



www.brabantia.com | follow us on/brabantialife

 **brabantia**

SPECIFICATIONS

220-240V~50/60Hz
Power: 1000W
Model number: BBEK1063
3 year guarantee

SPECIFICATIES

220-240V~50/60Hz
Voeding: 1000W
Modelnummer: BBEK1063
3 jaar garantie

SPÉCIFICATIONS

220-240 V~50/60 Hz
Puissance : 1 000 W
Modèle : BBEK1063
3 ans de garantie

ESPECIFICACIONES

220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia: 1000 W
Número de modelo: BBEK1063
3 años de garantía

SPECIFICHE

220-240 V~50/60 Hz
Potenza: 1000 W
Numero modello: BBEK1063
Garanzia di 3 anni

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60Hz
Spannung: 1000 W
Modellnummer: BBEK1063
3 Jahre Garantie

SPECIFIKATIONER

220-240V~50/60Hz
Ström: 1000W
Modellnummer: BBEK1063
3 års garanti

SPECIFIKATIONER

220-240 V, 50/60Hz
Effekt: 1000 W
Model: BBEK1063
3 års garanti

TEKNISET TIEDOT

220-240V ~ 50/60 Hz
Teho: 1000 W
Mallinnumero: BBEK1063
3 vuoden takuu

SPESIFIKASJONER

220-240 V~50/60 Hz
Effekt: 1000 W
Modellnummer: BBEK1063
3-års garanti

TECHNICKÉ ÚDAJE

220 - 240 V ~ 50/60 Hz
Výkon: 1000 W
Číslo modelu: BBEK1063
3-ročná záruka

SPECIFIKACE

220-240 V při 50/60 Hz
Příkon: 1 000 W
Číslo modelu: BBEK1063
3letá záruka

BBEK1063

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
Tel: (NL) 09003555333
(BE) 070355505
E-mail: helpdesk@elmarc.nl



INSTRUCTION MANUAL
TURBO HAND BLENDER

HANDLEIDING
TURBO STAAFMIXER

NOTICE D'UTILISATION
MÉLANGEUR À MAIN TURBO

MANUAL DE INSTRUCCIONES
BATIDORA DE MANO TURBO

MANUALE DI ISTRUZIONI
FRULLATORE A IMMERSIONE TURBO

BEDIENUNGSANLEITUNG
TURBO STABMIXER

ANVÄNDARHANDBOK
STAVMIXER TURBO

BETJENINGSVEJLEDNING
TURBO STAVBLENDER

KÄYTTÖOPAS
TURBO-SAUVASEKOITIN

BRUKSANVISNING
TURBO STAVMIKSER

NÁVOD NA POUŽITIE
TYČOVÝ TURBOMIXÉR

NÁVOD K OBSLUZE
TURBO TYČOVÝ MIXÉR

KNOW YOUR HAND BLENDER

DESCRIPTION

BESCHRIJVING

DESCRIPTION

DESCRIPCIÓN

DESCRIZIONE

BESCHREIBUNG

BESKRIVNING

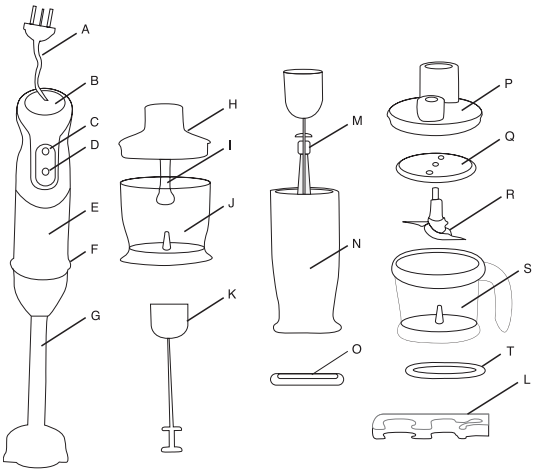
BESKRIVELSE

KUVAUS

BESKRIVELSE

POPIS

POPIS



- A. Power cord
- B. Variable speed control
- C. Switch I: Speed activator
- D. Switch II: Turbo
- E. Motor unit
- F. Safety lock release
- G. Blender stick
- H. Chopping bowl/ lid
- I. "S" Blade A
- J. 600ml Chopping bowl

- K. Milk frother
- L. Wall mount
- M. Whisk
- N. 500ml Beaker
- O. Beaker anti-slip base and cover
- P. Blender cover
- Q. Grater blade
- R. "S" Blade B
- S. 1250ml Processing jug
- T. Blender anti-slip base

- A. Stroomsnoer
- B. Variabele snelheidsregeling
- C. Schakelaar I: Snelheidsactivator
- D. Schakelaar II: Turbo
- E. Motor
- F. Veiligheidsslot ontgrendeling
- G. Mixstaaf
- H. Deksel hakkom
- I. 'S' blad A
- J. 600 ml hakkom

- K. Melkopschuimer
- L. Wantmontage
- M. Garde
- N. 500 ml beker
- O. Beker met anti-slip bodem en deksel
- P. Deksel voor mixer
- Q. Raspblad
- R. 'S' blad B
- S. 1250 ml bewerkingskan
- T. Mixer met anti-slip bodem

- A. Cordon d'alimentation
- B. Commande de vitesse variable
- C. Commutateur I : activateur de vitesse
- D. Commutateur II : Turbo
- E. Bloc moteur
- F. Bouton de déverrouillage
- G. Manche du mélangeur
- H. Couverture du bol hachoir
- I. Lame « S » A
- J. Bol hachoir de 600 ml

- K. Émulseur de lait
- L. Support mural
- M. Batteur
- N. Bêcher de 500 ml
- O. Base antidérapante et couvercle du bêcher
- P. Couvercle du mélangeur
- Q. Lame-râpe
- R. Lame « S » B
- S. Bol de transformation de 1 250 ml
- T. Base antidérapante du mélangeur

- A. Cable de alimentación
- B. Control de velocidad variable
- C. Interruptor I: Activador de velocidad
- D. Interruptor II: Turbo
- E. Unidad de motor
- F. Bloqueo de seguridad
- G. Brazo para batido
- H. Tapa del vaso para picado
- I. Cuchilla A en forma de "S"
- J. Vaso para picado de 600 ml

- K. Vaporizador de leche
- L. Montaje en pared
- M. Batidor
- N. Vaso de 500 ml
- O. Base y cubierta antideslizante del vaso
- P. Cubierta de la batidora
- Q. Cuchilla para rallado
- R. Cuchilla B en forma de "S"
- S. Jarra procesadora de 1250 ml
- T. Base antideslizante de la batidora

- A. Cavo di alimentazione
- B. Controllo della velocità variabile
- C. Interruttore I: attivatore velocità
- D. Interruttore II: velocità turbo
- E. Corpo motore
- F. Sgancio del blocco di sicurezza
- G. Gambo del frullatore
- H. Coperchio del contenitore del tritatutto
- I. Lama a "S" A
- J. Contenitore del tritatutto da 600 ml

- K. Montalatte
- L. Supporto a parete
- M. Frusta
- N. Bicchiera graduato da 500 ml
- O. Coperchio e base antiscivolo del bicchiere graduato
- P. Coperchio del frullatore
- Q. Disco per grattugiare
- R. Lama a "S" B
- S. Recipiente di lavorazione da 1250 ml
- T. Base antiscivolo del frullatore

