



Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Mano HM3

Handmixer mit
Edelstahl-Mixstab

Batteur-mixeur avec
pied mixeur en inox

Sbattitore elettrico con
frullatore a immersione
in acciaio inossidabile



satrap

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Produktebeschrieb	4
2. Sicherheitshinweise	5
3. Wissenswertes	8
4. Inbetriebnahme	8
5. Leistungsregler	8
6. Ein/Aus-Schalter und Funktionsschalter	8
7. Quirle	9
8. Knethaken	9
9. Edelstahl-Mixstab	9
10. Betriebstabelle	10
11. Reinigung und Pflege	10
12. Entsorgung	10
13. Coop Garantie/Coop Service	11
14. Konsumenteninformation	12

Sommaire	Page
1. Description du produit	4
2. Consignes de sécurité	13
3. Caractéristiques	16
4. Mise en service	16
5. Sélecteur de vitesse	16
6. Touche «marche/arrêt» et sélecteur de fonction	16
7. Fouets	16
8. Malaxeurs	17
9. Pied mixeur en inox	17
10. Tableau d'utilisation	18
11. Nettoyage et entretien	18
12. Élimination	18
13. Garantie/Service après-vente Coop	19
14. Informations consommateurs	20

Indice	Pagina
1. Descrizione del prodotto	5
2. Indicazioni di sicurezza	21
3. Informazioni utili	24
4. Messa in funzione	24
5. Selettore di velocità	24
6. Interruttore On/Off e interruttore con funzione intermittente	24
7. Fruste	25
8. Ganci per impastare	25
9. Frullatore a immersione in acciaio inossidabile	25
10. Tabella d'uso	26
11. Pulizia e manutenzione	26
12. Smaltimento	26
13. Garanzia Coop/Servizio Coop	27
14. Informazione ai consumatori	28



1. Produktebeschreibung

1. Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
2. Ein/Aus-Schalter
3. Funktionsschalter:
Turbofunktion beim Arbeiten mit den Quirlen und Knethaken
Sicherheitsfunktion beim Arbeiten mit dem Mixstab
4. Leistungsregler 0-1-2-3-4-5
5. Auswurfaste für Quirle und Knethaken
6. Einstecköffnungen für Quirle und Knethaken
7. Abdeckschieber für die Anschlussbuchse
8. Anschlussbuchse für Mixstab
9. 1 Mixstab
10. 2 Quirle
11. 2 Knethaken
12. Netzkabel mit Stecker

1. Description du produit

1. Boîtier en plastique antichoc
2. Touche «marche/arrêt»
3. Sélecteur de fonction:
fonction turbo pour travailler avec les fouets ou les malaxeurs
fonction sécurité pour travailler avec le pied mixeur
4. Sélecteur de vitesse 0-1-2-3-4-5
5. Bouton éjecteur
6. Orifices de branchement des fouets et des malaxeurs
7. Cache coulissant
8. Douille de branchement du pied mixeur
9. 1 pied mixeur
10. 2 fouets
11. 2 malaxeurs
12. Câble secteur avec fiche

1. Descrizione del prodotto

1. Guscio in materiale sintetico antiurto
2. Interruttore On/Off
3. Interruttore di funzione:
funzione turbo per lavorare con fruste e ganci per impastare
funzione di sicurezza per lavorare con il frullatore a immersione
4. Selettore di velocità 0-1-2-3-4-5
5. Tasto di espulsione per fruste e ganci per impastare
6. Fori di fissaggio per fruste e ganci per impastare
7. Protezione a saracinesca del manicotto
8. Manicotto per frullatore a immersione
9. 1 frullatore a immersione
10. 2 fruste
11. 2 ganci per impastare
12. Cavo di rete con spina



2. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Bädewannen, Schwimmbecken, Duschen oder Waschbecken benutzen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt, dieses herauszuholen, solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heisse Herdplatte, offene Flammen, heisse Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist und das Netzkabel nicht zum «Stolperdraht» wird.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benützen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Netzstecker immer erst kurz vor dem Gebrauch einstecken, sofort nach Beendigung des Gebrauchs und vor der Reinigung Netzstecker herausziehen.
- Vor jeder Montage oder Demontage des Zubehörs unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Niemals mit der Hand oder mit Gegenständen in die laufenden Quirle/Knethaken greifen.
- Nie den Mixstab mit laufendem Messer aus dem Behälter nehmen und niemals mit der Hand oder mit Gegenständen in das laufende Messer greifen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Tauchen Sie mit dem Stabmixer immer vollständig in die zu pürierende Masse ein, bevor Sie das Gerät einschalten, bzw. ziehen Sie den Stabmixer erst nach dem Ausschalten aus dem pürierten Gut.
- Gerät nie ohne Lebensmittel arbeiten lassen.

