motors somit besser.

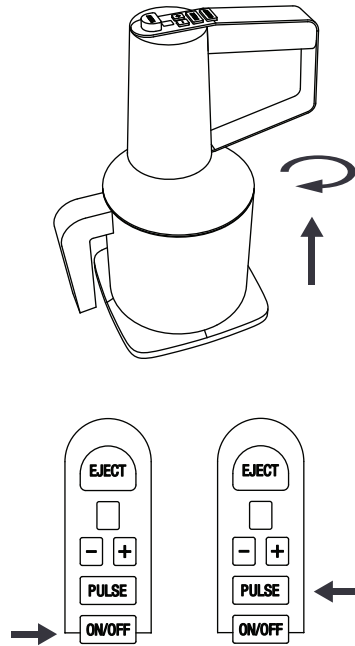
1. Setzen Sie den Klingen-Einsatz in den Zerkleinerer. Legen Sie dann die Zutaten hinein und achten Sie darauf, dass diese nicht größer als 2cm sind.
2. Verschließen Sie den Zerkleinerer dann mit dem Deckel und drehen sie diesen leicht im Uhrzeigersinn, bis er fest schließt.



### Hinweis

Sollte sich der Deckel nicht ohne Druck schließen lassen bzw. nicht glatt aufliegen, dann steht vermutlich das Klingenelement falsch zum Einlass im Deckel. Nehmen Sie den Deckel wieder ab, drehen Sie das Klingenelement ein wenig weiter (nur ganz oben anfassen) und versuchen Sie erneut, den Deckel aufzulegen und zu schließen.

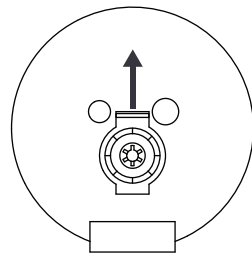
3. Drehen Sie nun den Mixer in die Kupplungseinheit des Zerkleinerers, bis er fest einrastet (es ist ein leichter Widerstand zu spüren).
4. Der Zerkleinerer ist nun verbunden. Schalten Sie den Handmixer durch Drücken der An/Aus Taste ein. Auf dem Display ist ein L zu sehen.
5. Für Zerkleinerer und Pürierstab existieren zwei verschiedene Geschwindigkeitsstufen: Langsame (L) und hohe (H) Geschwindigkeit. Der entsprechende Buchstabe wird auf dem Display angezeigt.
6. Wählen Sie eine der beiden Stufen durch Drücken von + / - aus. Sie starten den Mixvorgang durch Drücken der PULSE Taste.



### Der Pürierstab - für weichere Zutaten

Mit dem Pürierstab können weichere Lebensmittel wie z.B. püriertes Obst, Soßen, Smoothies oder Pesto hergestellt werden. Härtere Zutaten wie Eiswürfel, Kaffeebohnen oder Datteln sollten nicht mit dem Pürierstab gemixt werden, hierfür ist der Zerkleinerer besser geeignet.

1. Schieben Sie die Schutzabdeckung der Rühröffnungen auf der Unterseite des Motorgehäuses nach oben, sodass nur noch die größere Öffnung unten zu sehen ist.
2. Schieben Sie den Kupplungsvorsatz des Pürierstabes in die Öffnung und drehen Sie den Pürierstab im Uhrzeigersinn, bis er merklich einrastet (es ist ein leichter Widerstand zu spüren)
3. Der Pürierstab ist nun verbunden. Schalten Sie den Handmixer durch Drücken der An/Aus Taste ein. Auf dem Display ist ein L zu sehen.
4. Verfahren Sie analog zur Geschwindigkeitseinstellung mit bei dem Zerkleinerer auf S. 7. Nutzen Sie nach der Geschwindigkeitsauswahl die PULSE Taste zum Pürieren.

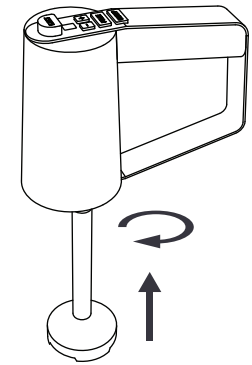


### Abbau von Pürierstab oder Zerkleinerer

Beenden Sie zuerst den Mixvorgang und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Zubehör entfernen.