- A. Netzkabel
- B. Variable Leistungseinstellung
- C. Schalter I: Geschwindigkeitsaktivator
- D. Schalter II: Turbo
- E. Motoreinheit
- F. Sicherheitsentriegelung
- G. Mixstab
- H. Abdeckung Schneidebehälter
- I. „S“ Klinge A
- J. 600 ml Schneidebehälter

- K. Milchaufschäumer
- L. Wandhalterung
- M. Schneebesen
- N. 500 ml Becherglas
- O. Rutschfester Sockel und Abdeckung für Becherglas
- P. Mixerabdeckung
- Q. Reibe
- R. „S“ Klinge B
- S. 1250 ml Verarbeitungsbehälter
- T. Rutschfester Sockel für Mixer

- A. Strömsladd
- B. Justerbar hastighetskontroll
- C. Knapp I: Hastighetsaktivator
- D. Knapp II: Turbo
- E. Motordel
- F. Lossningsmekanism för säkerhetslås
- G. Mixerstav
- H. Hackskålens lock
- I. S-format blad A
- J. 600 ml Hackskål

- K. Mjölkskummare
- L. Vägghmontering
- M. Visp
- N. 500 ml bägare
- O. Botten och lock till bägaren med antihalkeffekt
- P. Mixerbägarens lock
- Q. Rivskena
- R. S-format blad B
- S. 1,25 liters bägare
- T. Botten till mixerbägaren med antihalkeffekt

- A. Netledning
- B. Variabel hastighedskontrol
- C. Kontakt I: Hastighedsvælger
- D. Kontakt II: Turbo
- E. Motorenhed
- F. Udløser til sikkerhedslås
- G. Blenderstav
- H. Låg til hakkeskål
- I. "S" kniv A
- J. Hakkeskål på 600 ml

- K. Mælkeskummer
- L. Vægmontering
- M. Piskeris
- N. Bæger på 500 ml
- O. Skridsikker fod og dæksel til bæger
- P. Dæksel til blender
- Q. Rivekniv
- R. "S" kniv B
- S. Blenderkande på 1.250 ml
- T. Skridsikker fod til blender

- A. Virtajohto
- B. Nopeudensäätö
- C. Kytkin I: nopeuden aktivointi
- D. Kytkin II: turbo
- E. Moottoriyksikkö
- F. Turvalukituksen avaus
- G. Sekoitussauva
- H. Leikkuukuihon kansi
- I. S-terä A
- J. 600 ml:n leikkuukulho

- K. Maitovaahdotin
- L. Seinäteline
- M. Vispilä
- N. 500 ml:n mittalasi
- O. Mittalasin luistamaton pohja ja kansi
- P. Sekoittimen kansi
- Q. Raastinterä
- R. S-terä B
- S. 1250 ml:n käsittelykannu
- T. Sekoittimen luistamaton pohja

- A. Strømkabel
- B. Hastighetsbryter
- C. Bryter I: Hastighetsaktivering
- D. Bryter II: Turbofunksjon
- E. Motorenhet
- F. Utkobling av sikkerhetslås
- G. Stav
- H. Lokk til minihakkerbolle
- I. «S» -blad A
- J. 600 ml minihakkerbolle

- K. Melkeskummer
- L. Veggfeste
- M. Visp
- N. 500 ml beger
- O. Sklisikker base og lokk til beger
- P. Lokk til blender
- Q. Riveblad
- R. «» -blad B
- S. 1250 ml beholder
- T. Sklisikker base til blender

- A. sietový kábel
- B. nastaviteľné ovládanie rýchlosti
- C. prepínač I: aktivátor rýchlosti
- D. prepínač II: turbo
- E. jednotka motora
- F. bezpečnostné odistenie
- G. tyč mixéra
- H. veko nádoby na sekanie
- I. čepeľ „A“ tvaru S
- J. nádoba na sekanie s objemom 600 ml

- K. nástavec na prípravu mliečnej peny
- L. držiak na stenu
- M. šľahacia metlička
- N. miska s objemom 500 ml
- O. protišmyková základňa a kryt misky
- P. kryt mixéra
- Q. čepeľ na strúhanie
- R. čepeľ „B“ tvaru S
- S. džbán na spracovanie s objemom 1 250 ml
- T. protišmyková základňa misky

- A. Napájecí kabel
- B. Plynulá regulace rychlosti
- C. Spínač I: Aktivace rychlosti
- D. Spínač II: Turbo
- E. Jednotka s motorem
- F. Uvolnění bezpečnostního blokování
- G. Nástavec mixéru
- H. Víko misky sekáčku
- I. „S“ čepeľ A
- J. 600ml miska sekáčku

- K. Napěňovač mléka
- L. Držák pro montáž na stěnu
- M. Šlehač
- N. 500ml nádoba mixéru
- O. Protiskluzová základna a kryt nádoby mixéru
- P. Kryt mixéru
- Q. Čepeľ struhadla
- R. „S“ čepeľ B
- S. 1 250ml nádoba mixéru
- T. Protiskluzová základna mixéru

EN

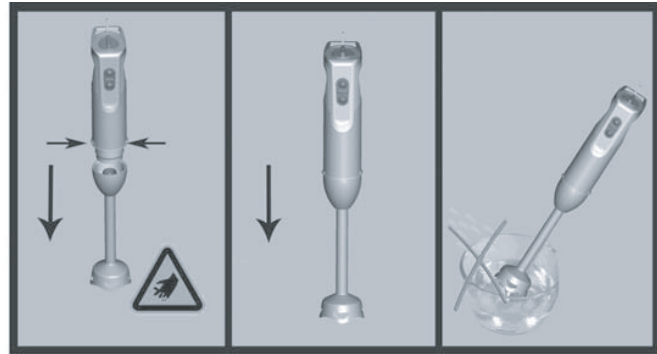
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read through the following safety precautions carefully before switching on the Hand Blender.
2. Keep this instruction manual in a safe place for future reference. Keep the sales receipt and, if possible, the gift box with the inner packaging.
3. Failure to follow all the instructions listed may result in electric shock, fire or serious personal injury.
4. Before plugging the Hand Blender into the mains electrical supply, check that the voltage and power supply comply with the specifications indicated on the rating plate of the appliance.
5. Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handling the blade.
6. The Hand Blender is not intended for use for by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
7. Always place the Hand Blender on a stable, flat, heat-resistant surface. Ensure that the surface can take the weight of the unit during use.
8. The Hand Blender is intended for DOMESTIC USE ONLY and should not be used for commercial purposes. The Hand Blender should only be used for its intended purpose.
9. Do not use the appliance for longer than 2 minutes continuously.(Blend hard food in 10 second intervals.)
10. Always keep the Hand Blender out of reach of children. Close adult supervision is necessary when Hand Blender is used by or near children.
11. Do not leave the unit unattended when not in use.
12. Do not move or lift the Hand Blender while it is operating or while it is connected to an electrical socket.
13. The use of attachments, not specifically recommended by the manufacturer, must not be used as they may cause personal injury or damage to the appliance.
14. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
15. Do not operate the Hand Blender if the plug or the power cord has been damaged, if the Hand Blender is not working properly, or if it has been dropped or exposed to water or other liquid.
16. Check the Hand Blender power cord carefully regularly for damage. If the power cord is damaged in any way, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid an electrical hazard.