- Der Stabmixer darf nicht zum Mixen oder Hacken von **harten** Lebensmitteln (wie z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Getreide, Kaffeebohnen, Reis oder Gewürze) verwendet werden. Ungeeignet sind auch Schokolade und rohes Fleisch.
- Die richtige Wahl und das korrekte Einsetzen des Zubehörs lesen Sie bitte unter Punkt 7–9.
- Das Gerät soll nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Nach dieser Zeit muss es aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet werden. Anschliessend den Motor ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- Quirle und Knethaken sind spülmaschinengeeignet. Mixstab nur unter fliessendem Wasser mit einem Tuch oder Bürste reinigen. Nicht ins Spülwasser legen oder im Geschirrspüler reinigen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.



3. Wissenswertes

Der Satrap Mano HM3 ist ein kraftvoller und vielseitig einsetzbarer Handmixer mit Edelstahl-Mixstab zum:

- Rühren und Schlagen von Mayonnaise, Eiweiss und Rahm;
- Kneten und Mischen von Teigen;
- Mixen und Pürieren von Fruchtfrappés, Mixgetränken und Babybreis.

Der Satrap Mano HM3 ist mit einem leistungsstarken 250-Watt-Motor, 5 Geschwindigkeitsstufen und einem praktischen Impulsschalter für kontrollierte, kurzzeitige Gerätebedienung ausgerüstet. Die einfache und sichere Handhabung, der geringe Platzbedarf sowie die problemlose Reinigung machen den Satrap Mano HM3 zum idealen Küchenpartner.

4. Inbetriebnahme

Nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen. Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben. Vor dem ersten Gebrauch Gerätegehäuse mit einem feuchten Lappen abreiben. Alle Zubehörteile mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen und abschliessend gut abtrocknen.

Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen, diese könnten das Gerätegehäuse oder die Zubehörteile beschädigen.

5. Leistungsregler

Ihr Gerät besitzt einen Leistungsregler (4) zur Geschwindigkeitsregulierung. Sie beginnen grundsätzlich beim Mischen oder Kneten mit der Stufe 1 und schalten nach kurzer Zeit auf Stufe 5. Das Gerät entwickelt auf der höchsten Stufe die grösste Normalleistung bei optimaler Kühlung.

Bei starker Beanspruchung des Motors, z.B. beim Kneten von schweren und zähen Teigen, darf nur mit der Stufe 5 gearbeitet werden (siehe Punkt 10). Benützen Sie hochwandige Gefässe, die für die Menge des zu verarbeitenden Gutes nicht zu gross sind.

Achtung: Leistungsregler nach jedem Arbeiten auf Position 0 stellen.

6. Ein/Aus-Schalter und Funktionsschalter

Durch Betätigen des Ein/Aus-Schalters (2) wird das Gerät auf der eingestellten Geschwindigkeitsstufe in Betrieb gesetzt. Die Geschwindigkeitsstufe kann während des Betriebs verändert werden. Der Ein/Aus-Schalter hat immer die Impulsfunktion, ob mit den Quirlen, Knethaken oder dem Mixstab gearbeitet wird.

Der Funktionsschalter (3) hat 2 verschiedene Funktionen:

- durch Betätigen der Taste wird eine erhöhte Motorenleistung (Turbo) beim Arbeiten mit den Quirlen oder den Knethaken erreicht. Die Turbofunktion sollte aber im Allgemeinen nur kurzzeitig benützt werden (maximal für ½ Minute, z.B. für schwere Teige);
- aus Sicherheitsgründen muss beim Arbeiten mit dem Mixstab der Funktionsschalter (3) und der Ein/Aus-Schalter (2) gleichzeitig gedrückt werden, um das Gerät in Betrieb zu nehmen. Beim Arbeiten mit dem Mixstab kann die Geschwindigkeitsstufe nicht verändert werden.

Stellen Sie den Leistungsregler nach jedem Arbeiten auf Position 0.

Hinweis: Je nach gewähltem Zubehör wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe (siehe Betriebs-tabelle Punkt 10).

Achtung: Das Gerät sollte nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Nach dieser Zeit muss aus Sicherheitsgründen das Gerät ausgeschaltet werden. Anschliessend den Motor ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

7. Quirle

Verwendung

Die Quirle kann man zur Herstellung von leichten Rührteigen, Crêmen, Quarkspeisen, Mayonnaisen sowie zum Schlagen von Rahm oder Eiweiss benutzen. Ausserdem eignen sie sich auch zum Anrühren von Saucen und Puddingpulver. Beim Verarbeiten von sehr kleinen Mengen in engen Gefässen kann auch ein einzelner Quirl verwendet werden.

Montage

Vor der Montage oder Demontage der Quirle unbedingt den Netzstecker herausziehen und kontrollieren Sie, dass der Leistungsregler (4) auf Position 0 gestellt ist. Die Quirle werden an der Unterseite des Gerätes in die Einstecköffnungen (6) eingesteckt, bis sie spürbar einrasten. Dabei muss beachtet werden, dass der mit einem Metallring versehene Quirl in die grössere Einstecköffnung montiert wird. Zum Auswerfen der Quirle, Netzstecker herausziehen und auf die Auswurfaste (5) drücken.

8. Knethaken

Verwendung

Die Knethaken werden zur Zubereitung von schweren Hefe-, Mürbe- und Kartoffelteigen oder für das Mischen von schweren Zutaten (Butter-Zucker-Mischungen, Fleischmassen, gekochtes Gemüse usw.) verwendet. Immer beide Knethaken benutzen!

