



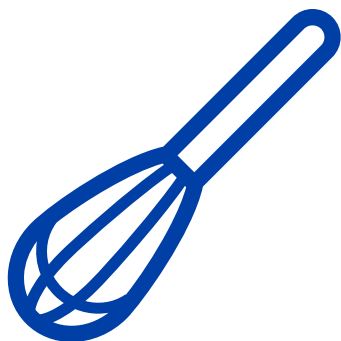
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Mano HM2

Handmixer 300 Watt

Batteur-mixeur 300 watts

Sbattitore elettrico 300 watt



satrap



1. Produktebeschreibung

1. Gehäuse aus schlagfestem Kunststoff
2. Leistungsregler 0-1-2-3-4-5
3. Turbo-Taste
4. Auswurf-taste für Knethaken und Quirle
5. 2 Quirle
6. 2 Knethaken
7. Netzkabel mit Stecker

1. Description du produit

1. Boîtier en plastique antichoc
2. Sélecteur de vitesse 0-1-2-3-4-5
3. Touche Turbo
4. Bouton éjecteur
5. 2 fouets
6. 2 malaxeurs
7. Cordon d'alimentation

1. Descrizione del prodotto

1. Struttura in materiale sintetico antiurto
2. Selettore di velocità 0-1-2-3-4-5
3. Pulsante turbo
4. Pulsante di espulsione per fruste a torciglione e fruste
5. 2 fruste
6. 2 fruste a torciglione
7. Cavo di alimentazione con spina

Inhaltsverzeichnis	Seite
1. Produktebeschrieb	3
2. Sicherheitshinweise	5
3. Wissenswertes	8
4. Inbetriebnahme	8
5. Leistungsregler	8
6. Impuls-Funktion (Turbo-Taste)	8
7. Quirle	8
8. Knethaken	8
9. Betriebstabelle	9
10. Auswurfmechanik	9
11. Reinigung und Pflege	9
12. Entsorgung	9
13. Coop Garantie/Coop Service	10
14. Konsumenteninformation	11



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.

- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder unter 8 Jahren und ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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.
- Gerät nie ohne Lebensmittel arbeiten lassen.
- Vor der Montage oder Demontage des Zubehörs unbedingt Netzstecker herausziehen.
- **Nie den Handmixer mit laufendem Zubehör aus dem Behälter nehmen und niemals mit der Hand oder mit Gegenständen in die laufenden Quirle/Knethaken greifen.**
- Die richtige Wahl und das korrekte Einsetzen des Zubehörs werden in Punkt 7–9 beschrieben.
- Das Gerät darf nicht länger als 10 Minuten ununterbrochen betrieben werden. Nach dieser Zeit muss es aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet werden. Anschliessend den Motor ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

- Alle Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten das Gerätegehäuse oder die Zubehörteile beschädigen.

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



3. Wissenswertes

Der Satrap Mano HM2 ist ein kraftvoller und vielseitig einsetzbarer Handmixer zum:

- Kneten und Rühren von Teigen;
- Schlagen und Rühren von Mayonnaise, Eiweiss und Rahm.

Der Satrap Mano HM2 ist mit einem Stufenwechsler und einer praktischen Impulstaste (Turbo) ausgerüstet. Die einfache und sichere Handhabung, der geringe Platzbedarf sowie die problemlose Reinigung machen den Satrap Mano HM2 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 benutzen, diese könnten das Gerätegehäuse oder die Zubehörteile beschädigen.

5. Leistungsregler

Ihr Gerät besitzt 5 Schaltstufen 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 somit nur mit der Stufe 5 gearbeitet werden (siehe Punkt 6). Benutzen Sie hochwandige Gefässe, die für die Menge des zu verarbeitenden Gutes nicht zu gross sind.

6. Impuls-Funktion (Turbo-Taste)

Durch Betätigen der Taste unter dem Geschwindigkeitsregulierer wird eine erhöhte Motorenleistung (Turbo) erreicht.