17. Do not allow the power cord to hang over sharp table edges or come into contact with hot surfaces.
18. Make sure that the Hand Blender is switched off and remove the plug from the mains electrical supply when it is not in use, before it is cleaned, before changing accessories or moving parts and while it is being repaired.
19. To prevent the risk of electrical shock, do not immerse the power cord, plug, or any nonremovable parts of this Hand Blender in water or any other liquid.
20. The Hand Blender base must not be submerged in water, as any contact with the electrical parts will cause a malfunction and/or an electric shock. Do not use the appliance with wet hands.
21. Do not use the Hand Blender outdoors.
22. Always switch the power OFF before removing the plug from the wall socket.
23. To unplug the appliance, grasp the plug firmly and remove it from the mains electrical supply. **DO NOT PULL ON THE CORD.**
24. Never use the Hand Blender if it is damaged in any way.
25. All repairs must be carried out by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
26. When handing this product over to a third party, ensure that this instruction manual is supplied with the appliance.

This instruction manual is also available on our website www.brabantia.com

USING THE HAND BLENDER



The Hand Blender is perfect for:

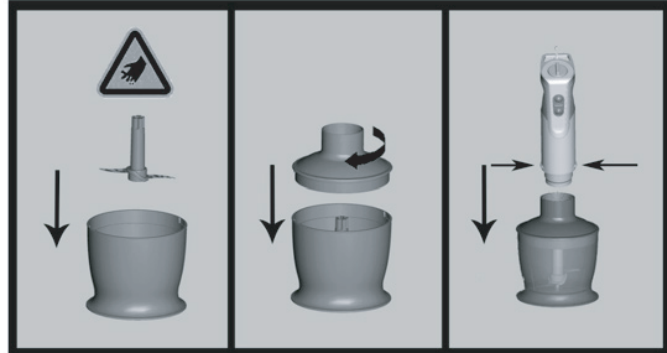
- Mixing milkshakes, preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food.
- When blending food in a saucepan, remove the pan from the heat source and allow the mixture to cool slightly before blending.
- The Hand Blender can also be used to crush ice.

1. Fit the blender stick onto the motor unit until it locks into position.
2. Plug the Hand Blender into the mains electrical supply.
3. Use a suitably sized bowl or jug when operating the Hand Blender so that the mixture does not spill out of the container during the blending process.
4. Do not use the Hand Blender for longer than 2 minutes continuously. (Blend hard food in 10 second intervals.)

CAUTION: The blade is very sharp!

CAUTION: Do not blend food without liquid in the blending bowl or jug.

HOW TO USE THE CHOPPER



1. The Chopper is suitable for chopping hard food such as meat, hard cheeses, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Do not chop extremely hard food such as nutmeg, coffee beans and grains.
3. Do not chop ice cubes.

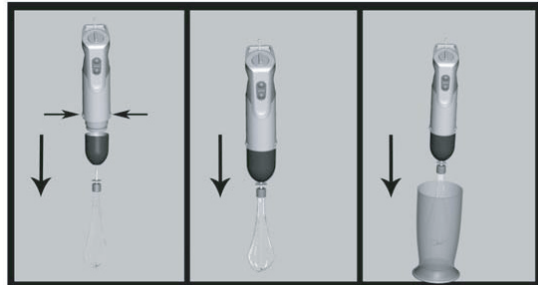
BEFORE CHOPPING

1. Carefully remove the plastic cover from the blade.
Caution: The blade is very sharp! Always hold the upper plastic part of the blade unit.
2. Place the blade on the centre pin of the chopper bowl. Press the blade down and lock into the bowl.
3. Place the food to be chopped in the chopper bowl.
4. Place the lid on top of the chopper bowl.
5. Assemble the motor unit onto the chopping bowl lid until it locks into position.
6. Select the appropriate switch and speed settings required to operate the chopper.
7. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl with the other hand.
8. After use, release & twist the motor unit and remove it from the chopping bowl lid.
9. Carefully remove the blade.
10. Remove the chopped food from the chopper bowl.
11. Chop hard food in 10 second intervals.

PROCESSING GUIDE FOR CHOPPING BOWL

	MAX AMOUNTS	OPERATION TIME
600ml chopper bowl		
Meat	250g	8 seconds
Herbs	50g	8 seconds
Nuts	100g	8 seconds
Cheese	100g	5 seconds
Bread	80g	5 seconds
Onions	150g	8 seconds
Biscuits	150g	6 seconds
Soft fruit	200g	6 seconds

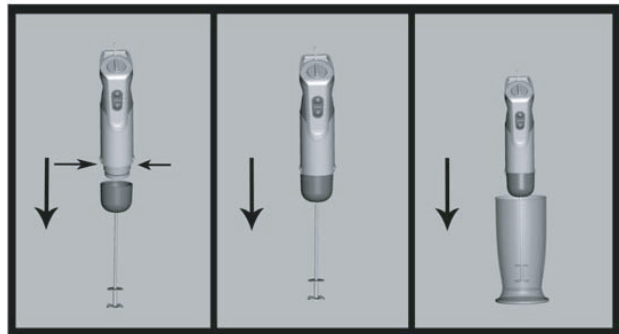
HOW TO USE THE WHISK



Use the Whisk for whipping cream, beating eggs and egg whites and mixing sponges and ready-mix desserts.

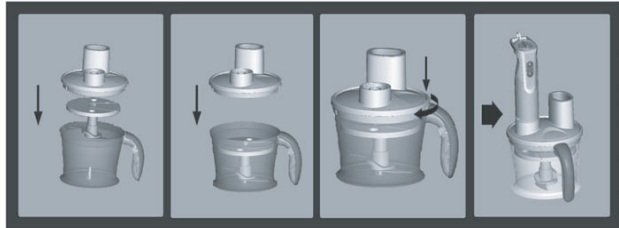
1. Insert the Whisk onto the motor unit and turn it until it locks into position.
2. Place the Whisk in the beaker or a suitable bowl and only then start the whisking process.
3. Use the Whisk for no longer than 2 minutes continuously.
4. Remove the Whisk after use.
5. Release the Whisk from the motor unit before cleaning.

HOW TO USE THE MILK FROTHER



1. Attach the Milk Frother to the motor unit.
2. Place the assembled Milk Frother into the beaker.
3. Do not operate for more than 2 minutes continuously.

HOW TO USE THE GRATER/SLICER



Suitable for grating or slicing a maximum of 500g of food at a time (no meat or dough).

Slicing blade: for slicing potatoes, carrots, cucumbers etc.

Grating blade: for grating carrots, hard cheeses, celery etc.

1. Slide the blade "S" blade B onto the blade holder disc. Place onto the spindle in the middle of the processing jug.
2. Lock the blender cover into position on the processing jug.
3. Connect the motor unit onto the blender cover and then start operating the appliance.
4. Place the food into the feeder tube and use the food pusher (not fingers) to guide the food into the processing jug.

CLEANING AND MAINTENANCE



Wipe the motor unit, chopping bowl lid and blender cover with a damp cloth.
Do not immerse in water!

1. Always switch off the Hand Blender & unplug before cleaning.
2. All other Hand Blender parts can be washed by hand or in the dish washer.
3. Do not use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.
4. When processing coloured food, the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before placing the in the dishwasher.

WARRANTY EXCLUSIONS

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance with the manufacturers operating instructions provided with the product.
2. The product has been used for any purpose other than its intended function.
3. The damage or malfunction of the product is caused by any of the following:
 - Incorrect voltage
 - Accidents (including liquid or moisture damage)
 - Misuse or abuse of the product
 - Faulty or improper installation
 - Mains supply problems, including power spikes or lightning damage
 - Infestation by insects
 - Tampering or modification of the product by persons other than authorized service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Used with accessories not pre-approved by Brabantia

Please refer to and heed all warnings and precautions in the Instruction Manual.