Montage

Vor der Montage oder Demontage der Knethaken unbedingt den Netzstecker herausziehen und kontrollieren Sie, dass der Leistungsregler (4) auf Position 0 gestellt ist. Die Knethaken werden an der Unterseite des Gerätes in die Einstecköffnungen (6) eingesteckt, bis sie spürbar einrasten. Dabei muss beachtet werden, dass der mit einem Metallring versehene Knethaken in die grössere Einstecköffnung montiert wird. **Immer beide Knethaken benutzen!** Zum Auswerfen der Knethaken, Netzstecker herausziehen und auf die Auswurfaste (5) drücken.

Hinweis: Der Knethaken mit dem Plastikring muss immer bei der grossen Einstecköffnung eingesetzt werden. Bei nicht korrekter Montage wird der Teig nach oben gezogen.

9. Edelstahl-Mixstab

Verwendung

Der Mixstab wird zum Vermischen von Flüssigkeiten, Herstellen von Mayonnaise und zum Pürieren von Saucen, Suppen, Gemüse, Früchten oder Babybreis eingesetzt. Beim Arbeiten mit dem Mixstab kann das Gerät nur auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe betrieben werden.

Montage

Vor der Montage oder Demontage des Mixstabes unbedingt den Netzstecker herausziehen und kontrollieren Sie, dass der Leistungsregler (4) auf Position 0 gestellt ist. Der Mixstab wird in die Anschlussbuchse (8) unterhalb des Gerätes eingeschraubt. Dabei öffnen Sie den Abdeckschieber (7). Mixstab in die Anschlussbuchse (8) einsetzen und durch Linksdrehung (gegen Uhrzeigersinn) bis zum Anschlag verriegeln. Zum Abnehmen des Mixstabes Netzstecker herausziehen und in umgekehrter Reihenfolge Mixstab entriegeln. Bei geöffnetem Abdeckschieber (7) und nicht eingesetztem Mixstab läuft das Gerät nicht.

Achtung: Tauchen Sie mit dem Mixstab immer vollständig in die zu pürierende Masse ein, bevor Sie das Gerät einschalten, bzw. ziehen Sie den Mixstab erst nach dem Ausschalten aus dem pürierten Gut.

10. Betriebstabelle

Zubehör	Funktion	Verarbeitungsmenge	Schalterstellung	Betriebszeit
Quirle	Rühren	500 g Mehl + Zutaten	Stufe 5	5 Minuten
	Eiweiss schlagen	beliebig	Stufe 5 + «Turbo»	beliebig
	Rahm schlagen	beliebig	Stufe 5 + «Turbo»	beliebig
Knethaken	Teig kneten	500 g Mehl + Zutaten	Stufe 5	5 Minuten
Mixstab	Mixen	beliebig	max.	5×1 Minute
	Mischen	beliebig	max.	5×1 Minute
	Pürieren	beliebig	max.	5×1 Minute

Praktische Hinweise:

- Um das Aufstäuben pulveriger Substanzen und das Verspritzen von Flüssigkeiten zu vermeiden, wird empfohlen, mit der kleinsten Drehzahl (ca. 1 Minute lang) zu beginnen.
- Rahm schlägt sich besonders gut, wenn er und das Gefäss vorher auf etwa 10 °C im Kühlschrank abgekühlt werden.
- Lassen Sie bei allen Funktionen, bei welchen die maximalen Betriebszeiten angegeben werden, das Gerät vor einer erneuten Benutzung etwas abkühlen.

11. Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen. Gerätegehäuse nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Quirle und Knethaken mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand abwaschen oder im Geschirrspüler reinigen. Mixstab nur unter fliessendem Wasser mit einem Tuch oder Bürste reinigen. Nicht ins Spülwasser legen oder im Geschirrspüler reinigen.

Gerät nie ins Wasser tauchen oder abspülen.

Falls der Mixstab von Lebensmitteln (Karotten, Orangen usw.) verfärbt wurde, reiben Sie ihn mit einem in Speiseöl getränkten Tuch ab. Reinigen Sie den Mixstab danach wie gewöhnlich. Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten das Gerätegehäuse oder die Zubehörtteile beschädigen.

12. Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
 Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
 Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
 il corretto smaltimento

13. Coop Garantie/ Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei gewerblicher Nutzung;
- bei normaler Abnutzung;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenzahlung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenzahlung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über Satrap-Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energieverbrauch, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiewerke für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf:

Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter www.satrap.ch



14. Konsumenteninformation

Warendeklaration
Handmixer mit Edelstahl-Mixstab
Satrap Mano HM3 SAP 5.751.431
(Typenbezeichnung Coop)

a) Allgemeine Angaben

Herkunft	China
Garantiezeit	2 Jahre
Service-Garantie	5 Jahre
Service durch	Coop Service
Gebrauchsanleitung	Ja

b) Elektrische Daten

Nennspannung	230 Volt
Nennleistung	250 Watt
Absicherung	6 A
Sicherheitsanforderungen	Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