Die Turbo-Funktion kann bei allen Schaltstufen zugeschaltet werden, sollte aber im Allgemeinen nur kurzzeitig benützt werden (maximal für ½ Minute, z.B. für schwere Teige).

7. Quirle

Verwendung

Die Quirle kann man zur Herstellung von leichten Rührteigen, Crèmen, 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 unbedingt den Netzstecker herausziehen. Die Quirle werden an der Unterseite des Gerätes in die Öffnungen eingesteckt, bis sie spürbar einrasten.

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 unbedingt den Netzstecker herausziehen. Die Knethaken werden an der Unterseite des Gerätes in die Öffnungen eingesteckt, bis sie spürbar einrasten.

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. 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

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.

10. Auswurfmechanik

Zum Auswerfen der Quirle und Knethaken Netzstecker herausziehen und auf die Auswurfaste (4) oben am Leistungsregler drücken.

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.

Gerät nie ins Wasser tauchen oder abspülen.

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 Kassenzuweisung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenzuweisung 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 Konsumentinformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, 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 300 Watt
Satrap Mano HM2 SAP 5.750.385
(Typenbezeichnung Coop)

a) Allgemeine Angaben

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

b) Elektrische Daten

Nennspannung	230 Volt
Nennleistung	300 Watt
Absicherung	6 A
Sicherheitsanforderungen	Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

System	Wechselspannungsmotor
Gerätemasse	Länge: 21 cm, Höhe: 16,5 cm, Breite: 9,5 cm
Gewicht ohne Zubehör	1025 g
Kabellänge	170 cm
Kabelaufwicklung	Nein
Bedienungselemente	Leistungsregler 0-1-2-3-4-5
Turbo-Funktion	Ja, kurzzeitig erhöhte Motorenleistung
Maximale Betriebsdauer	10 min
Geschwindigkeiten	5 Stufen + Turbo
Drehzahlen, unbelastet	Stufe 1-5: 650-1100 U/min Turbo: 1200 U/min
Taste für Zubehörauswurf	Ja

Material:

Gerätegehäuse	Kunststoff
Quirle, Knethaken	Edelstahl, rostfrei

d) Zubehör (im Preis inbegriffen)

2 Quirle, 2 Knethaken

e) Zubehör/Ersatzteile (im Preis nicht inbegriffen)

Quirle – SAP 3.534.475, Knethaken – SAP 3.534.474

L-Nr. 661/SBETT/03.16

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



2. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'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.
- Les opérations de nettoyage et d'entretien courant ne peuvent être effectuées par des enfants que s'ils sont âgés de 8 ans ou plus et uniquement sous la surveillance d'un adulte.

- 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.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou le boîtier de l'appareil est défectueux, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente.
- Lorsque l'appareil 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 les règles.
- Brancher l'appareil juste avant de l'utiliser; le débrancher aussitôt après, et avant de le nettoyer.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Veiller à ce que l'appareil soit débranché avant de monter ou de démonter les accessoires.
- **Laisser le mixer plongé dans la préparation aussi longtemps qu'il fonctionne; ne jamais approcher les doigts ou des objets quelconques de l'appareil lorsqu'il tourne.**
- Utiliser les accessoires conformément aux instructions données aux points 7-9.
- Ne pas utiliser l'appareil en continu plus de 10 minutes. Au-delà, il faut l'arrêter pour des raisons de sécurité et laisser refroidir le moteur pendant 5 minutes environ.
- Tous les accessoires peuvent être mis au lave-vaisselle.

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

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

F



3. Caractéristiques

Pratique et puissant, Satrap Mano HM2 permet de:

- pétrir et malaxer des pâtes;
- monter des mayonnaises, battre des blancs en neige et fouetter de la crème.

Il est équipé d'un sélecteur de vitesse et d'une touche Turbo. 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. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le rapporter 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 sécher.

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 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 donc impérativement être réglé sur 5 (voir point 6). Utiliser de préférence des récipients à bords hauts qui ne soient pas trop grands par rapport au volume à travailler.