Due to continuous product development, specifications may be subject to change without prior notification

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed of with other household waste. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable re-use of material resources. To dispose of your appliance correctly, please contact or take it to your local refuse/recycling centre. Alternatively, contact your local council for information on your local re-use centre.

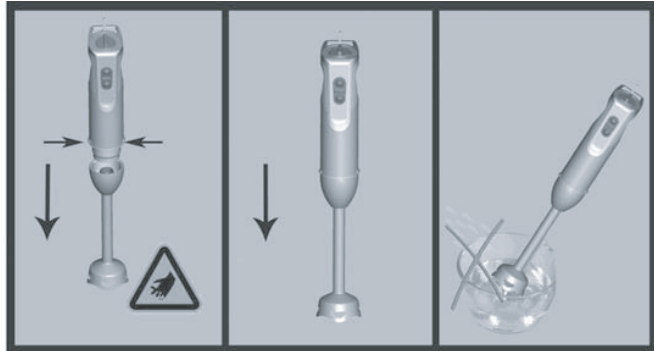
NL BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de volgende veiligheidsaanwijzingen aandachtig door, voordat u de staafmixer inschakelt.
2. Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstige referentie. Bewaar ook de verkoopbon en indien mogelijk, de doos met binnenverpakking.
3. Als u onderstaande instructies niet opvolgt, kan dit leiden tot elektrische schokken, brand of ernstig persoonlijk letsel.
4. Controleer voordat u de staafmixer aansluit op de stroomvoorziening, of de spanning en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties die worden aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
5. Sluit het apparaat niet aan op de stroomvoorziening voordat het volledig gemonteerd is en ontkoppel het apparaat altijd voordat u het uit elkaar haalt of het blad aanraakt.
6. De staafmixer is niet bedoeld voor gebruik door personen (incl. kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of die de ervaring of kennis daarvoor ontberen, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon over het gebruik van het apparaat.
7. Plaats de staafmixer altijd op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak het gewicht van de eenheid kan houden tijdens gebruik.
8. De staafmixer is ALLEEN BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden. De staafmixer mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel.
9. Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten aaneensluitend (mix hard voedsel in intervallen van 10 seconden)
10. Houd de staafmixer altijd buiten bereik van kinderen. Toezicht door een volwassene is noodzakelijk wanneer de staafmixer door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
11. Laat het apparaat niet onbeheerd achter wanneer het niet wordt gebruikt.
12. Beweeg de staafmixer niet en til deze niet op wanneer deze in gebruik is of terwijl het apparaat is aangesloten op een stopcontact.
13. Het gebruik van hulpstukken die niet zijn aanbevolen door de fabrikant is niet toegestaan omdat dit persoonlijk letsel of schade aan het apparaat kan veroorzaken.
14. Wees voorzichtig bij het aanraken van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens het reinigen.

15. Gebruik de staafmixer niet als het stroomsnoer beschadigd is, als de staafmixer niet goed werkt of als deze is gevallen of is blootgesteld aan water of andere vloeistoffen.
16. Controleer het stroomsnoer goed en regelmatig op schade. Als het snoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door de fabrikant of een onderhoudsmonteur om elektrische risico's te voorkomen.
17. Laat het snoer niet over scherpe randen komen of in contact komen met hete oppervlaktes.
18. Controleer of de staafmixer is uitgeschakeld en verwijder de stekker uit de stroomvoorziening wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, voordat u het apparaat reinigt, voor u de accessoires of bewegende onderdelen verwisselt en wanneer het apparaat wordt gerepareerd.
19. Om het risico van elektrische schok te voorkomen het elektrische snoer, de stekker of ander niet-verwijderbare onderdelen van deze staafmixer niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
20. De basis van de staafmixer mag niet worden ondergedompeld in water omdat elk contact met elektrische onderdelen storing en/of elektrische schokken kan veroorzaken. Gebruik het apparaat niet met natte handen.
21. Gebruik de staafmixer niet buiten.
22. Schakel de voeding altijd UIT voordat u de stekker uit het stopcontact haalt.
23. Houd de stekker stevig vast en verwijder deze uit de stroomvoorziening als u het apparaat los wilt koppelen. TREK NIET AAN HET SNOER.
24. Gebruik de staafmixer nooit als deze op wat voor manier dan ook beschadigd is.
25. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien. Onjuiste reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen.
26. Als u het product overdraagt aan een derde, zorg er dan voor dat de handleiding is meegeleverd met het apparaat.

Deze handleiding is ook beschikbaar op onze website www.brabantia.com

DE STAAFMIXER GEBRUIKEN



De staafmixer is perfect voor:

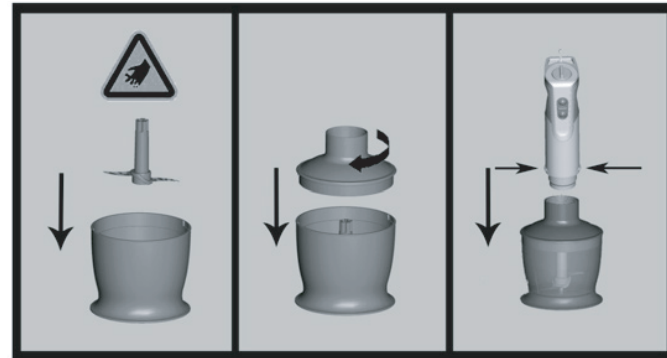
- Het mixen van milkshakes, het bereiden van dipsauzen, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding.
- Wanneer u voedsel in een sauspan mixt, verwijdt u de pan van de warmtebron en laat u het voedsel enigszins afkoelen voordat u het mixt.
- De staafmixer kan ook worden gebruikt om ijs te breken.

1. Plaats de staaf van de mixer op de motor tot deze op zijn plek vastzit.
2. Sluit de staafmixer aan op de stroomvoorziening.
3. Gebruik een kom of kan van geschikte omvang tijdens het gebruik van de staafmixer zodat het mengsel niet uit de bak morst tijdens het mixen.
4. Gebruik de staafmixer niet langer dan 2 minuten aaneensluitend. (Mix hard voedsel in intervallen van 10 seconden)

WAARSCHUWING: Het blad is erg scherp!

WAARSCHUWING: Mix voedsel niet zonder vloeistof in de mengkom of -kan.

DE HAKKER GEBRUIKEN



1. De hakker is geschikt voor het hakken van hard voedsel zoals vlees, harde kazen, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen, etc.
2. Hak geen extreem hard voedsel zoals nootmuskaat, koffiebonen en granen.
3. Hak geen ijsblokjes.

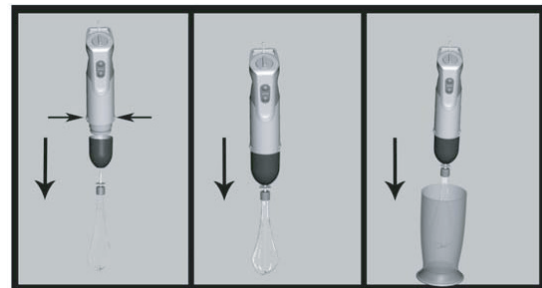
VOOR HET HAKKEN

1. Verwijder voorzichtig de kunststof deksel van het blad.
2. Let op: Het blad is erg scherp! Houd het bovenste plastic onderdeel van het blad altijd beet.
3. Plaats het blad op de middelste pin van de hakkom. Druk het blad omlaag en vergrendel het in de kom.
4. Plaats het voedsel dat u wilt hakken in de hakkom.
5. Plaats het deksel op de hakkom.
6. Monteer de motor op de hakkom tot deze op zijn plek vastzit.
7. Selecteer de juiste schakelaar en snelheidsinstellingen die u nodig hebt om de hakker te bedienen.
8. Houd de motor tijdens het hakken met uw ene hand beet en de hakkom met uw andere hand.
9. Na gebruik draait u de motor los en verwijdt u het van het deksel van de hakkom.
10. Verwijder voorzichtig het blad.
11. Verwijder het gehakte voedsel uit de hakkom.
12. Hak hard voedsel in intervallen van 10 seconden.