System	Wechselspannungsmotor
Gerätemasse	H/B/T: 15×20×10 cm
Gewicht ohne Zubehör	1250 g
Kabellänge	110 cm
Kabelaufwicklung	Nein
Bedienungselemente	Leistungsregler 0-1-2-3-4-5 Ein/Aus-Schalter mit Impulsfunktion Auswurfaste und Funktionsschalter
Maximale Betriebsdauer	5 min
Geschwindigkeiten	5 Stufen
Drehzahlen, unbelastet	Stufe 1-5: 500-1050 U/min Mixstab: 17000 U/min
Anschlussart Mixstab	Bajonettverbindung
Taste für Zubehörauswurf	Ja

Material:

Gerätegehäuse	Kunststoff
Quirle, Knethaken, Mixstab	Edelstahl, rostfrei

d) Zubehör (im Preis inbegriffen)

2 Quirle, 2 Knethaken, 1 Mixstab

e) Zubehör/Ersatzteile (im Preis nicht inbegriffen)

Quirle – SAP 3.654.787, Knethaken – SAP 3.654.786, Mixstab – SAP 3.654.785

L-Nr. 662/SBETT/03.16



2. Consignes de sécurité

- Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité d'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 volts.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Nettoyer l'appareil exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Tenir ce dernier et son cordon d'alimentation hors de leur portée.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience, à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et sur les risques qui peuvent en découler.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil et éviter que le cordon ne se trouve dans le passage.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon ou l'appareil est défectueux, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé, l'apporter sans tarder au point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente.
- Lorsque l'appareil ne fonctionne plus, le rendre inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Brancher l'appareil juste avant de l'utiliser; le débrancher aussitôt après et avant de le nettoyer.
- Veiller à ce que l'appareil soit débranché avant de monter ou de démonter les accessoires.
- Ne jamais approcher les doigts ou des objets quelconques de l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Laisser le pied mixeur plongé dans la préparation aussi longtemps que l'appareil est en marche; ne jamais approcher les doigts ou des objets quelconques du couteau lorsqu'il tourne.
- Ne mettre en marche le mixer que lorsqu'il est plongé dans une préparation. L'éteindre avant de l'en retirer.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil dans le vide.
- Ne pas utiliser l'appareil pour mixer ou hacher des aliments **durs** (glaçons, noix de muscade, céréales, café en grains, riz, épices, etc.). Le chocolat et la viande crue ne sont pas non plus adaptés.
- Utiliser les accessoires conformément aux instructions données aux points 7 à 9.

- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 5 minutes d'affilée. Après 5 minutes, il faut l'arrêter et laisser refroidir le moteur pendant env. 10 minutes.
- Les fouets et les malaxeurs peuvent être lavés au lave-vaisselle. Rincer le pied malaxeur sous le robinet en utilisant un chiffon ou une brosse. Ne pas le plonger dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

Coop décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect du présent mode d'emploi.



3. Caractéristiques

Pratique et puissant, Satrap Mano HM3 permet de:

- monter des mayonnaises, battre des blancs en neige et fouetter de la crème;
- pétrir et malaxer des pâtes;
- préparer des milk-shakes et autres boissons, des bouillies pour bébés.

Il est équipé d'un moteur puissant de 250 watts à 5 vitesses et d'une fonction «pulse» (marche intermittente) idéale pour mixer rapidement et vérifier le degré de mixage pendant une préparation. Il est d'un emploi aisé et sûr, se nettoie facilement et prend peu de place: c'est un auxiliaire précieux qui a sa place dans toute cuisine.

4. Mise en service

Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif 230 V. Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le ramener immédiatement au point de vente pour réparation. Avant la première utilisation, l'essuyer avec un chiffon humide. Laver tous les accessoires soigneusement à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle, et bien les essuyer.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.

5. Sélecteur de vitesse

L'appareil possède un sélecteur de vitesse (4) à 5 positions. Pour mélanger ou malaxer, commencer sur la position 1. Après quelques instants, régler le sélecteur sur 5, position sur laquelle l'appareil fournit la plus grande puissance en fonctionnement normal sans chauffer. Lorsque le moteur doit fournir un effort intense, par ex. pour malaxer des pâtes lourdes, le sélecteur doit impérativement être réglé sur 5 (voir point 10). Utiliser de préférence des récipients à bords hauts qui ne soient pas trop grands par rapport au volume à travailler.

Attention: Remettre le sélecteur en position 0 après chaque utilisation.

6. Touche «marche/arrêt» et sélecteur de fonction

La touche «marche/arrêt» (2) permet de mettre l'appareil en marche à la vitesse sélectionnée. La vitesse peut être modifiée en cours de fonctionnement. La touche «marche/arrêt» fonctionne en mode «pulse» (marche intermittente) aussi bien avec les fouets et les malaxeurs qu'avec le pied mixeur.

Le sélecteur de fonction (3) présente 2 fonctions différentes:

- la fonction turbo, déclenchée sur simple pression du bouton, permet d'augmenter la puissance du moteur lorsque l'on utilise les fouets ou les malaxeurs. Elle ne doit être utilisée que pour de courtes durées (au maximum 30 secondes, p.ex. pour des pâtes lourdes);
- la fonction de sécurité: lorsque l'on utilise le pied mixeur, il faut appuyer sur ce bouton en même temps que sur la touche «marche/arrêt» pour faire fonctionner l'appareil. Avec le pied mixeur, la vitesse ne peut pas être modifiée.