Im Gegensatz zum Rührzubehör ist es beim Entfernen des Pürierstabs oder Zerkleinerers nicht notwendig, die Auswurfaste (EJECT) zu betätigen.

Halten Sie das verbundene Zubehörteil (Pürierstab oder Zerkleinerer) mit einer Hand fest und drehen Sie das Motorgehäuse gegen den Uhrzeigersinn, bis sich die Verriegelung gelöst hat und sich das Motorgehäuse nach oben hin abnehmen lässt.



## 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 von Rührbesen, Knethaken und Schneebesen

Die Rührbesen, Knethaken und der Schneebesen können in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei der Reinigung per Hand bzw. falls noch Rest-Verunreinigungen verbleiben kann das Zubehör mit einem Schwamm und etwas Spülmittel unter warmem Wasser gereinigt werden. Lassen Sie das Zubehör dann an der Luft trocknen.

### Reinigung des Pürierstabes, Mixbechers und Zerkleinerers

Der Pürierstab, der Mixbecher und der Zerkleinerer dürfen **nicht** in der Spülmaschine gereinigt werden. Spülen Sie diese mit lauwarmem Wasser ab und nutzen Sie einen Schwamm mit etwas Spülmittel.

**VORSICHT** bei den Klingen des Zerkleinerers.

### Reinigung des Motorgehäuses

Das Motorgehäuse darf nicht unter laufendem Wasser gereinigt werden. Nutzen Sie hierfür ein leicht feuchtes Tuch. Trocknen Sie das Motorgehäuse dann mit einem trockenen, weichen Tuch ab.

#### Hinweis

Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Zutaten (z.B. Karotten), können sich die Kunststoffteile des Gerätes verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

## Lagerung

1. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Versichern Sie sich, dass alle Zuberhörteile und das Motorgehäuse sauber und trocken sind und keine Essensrückstände mehr vorhanden sind. Ansonsten entfernen Sie diese zuerst.
3. Verstauen Sie das Gerät an einem kühlen, lichtgeschützten und trockenen Ort. Verwenden Sie idealerweise die Originalverpackung.

## Problembehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Es geschieht nichts, obwohl das Stromkabel eingesteckt ist	Das Stromkabel ist beschädigt oder nicht korrekt in die Steckdose eingesteckt	Prüfen Sie, ob das Stromkabel fest eingesteckt ist und ob ggf. Beschädigungen vorliegen
Der Handmixer schafft es nicht, die Zutaten zu vermischen/zerkleinern	Die zu verarbeitende Masse ist zu trocken und zäh	Stellen Sie sicher, dass genügend Flüssigkeit (z.B. Wasser bei Teig) im Mischbehälter ist.
	Die zu verarbeitenden Lebensmittel sind zu hart	Zerkleinern Sie harte Lebensmittel oder Zutaten zunächst händisch
Die Pulse Taste reagiert nur kurz	Die Pulse Taste wurde nicht ausreichend lange oder tief genug gedrückt	Halten Sie die Pulse Taste beim Verwenden der zerkleinernden Aufsätze gedrückt. Es handelt sich NICHT um einen Festschalter.
Die Rühr- und Knetaufsätze lösen sich nicht auf Knopfdruck	Die Auswurf Taste wurde nicht tief genug gedrückt	Entfernen Sie das Gerät vom Strom. Drücken Sie den Knopf tief genug und ziehen Sie ggf. parallel an den Aufsätzen.
Eine Fehlermeldung erscheint auf dem Display	Das Gerät ist defekt oder hat eine Störung	Wenden Sie sich an den KLAMER Kundendienst.

### 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

## Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:



2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (Niederspannung)

2011/65/EG (RoHS)