HANDLEIDING VOOR HAKKOM

	MAX HOEVEELHEDEN	WERKINGSTIJD
	600 ml hakkom	
Vlees	250g	8 seconden
Kruiden	50g	8 seconden
Noten	100g	8 seconden
Kaas	100g	5 seconden
Brood	80g	5 seconden
Uien	150g	8 seconden
Koekjes	150g	6 seconden
Zacht fruit	200g	6 seconden

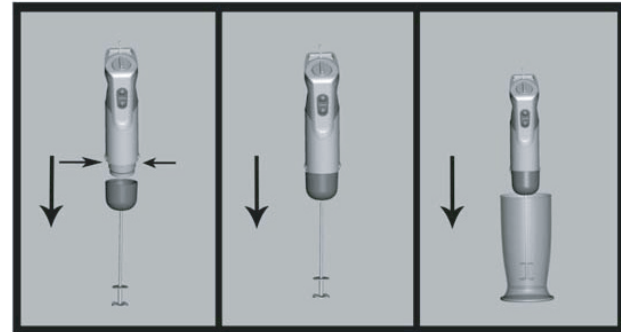
DE GARDE GEBRUIKEN



Gebruik de garde voor het kloppen van slagroom, het loskloppen van eieren en eiwit het mengen van pudding en kant-en-klare desserts.

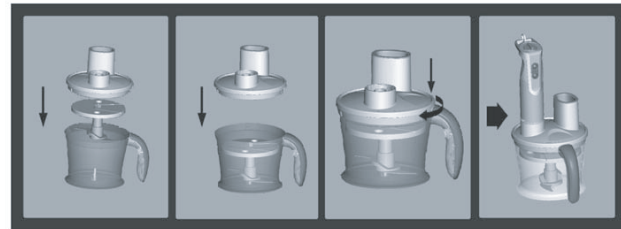
1. Plaats de garde op de motor en draai de garde tot deze op zijn plek zit.
2. Plaats de garde in de beker of een geschikte kom en begin dan met opkloppen.
3. Gebruik de garde niet langer dan 2 minuten aaneensluitend.
4. Verwijder de garde na gebruik.
5. Haal de garde van de motor voor het reinigen.

DE MELKOPSCHUIMER GEBRUIKEN



1. Plaats de melkopschuimer op de motor.
2. Plaats de gemonteerde melkopschuimer in de beker.
3. Gebruik de melkopschuimer niet langer dan 2 minuten aaneensluitend.

DE RASPER/SNIJDER GEBRUIKEN



Geschikt voor het raspen of snijden van maximaal 500g voedsel tegelijkertijd (geen vlees of deeg).

Snijblad: voor het snijden van aardappelen, wortelen, komkommers, etc.

Raspblad: voor het raspen van wortelen, harde kazen, selderij, etc.

1. Schuif 'S' blad B op de bladhouderschijf. Plaats het op de spoel in het midden van de bewerkingskan.
2. Vergrendel het deksel van de mixer op zijn plek op de bewerkingskan.
3. Plaats de motor op het deksel van de mixer en start het apparaat.
4. Plaats het voedsel in de vultrechter en gebruik de voedselduwer (niet met uw vingers) om het voedsel in de bewerkingskan te leiden.

REINIGEN EN ONDERHOUD



Veeg de motor, het deksel van de hakkom en het deksel van de blender schoon met een vochtige doek.

Dompel niet onder in water!

1. Schakel de staafmixer altijd uit en koppel deze los voor het reinigen.
2. Alle andere onderdelen van de staafmixer kunnen met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.
3. Gebruik niet teveel reinigingsmiddel of ontkalkingsmiddel in uw vaatwasser.
4. Wanneer u gekleurd voedsel verwerkt, kunnen de plastic onderdelen van het apparaat mogelijk verkleuren. Veeg deze onderdelen schoon met plantaardige olie voordat u het in de vaatwasser plaatst.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie vervalt als:

1. Het product niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies die door de fabrikant zijn meegeleverd bij het product.
2. Het product is gebruikt voor andere doeleinden dan de bedoelde functie.
3. De schade of het defect aan het product is veroorzaakt door het volgende:
 - Onjuiste spanning
 - Ongelukken (inclusief vloeibare of vochtschade)

- Misbruik van het product
 - Onjuiste installatie
 - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of schade door bliksem
 - Besmetting door insecten
 - Sabotage of aanpassen van het product door personen die niet geautoriseerd zijn
 - Blootstelling aan abnormaal bijtende materialen
 - Plaatsen van onbekende objecten in de eenheid
 - Gebruik met accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia
- Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de handleiding te raadplegen en in acht te nemen.
Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties worden gewijzigd zonder voorafgaand bericht

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING

Dit etiket geeft aan dat dit product niet moet worden weggegooid met ander huishoudelijk afval. Om mogelijke schade aan het milieu of gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen dient het apparaat verantwoordelijk gerecycled te worden om het hergebruik van materiële bronnen te stimuleren. Voor meer informatie over het weggoien van uw apparaat, dient u contact op te nemen met uw lokale afvalverwerkingsbedrijf. Of neem contact op met de lokale gemeente voor meer informatie over uw lokale kringloop.

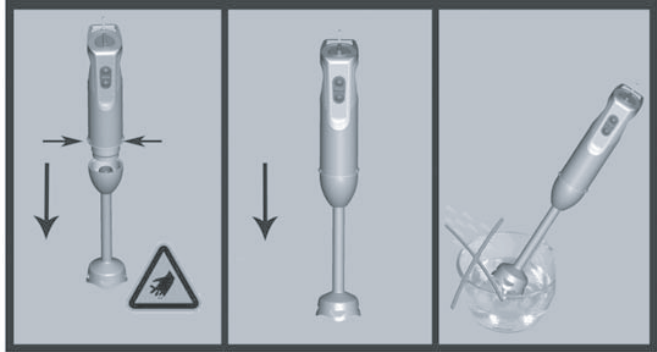
FR
CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité ci-dessous avant d'utiliser l'appareil.
2. Conservez ce guide d'utilisation dans un lieu sûr en vue d'une utilisation future. Conservez la garantie, la facture et, si possible, la boîte d'emballage ainsi que l'emballage intérieur.
3. Le non-respect de toutes les instructions indiquées peut entraîner un choc électrique, un incendie ou de graves blessures corporelles.
4. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension et la puissance électriques du secteur sont conformes aux spécifications figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
5. Ne branchez pas l'appareil tant qu'il n'est pas entièrement assemblé ; débranchez toujours l'appareil avant de le désassembler ou de manipuler la lame.
6. Cet appareil ne peut être manipulé par des personnes, y compris les enfants, aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, inexpérimentées ou ayant des connaissances limitées que si elles bénéficient de l'assistance ou de conseils en matière d'utilisation fournis par un adulte qui répond de leur sécurité.
7. Installez toujours l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. Assurez-vous que cette surface peut supporter le poids de l'appareil pendant son utilisation.
8. L'appareil est destiné à l'USAGE DOMESTIQUE EXCLUSIVEMENT, pas commercial. Il ne doit servir qu'aux fins prévues.
9. N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 2 minutes (mélangez les aliments durs par intervalles de 10 secondes)
10. Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants. Une surveillance étroite de la part d'un adulte est indispensable lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.