Remettre le sélecteur en position 0 après chaque utilisation.

Remarque: régler la vitesse en fonction des accessoires utilisés (voir tableau au point 10).

Attention: ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 5 minutes d'affilée. Après 5 minutes, il faut l'arrêter et laisser refroidir le moteur pendant env. 10 minutes.

7. Fouets

Utilisation

Les fouets permettent de préparer des pâtes légères et des entremets, à base de séré notamment, de monter une mayonnaise, de fouetter de la crème et de battre des blancs en neige, ou encore de délayer des poudres dans du liquide (sauces ou pudding par ex.). L'appareil fonctionne également avec un seul fouet, ce qui est pratique lorsque le récipient est très petit.

Montage

Avant de mettre les fouets en place ou de les enlever, débrancher impérativement l'appareil et vérifier que le sélecteur de vitesse (4) est en position 0. Introduire les fouets dans les orifices situés en-dessous de l'appareil (6) et pousser jusqu'au déclic. NB: Le fouet muni d'une bague métallique doit être placé dans l'orifice le plus large. Pour enlever les fouets, débrancher l'appareil et appuyer sur le bouton éjecteur (5).

8. Malaxeurs

Utilisation

Les malaxeurs permettent de pétrir ou de mélanger des préparations lourdes: pâtes levées, brisées ou à base de pommes de terre, mélange beurre et sucre, préparations à base de viande, légumes cuits, etc. Toujours utiliser les deux malaxeurs à la fois!

Montage

Avant de mettre les malaxeurs en place ou de les enlever, débrancher impérativement l'appareil et vérifier que le sélecteur de vitesse (4) est en position 0. Introduire les malaxeurs dans les orifices situés en-dessous de l'appareil (6) et pousser jusqu'au déclic. NB: Le malaxeur muni d'une bague métallique doit être placé dans l'orifice le plus large. **Toujours utiliser les deux malaxeurs à la fois!** Pour enlever les malaxeurs, débrancher l'appareil et appuyer sur le bouton éjecteur (5).

Remarque: Si les malaxeurs ne sont pas montés correctement, la pâte est entraînée vers le haut.

9. Pied mixeur

Utilisation

Le pied mixeur permet non seulement de préparer des potages, des sauces et des coulis, mais aussi de monter une mayonnaise, de mixer des légumes ou de préparer des bouillies pour bébés. Avec cet accessoire, l'appareil ne peut fonctionner qu'avec la vitesse la plus rapide.

Montage

Avant de mettre le pied mixeur en place ou de l'enlever, débrancher impérativement l'appareil et vérifier que le sélecteur de vitesse (4) est en position 0. Le pied mixeur doit être vissé dans la douille située sous l'appareil (8). Ouvrir le couvercle (7), placer le pied mixeur dans la douille (8) puis le visser vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée. Après utilisation, débrancher l'appareil avant de dévisser le pied mixeur. L'appareil ne peut pas tourner lorsque le cache (7) est ouvert et que le pied mixeur n'est pas en place.

Attention: N'allumer le pied mixeur que lorsqu'il est plongé dans une préparation. L'éteindre avant de l'en retirer.

10. Tableau d'utilisation

Accessoires	Opération	Quantités	Vitesse	Durée
Fouets	Mélanger	500 g de farine + autres ingrédients	Pos. 5	5 minutes
	Monter des blancs en neige	Non limitées	Pos. 5 + Turbo	Non limitée
	Fouetter de la crème	Non limitées	Pos. 5 + Turbo	Non limitée
Malaxeurs	Pétrir de la pâte	500 g de farine + autres ingrédients	Pos. 5 + Turbo	5 minutes
Pied mixeur	Mixer	Non limitées	max.	5×1 minute
	Mélanger	Non limitées	max.	5×1 minute
	Réduire en purée	Non limitées	max.	5×1 minute

Quelques conseils pratiques:

- Toujours commencer à faible vitesse (pendant env. 1 minute) pour éviter les projections.
- Pour réussir une chantilly, refroidir la crème ainsi que le récipient à 10 °C au préalable.
- Laisser refroidir l'appareil entre deux utilisations lorsque le tableau indique une durée maximale.

11. Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Utiliser un chiffon humide pour essuyer le boîtier. Laver les fouets et les malaxeurs au lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle. Rincer le pied malaxeur sous le robinet en utilisant un chiffon ou une brosse. Ne pas le plonger dans l'eau et ne pas le mettre au lave-vaisselle.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le passer sous le robinet.

Si le pied mixeur est coloré par des aliments (carottes, oranges, etc.), le frotter avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis le nettoyer normalement.

Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager l'appareil ou les accessoires.