## Hinweise zur Entsorgung

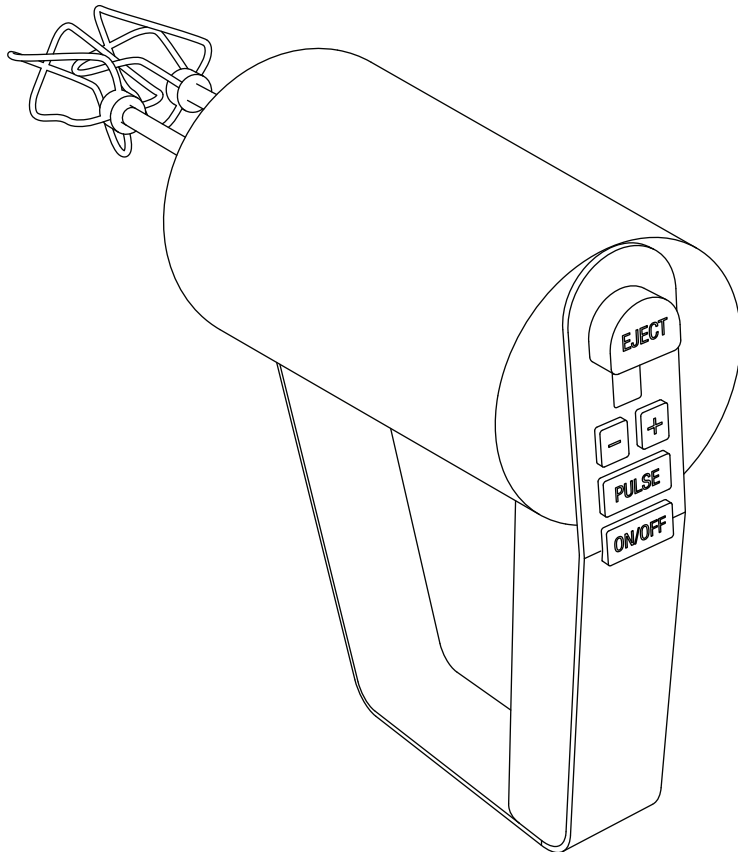
Befindet sich die unten stehende Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer 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 MIXER USER MANUAL

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

**KLAMER**  
Classic Hand Mixer 500



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

# KLAMER

## Specifications

Model	KLAMER Classic Hand Mixer 500
Rated Voltage	220-240 V / 50-60 Hz
Rated Power	500 W
Article No.	63897

### 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!

## Features

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 dough, pastes or creamy masses. The blender offers among other things.

- The 500 watt motor reliably blends quite a few ingredients and with the help of the chopper can also effortlessly chop and mince nuts, meat, herbs, garlic, carrots, etc. perfectly.
- Easily interchangeable accessories for quick and easy changes when cooking and baking.
- Variable speed setting allows blending as desired in addition to the preset programs.