11. Ne laissez jamais l'appareil inutilisé sans surveillance.
12. Ne déplacez et ne soulevez pas l'appareil en fonctionnement ou pendant qu'il est branché sur une prise électrique.
13. Les accessoires non spécifiquement recommandés par le fabricant ne doivent pas être utilisés, afin de ne pas causer de graves blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
14. Soyez prudent lorsque vous manipulez les lames tranchantes, videz le bol ou nettoyez l'appareil.
15. Ne manipulez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, si l'appareil connaît des dysfonctionnements, a subi une chute ou a été exposé à l'eau ou un autre liquide.
16. Procédez régulièrement à l'inspection minutieuse du cordon d'alimentation pour vous assurer qu'il est en bon état. Si le cordon d'alimentation est endommagé de quelle que façon qui soit, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou toute personne qualifiée afin d'éviter un choc électrique.
17. Ne laissez pas pendre le cordon électrique sur les bords pointus d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
18. Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché en cas d'inutilisation, avant tout nettoyage et tout changement d'accessoires, ainsi qu'avant et pendant tout dépannage.
19. Afin d'éviter les risques d'électrocution, ne plongez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou toute pièce non démontable de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
20. Ne plongez pas la base de l'appareil dans l'eau, car tout contact des pièces électriques avec l'eau provoquera des dysfonctionnements de l'appareil et/ou une électrocution. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
21. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
22. Éteignez toujours l'appareil avant de le débrancher de la prise murale.
23. Pour débrancher l'appareil, tenez fermement la fiche et retirez-la de la prise du secteur. NE TIREZ PAS SUR LE CORDON.
24. N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé de quelque façon que ce soit.
25. Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié. Les réparations inappropriées exposent l'utilisateur à des risques.
26. Au moment de prêter cet appareil à un tiers, assurez-vous que ce guide d'utilisation est remis avec l'appareil.

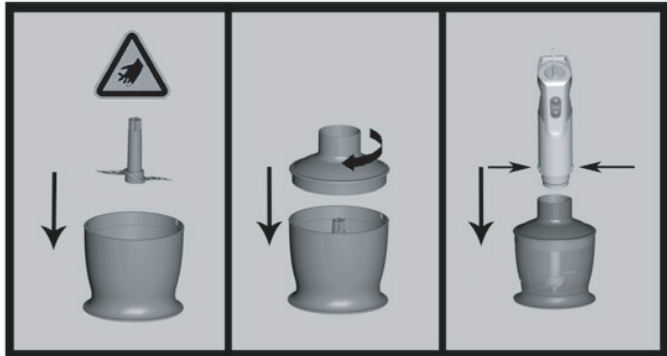
Cette notice d'utilisation est également disponible sur notre site www.brabantia.com

COMMENT UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN



- Ce mélangeur à main est idéal dans les cas suivants :
- Mélanger du milkshake, préparer des trempettes, des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des repas infantiles.
 - Pour mélanger des aliments dans une grande poêle, prenez au préalable soin de la sortir de la source de chaleur et de laisser le mélange refroidir légèrement avant de mélanger.
 - Broyer de la glace.
1. Fixez le manche du mélangeur dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille sur sa position.
 2. Branchez l'appareil au secteur.
 3. Utilisez l'appareil avec un bol de taille convenable pour éviter tout déversement de la préparation pendant le mélange.
 4. N'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 2 minutes. (mélangez les aliments durs par intervalles de 10 secondes).
- ATTENTION : La lame est très tranchante !**
ATTENTION : Ne mélangez jamais les aliments sans y ajouter au préalable un liquide.

COMMENT UTILISER LE HACHOIR

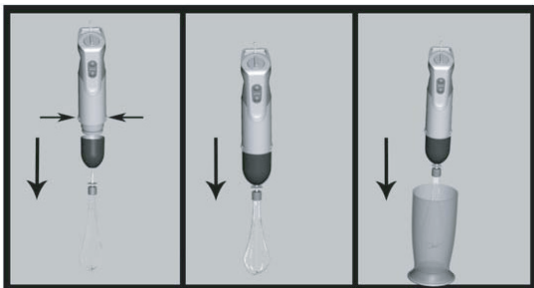


1. Le hachoir est indiqué pour hacher des aliments durs comme la viande, les fromages durs, les oignons, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les prunes.
 2. N'utilisez jamais l'appareil pour hacher des aliments très durs comme la noix de muscade, les grains de café et les céréales.
 3. N'utilisez jamais l'appareil pour hacher les glaçons.
- PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT LE HACHAGE**
1. Retirez délicatement l'emballage plastique qui recouvre la lame.
Mise en garde : La lame est très tranchante ! Tenez-la toujours par sa partie supérieure en plastique.
 2. Fixez la lame au centre de la goupille du bol hachoir. Appuyez sur la lame pour l'y enclencher.
 3. Versez les aliments à hacher dans le bol hachoir.
 4. Placez le couvercle sur le bol hachoir.
 5. Installez le bloc moteur sur le couvercle du bol hachoir et tournez pour le verrouiller sur sa position.
 6. Sélectionnez le commutateur et la vitesse appropriés pour le hachage.
 7. Pendant le hachage, maintenez d'une main le bloc moteur et de l'autre le bol hachoir.
 8. Après utilisation, appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le bloc moteur pour le sortir du couvercle du bol hachoir.
 9. Enlevez la lame avec précaution.
 10. Videz les aliments hachés.
 11. Hachez les aliments durs par intervalles de 10 secondes.

GUIDE D'UTILISATION DU BOL HACHOIR

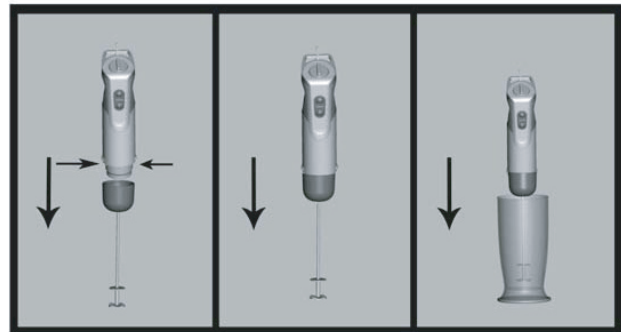
	QUANTITÉS MAXIMALES	DURÉE DE FONCTIONNEMENT
Bol hachoir de 600 ml		
Viande	250g	8 secondes
Herbes	50g	8 secondes
Noix	100g	8 secondes
Fromage	100g	5 secondes
Pain	80g	5 secondes
Oignon	150g	8 secondes
Biscuit	150g	6 secondes
Fruits mous	200g	6 secondes

COMMENT UTILISER LE BATTEUR



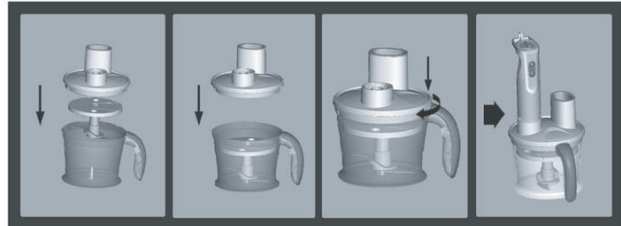
- Utilisez le batteur pour fouetter de la crème, les œufs et les blancs d'œufs, mélanger la pouliche et les desserts prêts à l'emploi.
1. Fixez le batteur dans le bloc moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille sur sa position.
 2. Placez le batteur dans le bœcher ou un bol approprié avant de le mettre en marche.
 3. N'utilisez pas le batteur sans interruption pendant plus de 2 minutes.
 4. Sortez le batteur des aliments après utilisation.
 5. Séparez le batteur et le bloc moteur avant tout nettoyage.