12. Élimination

Lorsqu'un appareil électrique est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans le respect de l'environnement.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

13. Garantie/Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique pendant 2 ans à partir de la date d'achat sur tous les appareils Satrap. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations et prend à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

Coop ne peut accorder de garantie:

- en cas de dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- en cas de dommages résultant d'un usage non conforme par l'acheteur ou par un tiers;
- en cas d'usage professionnel de l'appareil;
- en cas d'usure normale de l'appareil;
- en cas de dommages occasionnés lors de réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- en l'absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne peut être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers Satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil Satrap, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat:

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le SAV Coop: www.satrap.ch



14. Informations consommateurs

Déclaration du produit
Batteur-mixeur avec pied mixeur en inox
Satrap Mano HM3 SAP 5.751.431
(appellation Coop)

a) Données générales

Provenance	Chine
Durée de la garantie	2 ans
SAV assuré pendant	5 ans
SAV assuré par	Service après-vente Coop
Mode d'emploi	Oui

b) Données électriques

Tension nominale	230 V
Puissance nominale	250 W
Fusible	6 A
Normes de sécurité	Conforme aux normes européennes/internationales EN/CEI

c) Données techniques

Système	Moteur à courant alternatif
Dimensions	H/L/P: 15×20×10 cm
Poids sans accessoires	1250 g
Longueur du cordon d'alimentation	110 cm
Enrouleur de cordon	Non
Commandes	Sélecteur de vitesse 0-1-2-3-4-5 Interrupteur «marche/arrêt» à impulsion Bouton éjecteur et sélecteur de fonction
Durée d'utilisation en continu	5 min
Vitesses	5 positions
Vitesse à vide	Positions 1-5: 500-1050 t/min Pied mixeur: 17000 t/min
Fixation du pied mixeur	Type baïonnette
Bouton éjecteur	Oui

Matériaux:

Boîtier	Matière plastique
Fouets, malaxeurs, pied mixeur	Acier inoxydable

d) Accessoires (inclus dans le prix)

2 fouets, 2 malaxeurs, 1 pied mixeur

e) Accessoires vendus séparément

Fouets – SAP 3.654.787, malaxeurs – SAP 3.654.786, pied mixeur – SAP 3.654.785

L-Nr. 662/SBETT/03.16



2. Indicazioni di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Esse contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso che dovranno essere messe a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo ad una rete di alimentazione di corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, è sufficiente strofinare con un panno umido. Ricordare di staccare prima la spina.
- Non staccare la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini. Se l'apparecchio dovesse comunque cadere in acqua, non toglierlo assolutamente finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo averlo usato e staccare la spina.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà psichiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie solo con la supervisione e dopo un'istruzione dettagliata sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati.
- Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.

- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore! Non lasciare mai il cavo in diretta prossimità di fonti di calore (p.es. fornelli, fiamme, piastra calda del ferro da stiro o stufe).
- Fare attenzione che durante il funzionamento l'apparecchio risulti stabile e che il cavo elettrico non rischi di fare inciampare.
- Utilizzare l'apparecchio solo in casa e per gli scopi per cui è stato prodotto.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico rivolgersi esclusivamente al Servizio Coop.
- Non usare l'apparecchio se difettoso onde evitare qualsiasi pericolo. Qualora la spina, il cavo o l'involucro fossero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio Coop o al punto di vendita per farlo riparare o controllare.
- Apparecchi fuori uso: tagliare il cavo e portare l'apparecchio ad un punto di vendita Coop per un corretto smaltimento.
- Attaccare la spina solo poco prima dell'uso, staccarla immediatamente dopo l'uso e prima della pulizia.
- Staccare sempre la spina prima di montare o smontare gli accessori.
- Le fruste/i ganci per impastare in movimento non devono venire in contatto con oggetti e non vanno toccate.
- Non togliere mai il sbattitore con gli accessori funzionante dal contenitore e non toccare mai con le mani o con degli oggetti le fruste/fruste a torciglione in movimento.
- Prima di accendere l'apparecchio, accertarsi che il frullatore sia completamente immerso nel composto da omogeneizzare e spegnere il frullatore prima di toglierlo dal composto omogeneizzato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto.
- Il frullatore a immersione non deve essere utilizzato per frullare cibi **duri** (ad es. cubetti di ghiaccio, noci moscate, cereali, chicchi di caffè, riso o spezie). Inoltre non è adatto per frullare cioccolato o carne cruda.

- Utilizzare gli accessori in conformità alle istruzioni dei punti 7–9.
- L'apparecchio non deve funzionare ininterrottamente per più di 5 minuti. Dopo tale tempo spegnere l'apparecchio per motivi di sicurezza. In seguito fare raffreddare il motore per ca. 10 minuti.
- Le fruste e i ganci per impastare sono lavabili in lavastoviglie. Pulire il frullatore a immersione sotto l'acqua corrente utilizzando un panno o una spazzola. Non immergere sott'acqua o lavare in lavastoviglie.

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio e dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.



3. Informazioni utili

Il Satrap Mano HM3 è uno sbattitore elettrico efficiente e versatile con frullatore a immersione in acciaio inossidabile, adatto per:

- sbattere e frullare maionese, albume e panna;
- impastare e mescolare impasti;
- emulsionare ed omogeneizzare frappé alla frutta, cocktail e alimenti per bebé.