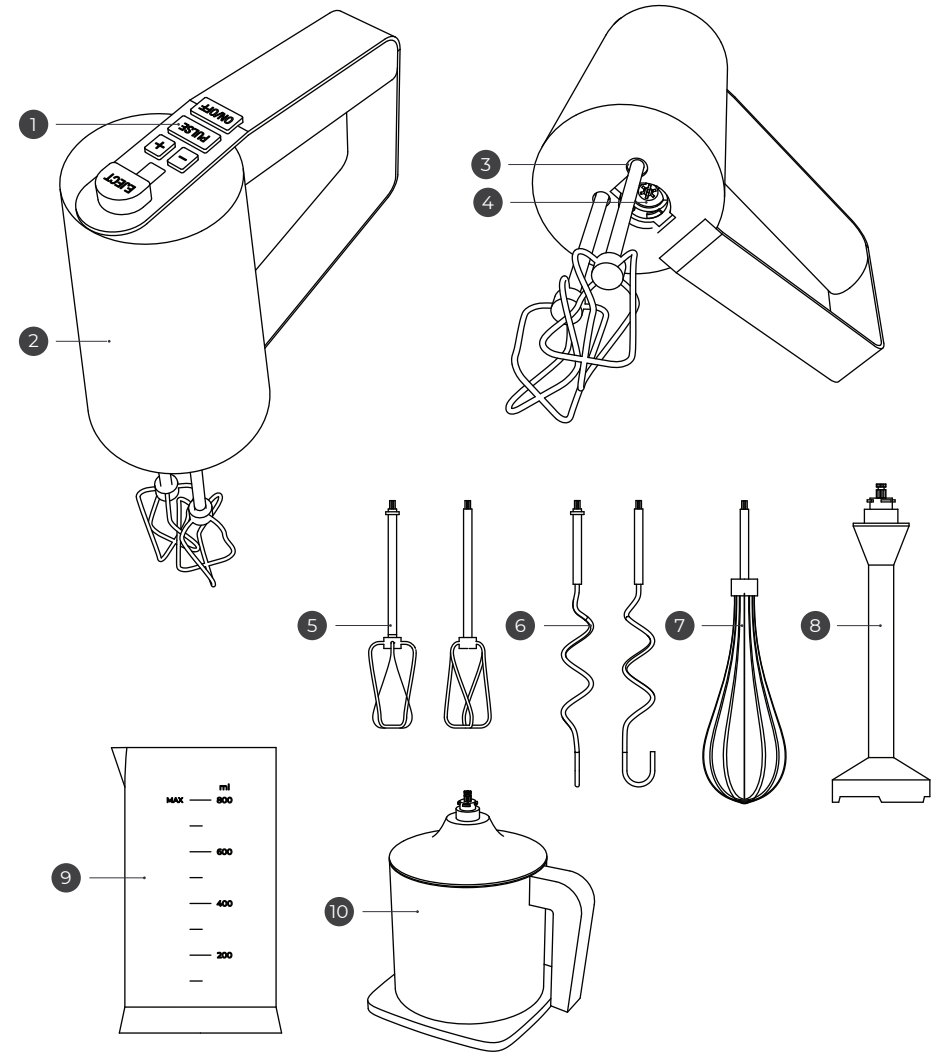
## Important Safeguards

### 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 indicated on the appliance is the same as the local mains voltage before connecting the appliance.
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. When an appliance is used by or near children, close supervision is required. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. To prevent injury, be sure to keep hands, hair, clothing, and spatulas or other objects away from the whisks and dough hooks during operation. Avoid contact with the rotating inserts.

6. Do not let the cord hang over the edge of the table and keep it away from hot surfaces.
7. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or appliance in water or other liquids. Do not connect the unit to the power supply if these parts have become wet. Do not operate the buttons with wet hands.
8. Do not use this device for purposes other than its intended use. This appliance is intended for household use.
9. Never touch the moving parts of the appliance, especially the blades, when the appliance is connected to a power outlet. There is a risk of serious injury!
10. 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.
11. The device should not be used outdoors. Never use accessories not purchased from the manufacturer.
12. Do not place the appliance near electric / gas heaters or on hot surfaces.
13. In general, be very careful with the attachments, especially those with blades. Never touch or clean the attachments when they are connected to the hand mixer and the appliance is connected to the mains.
14. Do not operate the appliance if the attachments are loose or damaged.
15. If you want to replace parts, first turn off the electrical switch and disconnect the power supply.

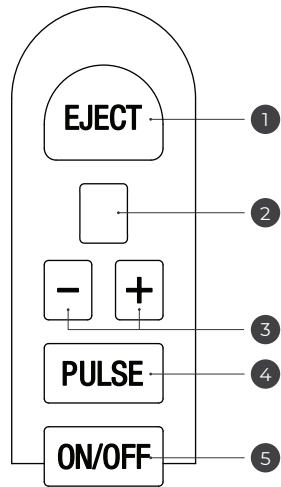
## Product diagram



- |                  |                 |
|------------------|-----------------|
| 1 Buttons        | 6 Dough hook    |
| 2 Motor housing  | 7 Whisk         |
| 3 Small openings | 8 Blender       |
| 4 Large openings | 9 Measuring jug |
| 5 Whisk          | 10 Chopper      |



## Display diagram



- ① Auswurf-Taste
- ② Geschwindigkeitsanzeige
- ③ Geschwindigkeit - / +
- ④ Pulse Taste
- ⑤ An / Aus Taste

## 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.

### Note

When you use this machine for the first time, you may notice a strange odor coming from the engine. This is not uncommon with brand new engines - the smell will disappear when the engine is running.

## Using the hand mixer

### Mixing with whisk, dough hook and whisk

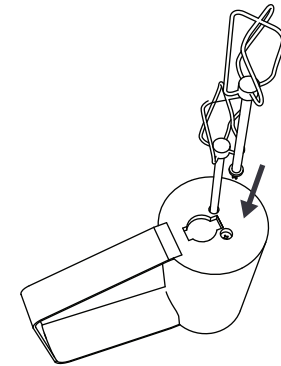
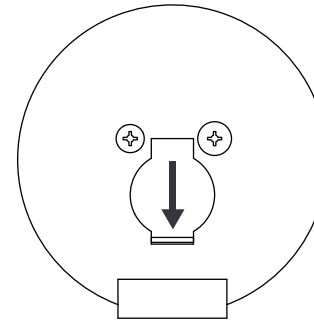
The dough hooks and whisks of this hand mixer are each a pair with a different connecting element.