COMMENT UTILISER L'ÉMULSEUR DE LAIT



1. Assemblez l'émulseur de lait au bloc moteur.
2. Placez l'ensemble dans le bœcher.
3. N'utilisez pas l'émulseur sans interruption pendant plus de 2 minutes.

COMMENT UTILISER LA RÂPE/L'ÉMINCEUR



- Idéal pour râper ou émincer d'un trait les aliments de quantité inférieure ou égale à 500 g (sauf viande et pâte).
- Lame à émincer : pour l'éminçage de pommes de terre, de carottes, de concombres, etc.
- Lame à râper : pour le râpage de carottes, de fromages durs, de céleri, etc.
1. Insérez la lame « S » B dans le disque de retenue et fixez l'ensemble dans l'arbre au milieu du bol de transformation.
 2. Encrentez le couvercle du mélangeur sur le bol de transformation.
 3. Fixez le bloc moteur au couvercle du mélangeur et mettez l'appareil en marche.
 4. Faites passer les aliments à travers la goulotte et utilisez le poussoir, pas les doigts, pour les positionner dans le bol.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



- Nettoyez le bloc moteur, le couvercle du bol hachoir et le couvercle du mélangeur avec un chiffon humide.
N'immergez pas dans l'eau !
1. Éteignez et débranchez toujours le mélangeur à main avant de le nettoyer.

- Tous les autres accessoires du mélangeur à main sont lavables à la main ou au lave-vaisselle.
- Ne mettez jamais une quantité importante de produits de nettoyage ou de détartrage dans votre lave-vaisselle.
- Lors de la transformation d'aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil peuvent se décolorer. Nettoyez-les avec de l'huile végétale avant de les passer au lave-vaisselle.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

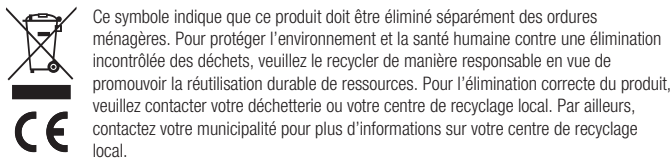
La garantie ne sera pas valable si :

- Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions d'utilisation du fabricant fournies avec le produit.
- Le produit a été utilisé pour n'importe quel autre but que sa fonction destinée.
- Les dégâts ou la défaillance du produit sont causés par :
 - Une tension incorrecte
 - Tout accident (y compris les dégâts dus aux liquides ou à l'humidité)
 - Une mauvaise utilisation ou abus du produit
 - Une mauvaise ou défectueuse installation
 - Des problèmes d'alimentation secteur, y compris les pics de puissance, explosion ou dommages occasionnés par la foudre
 - L'infestation par les insectes
 - Altération ou modification du produit par des personnes non autorisées ;
 - Une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - Insertion d'objets étrangers dans l'unité
 - Toute utilisation avec des accessoires non approuvés par Brabantia

Veillez consulter et respecter tous les avertissements et mises en garde contenus dans le présent mode d'emploi.

En raison du développement permanent du produit, les spécifications peuvent être modifiées sans préavis

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



ES

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

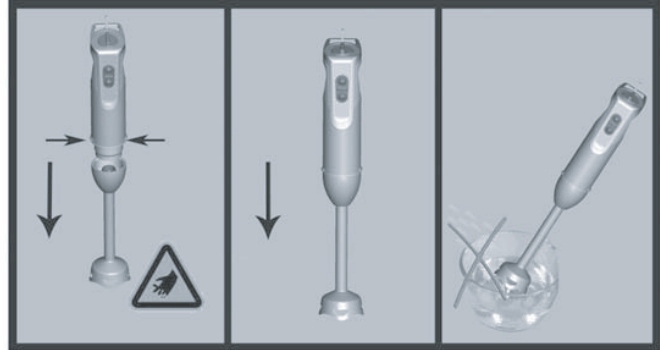
- Lea atentamente las siguientes medidas de seguridad antes de encender la batidora de mano.
- Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para posteriores consultas. Guarde la garantía, el recibo de compra y, si fuese posible, la caja junto con el embalaje interior.
- No seguir todas las instrucciones indicadas podría causar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales graves.
- Antes de conectar la batidora de mano a la red de energía eléctrica, compruebe que la tensión y la alimentación cumplan con las especificaciones indicadas en la placa de características del aparato.
- No conecte el aparato a la fuente de alimentación hasta que esté completamente montado y desenchufe siempre antes de desmontar el aparato o de manipular la cuchilla.
- Esta batidora de mano no debe ser usada por personas (incluyendoniños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que lo hagan bajo la atenta supervisión e instrucción sobre el correcto uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Coloque siempre la batidora de mano sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que la superficie pueda resistir el peso de la unidad durante el uso.

- La batidora de mano está diseñada SOLO PARA USO DOMÉSTICO y no debe ser usada para fines comerciales. La batidora de mano solo debe ser usada para los fines previstos.
- No utilice el aparato de forma continua durante más de 2 minutos (Mezcle los alimentos sólidos en intervalos de 10 segundos).
- Mantenga siempre la batidora de mano fuera del alcance de los niños. Es necesario la supervisión constante de un adulto cuando se utilice la batidora de mano cerca de los niños.
- No deje la unidad sin supervisión durante su funcionamiento.
- No mueva o levante la batidora de mano mientras esté funcionando o mientras esté conectada a una toma de corriente.
- El uso de accesorios que no esté específicamente recomendado por el fabricante no deberá utilizarse ya que pueden causar lesiones personales o daños en el aparato.
- Tenga especial cuidado cuando manipule las cuchillas afiladas al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
- No utilice la batidora de mano si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, si no funciona correctamente, si se ha caído o si ha entrado en contacto con agua u otro líquido.
- Compruebe cuidadosamente el cable de alimentación de la batidora de mano regularmente para ver si existen daños. Si el cable de alimentación ha sufrido algún tipo de daño, deberá ser sustituido por el fabricante o su centro de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar accidentes eléctricos.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue sobre bordes afilados de mesas ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que la batidora de mano esté desconectada y retire el enchufe de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de realizar la limpieza, antes de cambiar los accesorios o partes móviles y durante la realización de reparaciones.
- Para evitar el riesgo de sufrir descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni ninguna de las partes no extraíbles de esta batidora de mano en agua ni en ningún otro líquido.
- La batidora de mano no debe ser sumergida en agua ya que cualquier contacto con las partes eléctricas podría causar riesgos de averías y descargas eléctricas. No utilice el aparato con las manos húmedas.
- No utilice la batidora de mano en exteriores.
- APAGUE siempre la alimentación antes de retirar el enchufe de la toma de corriente.
- Para desenchufar el aparato, sujete firmemente el enchufe y retírelo de la red de energía eléctrica. NO TIRE DEL CABLE.

- No utilice nunca la batidora de mano si presenta algún tipo de daño.
- Todas las reparaciones deben ser realizadas únicamente por electricistas cualificados. Una reparación incorrecta podría poner en riesgo la integridad del usuario.
- Si entrega este producto a un tercero, asegúrese de proporcionar el manual de instrucciones junto con el aparato.