È dotato di un potente motore da 250 W, 5 livelli di velocità e una pratica funzione intermittente per un utilizzo controllato e di breve durata dell'apparecchio. L'utilizzazione semplice e sicura, l'ingombro ridotto e la facile pulizia, fanno del Satrap Mano HM3 un valido aiuto in cucina.

4. Messa in funzione

L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 volt. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che durante il trasporto non si siano verificati danni. In caso si riscontrassero danni, riportare immediatamente l'apparecchio al punto di vendita. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, passare un panno umido sulle parti esterne. Lavare a mano in acqua calda, usando un detersivo delicato, tutti gli accessori, sciacquandoli ed asciugandoli bene.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

Non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, abrasivi o paglietta che potrebbero danneggiare l'apparecchio o gli accessori.

5. Selettore di velocità

L'apparecchio è dotato di un selettore (4) per regolare la velocità. Iniziare sempre dalla posizione 1 e dopo poco tempo passare alla posizione 5. Posto alla velocità più alta l'apparecchio sviluppa la sua massima potenza con un raffreddamento ottimale. Se il motore viene sottoposto a forte sollecitazione, ad es. in caso di impasti duri e pesanti, lavorare solamente alla posizione 5 (vedere punto 10). Utilizzare recipienti alti ed assicurarsi che non siano troppo grandi per la quantità di cibo da lavorare.

Attenzione: dopo ogni lavorazione riportare il selettore sulla posizione 0.

6. Interruttore On/Off e interruttore di funzione

Prendo l'interruttore On/Off (2), l'apparecchio si mette in funzione alla velocità selezionata. La velocità può essere modificata durante il funzionamento. L'interruttore On/Off ha sempre la funzione intermittente indipendentemente che si lavori con le fruste o con il frullatore ad immersione.

L'interruttore di funzione (3) ha 2 diverse funzioni:

- premendo il tasto, l'apparecchio raggiunge una maggiore potenza del motore (turbo) per lavorare con le fruste o i ganci per impastare. La funzione turbo deve però essere utilizzata soltanto per breve tempo (al massimo ½ minuto, ad es. per impasti pesanti);
- per motivi di sicurezza, quando si lavora con il frullatore ad immersione è necessario premere contemporaneamente l'interruttore di funzione (3) e l'interruttore On/Off per poter mettere in funzione l'apparecchio. Quando si lavora col frullatore ad immersione, non è possibile modificare la velocità.

Dopo ogni lavorazione riportare il selettore sulla posizione 0.

Nota: selezionare il livello di velocità a seconda degli accessori utilizzati (vedere tabella d'uso, punto 10).

Attenzione: l'apparecchio non deve funzionare ininterrottamente per più di 5 minuti. Dopo tale tempo spegnere l'apparecchio per motivi di sicurezza. In seguito fare raffreddare il motore per ca. 10 minuti.

7. Fruste

Impiego

Le fruste possono essere utilizzate per la preparazione di leggeri impasti per biscotti, creme, miscele a base di ricotta, mayonnaise; oppure per montare a neve panna e albumi. Inoltre esse si prestano per preparare salse e per mescolare budini in polvere con dei liquidi. Per la preparazione di piccole quantità in recipienti stretti, può essere utilizzata una frusta singola.

Montaggio

Staccare la spina prima di montare o smontare le fruste e controllare che il selettore (4) si trovi sulla posizione 0. Le fruste vanno innestate nella parte inferiore dell'apparecchio nei fori di fissaggio (6), finché non si sente uno scatto. Assicurarsi che la frusta munita di anello metallico venga innestata nel foro di fissaggio maggiore. Per smontare le fruste, staccare la spina e premere il tasto di espulsione (5).

8. Ganci per impastare

Impiego

I ganci per impastare vengono utilizzati per la preparazione di impasti più pesanti (pasta frolla, impasti di lievito e di patate) oppure per mescolare diversi ingredienti (miscele al burro e allo zucchero, miscele di carne, verdura cotta, ecc.). Utilizzare sempre ambedue le fruste!

Montaggio

Staccare la spina prima di montare o smontare i ganci per impastare e controllare che il selettore (4) si trovi sulla posizione 0. I ganci per impastare vanno innestati nella parte inferiore dell'apparecchio nei fori di fissaggio (6), finché non si sente uno scatto. Assicurarsi che il gancio per impastare munito di anello metallico venga innestato nel foro di fissaggio maggiore.

Utilizzare sempre ambedue i ganci! Per smontare i ganci, staccare la spina e premere il tasto di espulsione (5).

Nota: se il montaggio non è corretto, l'impasto viene spinto verso l'alto.

9. Frullatore a immersione in acciaio inossidabile

Impiego

Il frullatore a immersione viene utilizzato per mescolare liquidi, preparare la mayonnaise e omogeneizzare salse, minestre, verdura, frutta o cibi per bébé.

Quando si lavora con il frullatore a immersione, l'apparecchio può funzionare soltanto alla velocità massima.