6. Touche Turbo

La touche Turbo, située sous le sélecteur de vitesse, permet d'augmenter la puissance du moteur quelle que soit la position du sélecteur de vitesse. Cette fonction ne doit toutefois être utilisée que brièvement (30 secondes au maximum, pour une pâte lourde par ex.).

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

Toujours débrancher l'appareil avant de monter ou de démonter les accessoires. Introduire les fouets dans les orifices situés au bas de l'appareil et pousser jusqu'au dé clic.

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

Toujours débrancher l'appareil avant de monter ou de démonter les accessoires. Introduire les malaxeurs dans les orifices situés au bas de l'appareil et pousser jusqu'au dé clic.

Important: le malaxeur muni de la bague en plastique doit toujours être introduit dans le grand orifice, sinon la pâte est entraînée vers le haut.

9. 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	À volonté	Pos. 5 + Turbo	Non limitée
	Fouetter de la crème	À volonté	Pos. 5 + Turbo	Non limitée
Malaxeurs	Pétrir de la pâte	500 g de farine + autres ingrédients	Pos. 5	5 minutes

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.

10. Bouton éjecteur

Pour enlever les accessoires, débrancher l'appareil et appuyer sur le bouton éjecteur (4) situé devant le sélecteur de vitesse.

11. Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Essuyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide. Laver les fouets et les malaxeurs au lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle.

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

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 300 watts

Satrap Mano HM2

SAP 5.750.385

(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

300 W

Fusible

6 A

Normes de sécurité

Conforme aux normes européennes/internationales EN/CEI

c) Données techniques

Système

Moteur à tension alternative

Dimensions

Longueur: 21 cm, hauteur: 16,5 cm, largeur: 9,5 cm

Poids sans accessoires

1025 g

Longueur du cordon d'alimentation

170 cm

Enrouleur de câble

Non

Commande

Sélecteur de vitesse 0-1-2-3-4-5

Touche Turbo

Oui, augmentation de la puissance sur une courte durée

Durée d'utilisation en continu

10 min

Vitesses

5 positions + touche Turbo

Vitesse à vide

Positions 1-5: 650-1100 t/min

Touche Turbo: 1200 t/min

Bouton éjecteur

Oui

Matériaux:

Boîtier

Matière plastique

Fouets, malaxeurs

Acier inoxydable

d) Accessoires (inclus dans le prix)

2 fouets, 2 malaxeurs

e) Accessoires vendus séparément

Fouets – SAP 3.534.475, malaxeurs – SAP 3.534.474

L-Nr. 661/SBETT/03.16

Indice	Pagina
1. Descrizione del prodotto	3
2. Indicazioni di sicurezza	21
3. Informazioni utili	24
4. Messa in funzione	24
5. Selettore di velocità	24
6. Tasto per il funzionamento intermittente (turbo)	24
7. Fruste	24
8. Fruste a torciglione	24
9. Tabella d'uso	25
10. Meccanismo di espulsione	25
11. Pulizia e manutenzione	25
12. Smaltimento	25
13. Garanzia Coop/Servizio Coop	26
14. Informazione ai consumatori	27



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.
- L'apparecchio funziona soltanto con 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.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini se non di età superiore agli 8 anni e solo sotto sorveglianza.

- 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 realizzato.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico rivolgersi esclusivamente al Servizio Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se difettoso. Qualora la spina, il cavo o il guscio fossero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio Coop del proprio punto di vendita per riparazione o controllo.
- 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.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto.
- Staccare sempre la spina prima di montare o smontare gli accessori.
- **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.**
- Utilizzare gli accessori in conformità alle istruzioni dei punti 7-9.
- L'apparecchio non deve funzionare ininterrottamente per più di 10 minuti. Dopo tale tempo spegnere l'apparecchio per motivi di sicurezza. In seguito fare raffreddare il motore per ca. 5 minuti.
- Tutti gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
- Non usare mai prodotti aggressivi come detersivi chimici, abrasivi o paglietta che potrebbero danneggiare l'apparecchio o gli accessori.

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 HM2 è uno sbattitore elettrico efficiente e versatile, adatto per:

- impastare e mescolare impasti;
- sbattere e frullare maionese, albume e panna.