**IMPORTANT:** One of them has a disc-shaped rim on the stem, which only fits into the larger of the two openings in each case. The second element without a disk is inserted into the opposite, smaller opening.

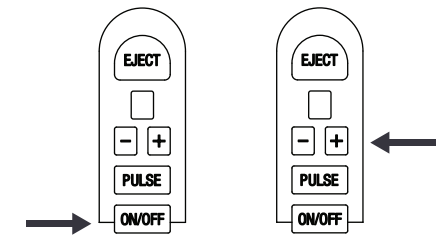
### Note

Make sure the dough hooks and whisks are securely and firmly connected to the hand mixer until they click into place. Make sure that you hear an audible "click" when inserting the beaters / dough hooks.

1. Connect the dough hooks / whisks to the mixer by inserting them into the two upper openings on the underside of the motor housing. If the two openings are not visible, first slide the protective cover down so that the large opening is covered and the two small openings are visible. When doing so, also observe the note above.



2. Put the ingredients to be mixed in a bowl and connect the mixer to the power supply.
3. Turn on the blender by pressing the On/Off button.
4. The hand mixer has 5 speed levels, which you can select using the speed selection buttons (+ and - symbols). After switching on, the speed 0 is selected. By pressing the + button, you switch to speed 1 of 5.

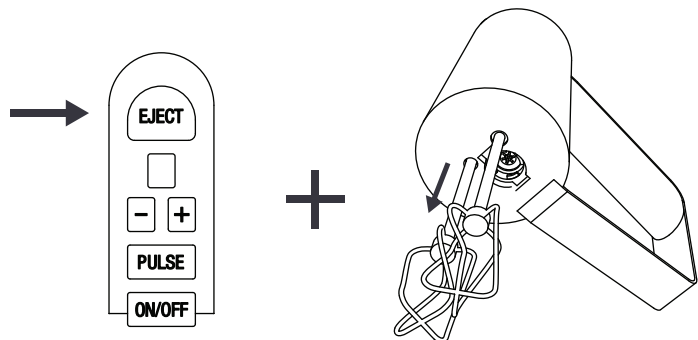


5. The mixer starts stirring immediately. To avoid splashing, we recommend always starting at the lowest speed (speed 1) and increasing the speed as needed by pressing the Plus button during use.
6. Pressing the PULSE button briefly activates the highest speed level without selecting it permanently via the selection keys.

### Removing the beater, dough hook and whisk

First stop the mixing process and disconnect the plug from the socket before removing the accessories. Remove the beaters, dough hooks and whisks from the motor housing by first pressing the eject button (EJECT) firmly.

Now grasp the beaters or dough hooks close to the motor housing and pull them down gently.

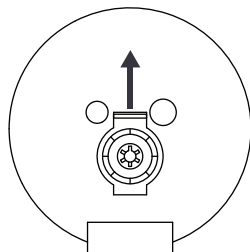


## Use of blender and chopper

### The chopper - for larger and coarser ingredients

The shredder is optimal for shredding hard foods such as meat, hard cheese, nuts, onions, or even raw vegetables or fruit. It has larger blades than the blender and thus transmits the power of the motor better.

1. Place the blade insert in the chopper. Then place the ingredients inside, making sure they are no larger than 2cm.
2. Then close the shredder with the lid and turn it slightly clockwise until it closes tightly.



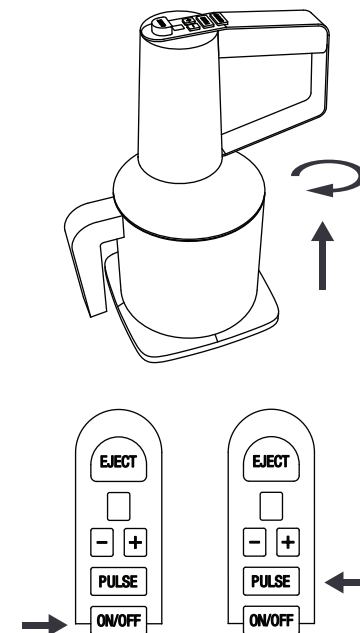
#### Note

If the lid cannot be closed without pressure or does not lie smoothly, then the blade element is probably positioned incorrectly in relation to the inlet in the lid. Remove the lid again, turn the blade element a little further (only touch it at the very top) and try to put on and close the lid again.