Montaggio

Staccare la spina prima di montare o smontare il frullatore a immersione e controllare che il selettore (4) si trovi sulla posizione 0. Il frullatore a immersione viene avvitato nel manicotto di fissaggio (8) situato sulla parte inferiore dell'apparecchio. Aprire la protezione a saracinesca (7), infilare il frullatore a immersione nel manicotto di fissaggio (8) e bloccarlo ruotando a sinistra (senso antiorario) fino ad arresto. Per smontare il frullatore staccare la spina e sbloccarlo seguendo le stesse istruzioni nell'ordine inverso. Quando la protezione a saracinesca (7) è aperta senza che sia stato inserito il frullatore ad immersione, l'apparecchio non funziona.

Attenzione: prima di accendere o spegnere l'apparecchio, accertarsi che il frullatore sia completamente immerso nella massa.

10. Tabella d'uso

Accessori	Funzione	Quantità	Velocità	Durata
Fruste	Mescolare	500 g di farina + altri ingredienti	Pos. 5	5 minuti
	Montare albume	A piacere	Pos. 5 + «turbo»	Qualsiasi
	Montare panna	A piacere	Pos. 5 + «turbo»	Qualsiasi
Ganci per impastare	Impastare	500 g di farina + altri ingredienti	Pos. 5 + «turbo»	5 minuti
Frullatore a immersione	Frullare	A piacere	max.	5×1 minuto
	Miscelare	A piacere	max.	5×1 minuto
	Omogeneizzare	A piacere	max.	5×1 minuto

Consigli pratici:

- Per evitare la fuoriuscita di liquidi e polveri, si consiglia di cominciare il lavoro con il numero di giri minimo (per ca. 1 minuto).
- La panna si monta meglio se questa e il contenitore nel quale viene montata, vengono prima fatti raffreddare in frigo a circa 10 °C.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di utilizzarlo nuovamente, in particolare per le operazioni dalla durata di tempo massima.

11. Pulizia e manutenzione

Staccare sempre la spina prima di pulire l'apparecchio. Pulire le parti esterne dell'apparecchio solo con un panno umido. Lavare le fruste a mano con acqua calda e un detergente delicato, oppure lavare in lavastoviglie. Pulire il frullatore a immersione sotto l'acqua corrente utilizzando un panno o una spazzola. Non immergere sott'acqua o lavare in lavastoviglie.

Non lavare o immergere mai l'apparecchio in acqua.

In caso di colorazione del frullatore a immersione dovuta a determinati cibi (arance, carote ecc.), strofinarlo con un panno imbevuto di olio commestibile. Quindi lavarło come di consueto.

Non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, abrasivi o paglietta che potrebbero danneggiare l'apparecchio o gli accessori.

12. Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per il corretto smaltimento

13. Garanzia Coop/ Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto

Sugli apparecchi Satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio Coop ripara gratuitamente il vostro apparecchio, senza addebitarvi le spese di spedizione e trasporto, i ricambi ed il tempo occorso per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio Satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio Satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto:

In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Sulle riparazioni eseguite – ricambi inclusi – il Servizio Coop offre 1 anno di garanzia.

Consultate il Servizio di Assistenza Coop visitando il sito www.satrap.ch



14. Informazione ai consumatori

Dichiarazione merceologica
Sbattitore elettrico con frullatore
a immersione in acciaio inossidabile
Satrap Mano HM3
(Definizione Coop)

SAP 5.751.431

a) Dati generali

Provenienza	Cina
Durata della garanzia	2 anni
Garanzia assistenza tecnica	5 anni
Lavori di servizio da parte di	Servizio Coop
Istruzioni per l'uso	Sì

b) Dati elettrici

Tensione nominale	230 V
Potenza nominale	250 W
Sicurezza	6 A
Requisiti in materia di sicurezza	Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

c) Dati dell'apparecchio

Sistema	Motore a corrente alternata
Dimensioni dell'apparecchio:	A/L/P: 15×20×10 cm
Peso senza accessori	1250 g
Lunghezza cavo	110 cm
Avvolgicavo	No
Elementi di comando	Selettore di velocità 0-1-2-3-4-5 Interruttore On/Off con funzione intermittente Tasto di espulsione e interruttore di funzione
Funzione ininterrottamente	5 min
Velocità	5 posizioni
Numero di giri, a vuoto	Livello 1-5: 500-1050 giri/min Frullatore a immersione: 17 000 giri/min
Allacciamento del frullatore a immersione	Tipo baionetta
Tasto di espulsione accessori	Sì

Materiale:

Struttura dell'apparecchio	In materiale sintetico
Fruste, ganci per impastare, frullatore a immersione	In acciaio inox

d) Accessori (inclusi nel prezzo)

2 fruste, 2 ganci per impastare, 1 frullatore a immersione

e) Accessori/ricambi (non inclusi nel prezzo)

Fruste - SAP 3.654.787, ganci per impastare - SAP 3.654.786, frullatore a immersione SAP 3.654.785

L-Nr. 662/SBETT/03.16



satrap

Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*
www.coop.ch

*Nationaler Tarif/Tarif national/
Tariffa nazionale

Service-Hotline 0848 811 222