Il Satrap Mano HM2 è dotato di un selettore di velocità e di un pratico tasto per il funzionamento intermittente (turbo). L'utilizzazione semplice e sicura, l'ingombro ridotto e la facile pulizia, fanno del Satrap Mano HM2 un ideale aiuto in cucina.

4. Messa in funzione

L'apparecchio funziona solamente con corrente alternata a 230 volt. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare se vi sono eventuali danni causati dal trasporto. In caso si riscontrassero dei danni rivolgersi immediatamente al punto di vendita per la riparazione. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta pulire il guscio con un panno umido. Lavare tutti gli accessori con acqua calda e un detergente delicato ed asciugarli accuratamente.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

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

5. Selettore di velocità

L'apparecchio è dotato di 5 livelli 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 (v. punto 6). Utilizzare recipienti alti ed assicurarsi che non siano troppo grandi per la quantità di cibo da lavorare.

6. Tasto per il funzionamento intermittente (turbo)

Premendo il tasto che si trova sotto il selettore della velocità, si accentua la potenza del motore (turbo).

La funzione turbo può essere utilizzata con tutti i livelli di velocità, ma solamente per breve tempo (al massimo ½ minuto, ad es. per impasti pesanti).

7. Fruste

Uso

Le fruste possono essere utilizzate per la preparazione di impasti leggeri, miscele a base di ricotta, creme, maionese; oppure per montare panna e albumi. Sono adatte inoltre per preparare salse e mescolare budini in polvere. Per la preparazione di piccole quantità di alimenti in recipienti stretti, è possibile utilizzare anche una sola frusta.

Montaggio

Staccare la spina prima di montare o smontare gli accessori. Per montare le fruste, inserirle nei fori situati nella parte inferiore dell'apparecchio, finché non si sente uno scatto.

8. Fruste a torciglione

Uso

Le fruste a torciglione vengono utilizzate 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 le due fruste!

Montaggio

Staccare la spina prima di montare o smontare gli accessori. Per montare le fruste a torciglione, inserirle nei fori situati nella parte inferiore dell'apparecchio, finché non si sente uno scatto.

Attenzione: la frusta a torciglione con l'anello in gomma va inserita nel foro più grande. Se il montaggio non è corretto l'impasto viene spinto verso l'alto.

9. 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»	A piacere
	Montare panna	A piacere	Pos. 5 + «turbo»	A piacere
Fruste a torciglione	Impastare	500 g di farina + altri ingredienti	Pos. 5	5 minuti

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.

10. Meccanismo di espulsione

Per smontare le fruste e le fruste a torciglione, staccare la spina e premere il pulsante di espulsione (4) situato sopra il selettore di velocità.

11. Pulizia e manutenzione

Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina. Pulire il guscio con un panno umido. Lavare le fruste e le fruste a torciglione con acqua calda e un detergente delicato, oppure lavare in lavastoviglie.

Non lavare o immergere mai l'apparecchio in acqua.

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 300 watt
Satrap Mano HM2
(Definizione Coop) SAP 5.750.385

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	300 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:	Lunghezza: 21 cm, altezza 16,5 cm, larghezza 9,5 cm
Peso senza accessori	1025 g
Lunghezza cavo	170 cm
Avvolgicavo	No
Elementi di comando	Selettore di velocità 0-1-2-3-4-5
Funzione turbo	Sì, potenziamento momentaneo del motore
Funzione ininterrottamente	10 min
Velocità	5 posizioni + turbo
Numero di giri, a vuoto	Posizioni 1-5: 650-1100 giri/min Turbo: 1200 giri/min
Tasto di espulsione accessori	Sì

Materiale:

Struttura dell'apparecchio	In materiale sintetico
Fruste, fruste a torciglione	In acciaio inox

d) Accessori (inclusi nel prezzo)

2 fruste, 2 fruste a torciglione

e) Accessori/ricambi (non inclusi nel prezzo)

Fruste - SAP 3.534.475, fruste a torciglione - SAP 3.534.474

L-Nr. 661/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