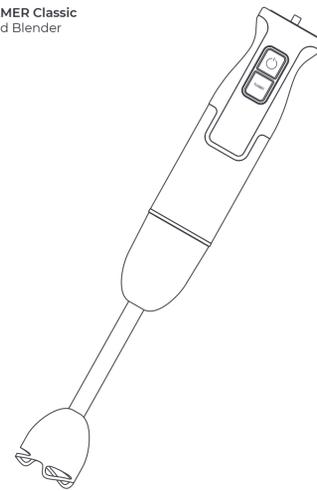


STABMIXER BEDIENUNGSANLEITUNG

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

KLAMER Classic
Hand Blender



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

KLAMER

Technische Daten

Modell	KLAMER Classic Hand Blender
Netzspannung	220-240 V / 50-60 Hz
Leistung	800 W
Artikelnummer	72308

Hinweis
Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Unklarheiten an das KLAMER Customer-Support Team unter helo@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 Kopfende
- Schnelles Mixen durch leicht zu erreichende Turbo Taste
- Handliches und sicheres Auswechseln der verschiedenen Mixer-Aufsätze 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 Zubehörfteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.

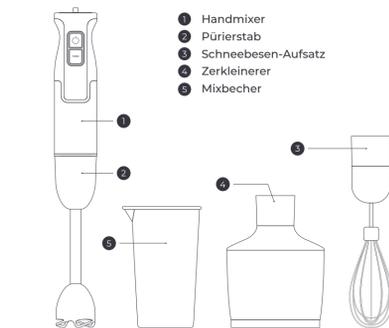
8. Lassen Sie das Gerät nicht über einen längeren Zeitraum in Betrieb und lassen Sie es bei längerer Nutzung regelmäßig abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen. So vermeiden Sie Beschädigungen der Innenteile und des Motors.

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



Gebrauchsanleitung

Mixen mit dem Pürierstab

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

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 den 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 Schalter 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.

Nutzung des Zerkleinerers

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, sodass er fest schließt.
3. Drehen Sie nun den Mixer in die Kupplungseinheit des Zerkleinerers, bis er fest einrastet.
4. Beginnen Sie den Mixvorgang und richten Sie sich nach den Hinweisen zum Stabmixer im Mixbecher.

Wichtig

Nutzen Sie den Mixer nicht für besonders harte Zutaten, wie z.B. Eiswürfel oder Kaffeebohnen. Hierfür empfehlen wir den KLAMER Standmixer.

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.

Nutzung des Schneebesens

Zum Aufschlagen und Rühren

Der Schneebesens ist besonders für das Schlagen von Sahne, aber auch das Aufschlagen von Eiweiß oder für Desserts geeignet.

1. Setzen Sie den Mixer in die Kupplungseinheit des Schneebesens und drehen Sie diese, bis sie fest einrastet.
2. Stecken Sie den Rührbesen in die Kupplungseinheit. Achten Sie darauf, dass es hörbar KLICK macht.
3. Beginnen Sie den Mixvorgang und richten Sie sich nach den Hinweisen zum Stabmixer im Mixbecher.

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. Mixbecher, Schneebesens und das Zerkleinerergefäß sind spülmaschinenfest.
4. Die restlichen Teile sind von Hand zu reinigen, da sie nicht spülmaschinengeeignet sind.
5. Bei der Reinigung in der Spülmaschine ist darauf zu achten, dass die Temperatur 60°C nicht übersteigt, um Verformungen zu vermeiden.
6. Generell sind alle Teile und Klingen, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt kommen mit heißem Wasser und etwas Spülmittel zu säubern.

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.