3. Now turn the blender into the coupling unit of the chopper until it firmly engages (a slight resistance can be felt).

4. The hand blender is now connected. Turn on the hand blender by pressing the on/off button. An L can be seen on the display.

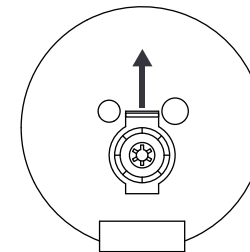
5. Two different speed levels exist for the chopper and blender: Slow (L) and High (H) speed. The corresponding letter is shown on the display. 6. Select one of the two speeds by pressing + / -. You start the mixing process by pressing the PLUSE button.



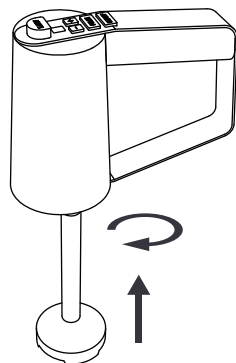
### The blender - for softer ingredients

The blender can be used to make softer foods such as pureed fruit, sauces, smoothies or pesto. Harder ingredients such as ice cubes, coffee beans or dates should not be mixed with the blender, the chopper is better suited for this.

1. Slide the protective cover of the stirring openings on the underside of the motor housing upwards so that only the larger opening at the bottom is visible.
2. Push the coupling attachment of the blender into the opening and turn the blender clockwise until it noticeably engages (a slight resistance can be felt).



- The hand blender is now connected. Switch on the hand blender by pressing the On/Off button. An L appears on the display.
- Proceed in the same way as for the speed setting for the blender on p. 7. After selecting the speed, use the PULSE button for blending.



### Dismantling of blender or chopper

First stop the blending process and unplug the appliance before removing the accessories.

Unlike the mixing accessory, it is not necessary to press the eject button (EJECT) when removing the blender or chopper.

Hold the connected accessory (blender or chopper) with one hand and turn the motor housing counterclockwise until the lock is released and the motor housing can be removed upwards.

## 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.

### Cleaning of beaters, dough hooks and whisks

The beaters, dough hooks and whisk can be cleaned in the dishwasher. When cleaning by hand or if residual impurities remain, the accessories can be cleaned with a sponge and some dishwashing detergent under warm water. Then allow the accessories to air dry.

### Cleaning the blender, mixing cup and chopper

The blender, the mixing cup and the chopper must not be cleaned in the dishwasher. Rinse them with lukewarm water and use a sponge with a little detergent.

CAUTION with the blades of the chopper.

### Cleaning the motor housing

The motor housing must not be cleaned under running water. Use a slightly damp cloth for this purpose. Then dry the motor housing with a dry, soft cloth.

#### Note

When processing ingredients rich in color (e.g. carrots), the plastic parts of the device may become discolored. Wipe these parts with cooking oil before rinsing.

## Storage

- First disconnect the power plug from the socket.
- Make sure that all accessories and the motor housing are clean and dry and that no food residues remain. Otherwise, remove them first.
- Store the device in a cool, light-protected and dry place. Ideally, use the original packaging.

## Problem Solving

Problem	Possible cause	Solution
Nothing happens although the power cable is plugged in	The power cable is damaged or not plugged into the socket correctly	Check whether the power cable is firmly plugged in and whether there is any damage, if necessary
The hand mixer does not manage to mix/crush the ingredients	The mass to be processed is too dry and tough	Make sure that there is enough liquid in the mixing container (e.g. water when making dough).
	The food to be processed is too hard	First chop hard food or ingredients by hand
The Pulse button reacts only briefly	The Pulse button was not pressed sufficiently long or deep enough	Press and hold the Pulse button when using the chopping attachments. It is NOT a fixed switch.
The mixing and kneading attachments do not come off at the touch of a button	The eject button was not pressed deeply enough	Remove the unit from the power supply. Press the button deeply enough and pull the attachments in parallel if necessary.
An error message appears on the display	The device is defective or has a malfunction	Contact the KLAMER customer service.

#### 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!