Este manual de instrucciones está disponible también en nuestro sitio web www.brabantia.com

USO DE LA BATIDORA DE MANO



La batidora de mano es ideal para::

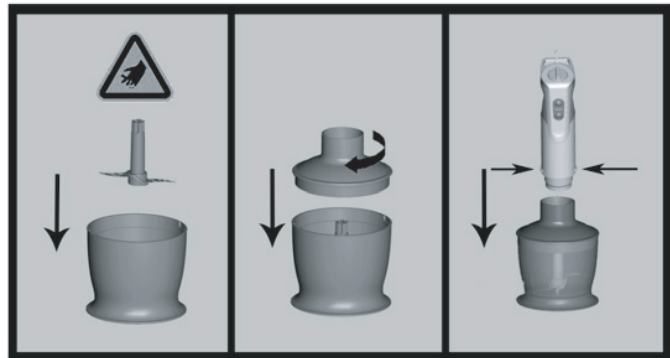
- Mezclar batidos, preparar dips, salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés.
- Cuando mezcle los alimentos en una sartén, retírela de la fuente de calor y deje que la mezcla se enfríe ligeramente antes de mezclar.
- La batidora de mano también se puede utilizar para picar hielo.

- Coloque el brazo para batido en la unidad de motor hasta que encaje en su posición.
- Conecte la batidora de mano a la red de energía eléctrica.
- Utilice un recipiente o una jarra de tamaño adecuado al usar la batidora de mano para que la mezcla no se derrame fuera del recipiente durante el proceso de batido.
- No utilice la batidora de mano de forma continua durante más de 2 minutos. (Mezcle los alimentos sólidos en intervalos de 10 segundos).

PRECAUCIÓN: ¡La cuchillas están muy afiladas!

PRECAUCIÓN: No mezcle alimentos sin líquido en el vaso o jarra para batir

CÓMO USAR EL PICADOR



- El picador es ideal para picar alimentos sólidos como la carne, quesos duros, cebollas, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, ciruelas, etc.
- No pique alimentos extremadamente sólidos como la nuez moscada, granos de café y granos.
- No pique cubos de hielo.

ANTES DE USAR EL PICADOR

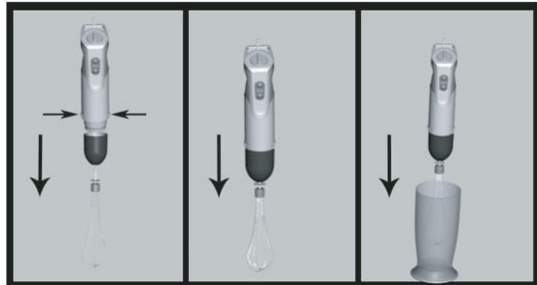
- Retire cuidadosamente la cubierta de plástico de la cuchilla. Precaución: ¡La cuchillas están muy afiladas! Sostenga siempre de la parte superior de plástico de la cuchilla de la unidad.
- Coloque la cuchilla en el eje central del vaso para picado. Presione la cuchilla hacia abajo y ajústela en el vaso.
- Coloque los alimentos para picar en el vaso para picado.
- Coloque la tapa en la parte superior del vaso para picado.
- Monte la unidad de motor en la tapa del vaso para picado hasta que encaje en su posición.
- Seleccione el interruptor apropiado y los ajustes de velocidad requeridos para usar el picador.

- Durante el procesamiento, sostenga con una mano la unidad de motor y con la otra mano el vaso para picado.
- Después de usar, gire y retire la unidad de motor y extraígalas de la tapa del vaso para picado.
- Retire cuidadosamente la cuchilla.
- Retire los alimentos picados del vaso para picado.
- Pique alimentos sólidos en intervalos de 10 segundos.

GUÍA PARA PROCESAR ALIMENTOS (Para el vaso para picado)

	CANTIDAD MÁX.	TIEMPO DE PROCESADO
Vaso para picado de 600 ml		
Carne	250 gr.	8 segundos
Hierbas	50 gr.	8 segundos
Nueces	100 gr.	8 segundos
Queso	100 gr.	5 segundos
Pan	80 gr.	5 segundos
Cebollas	150 gr.	8 segundos
Galletas	150 gr.	6 segundos
Frutas blandas	200 gr.	6 segundos

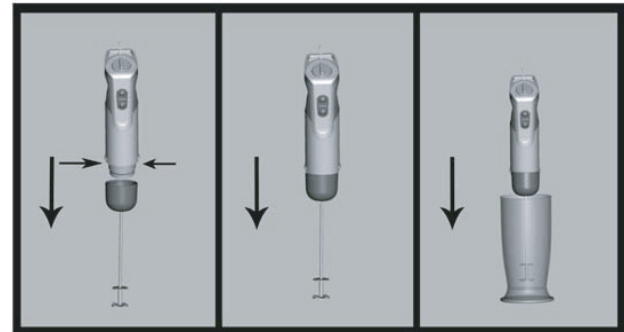
CÓMO USAR EL BATIDOR



Utilice el batidor solo para batir crema, huevos, claras de huevo y para mezclar bizcochos y postres preparados.

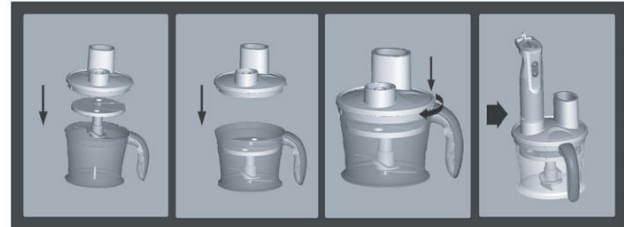
- Inserte el batidor en la unidad de motor y gírelo hasta que encaje en su posición.
- Coloque el batidor en el vaso o en un recipiente adecuado y luego inicie el proceso de batido.
- No utilice el batidor de forma continua durante más de 2 minutos.
- Retire el batidor después de usarlo.
- Retire el batidor de la unidad de motor antes de limpiarlo.

CÓMO USAR EL VAPORIZADOR DE LECHE



- Monte el vaporizador de leche en la unidad de motor.
- Coloque el vaporizador de leche montado en el vaso.
- No utilice de forma continua durante más de 2 minutos.

CÓMO USAR EL RALLADOR/REBANADOR



Ideal para rallar o rebanar un máximo de 500 gr de alimentos a la vez (no utilice para carne o masa). Cuchilla para rebanado ideal para rebanar papas, zanahorias, pepinos, etc.

Cuchilla para rallado ideal para rallar zanahorias, quesos duros, apio, etc.

- Deslice la cuchilla en forma de "S" de la cuchilla B en el disco porta cuchilla. Colóquelo sobre el eje en el centro de la jarra procesadora.
- Asegure la cubierta de la batidora en su posición en la jarra de procesadora.
- Conecte la unidad de motor en la cubierta de la batidora y luego comience a utilizar el aparato.

4. Coloque los alimentos en el tubo de alimentación y utilice el empujador de alimentos (no los dedos) para guiar los alimentos hacia la jarra procesadora.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Limpie la unidad de motor, la tapa del vaso para picado y la cubierta de la batidora con un paño húmedo.

¡No sumerja en agua!

1. Apague siempre la batidora de mano y desenchúfela antes de limpiarla.
2. Todas las demás partes de la batidora de mano se pueden lavar a mano o en el lavavajillas.
3. No utilice una cantidad abundante de limpiador o descalcificador en su lavavajillas.
4. Cuando procese alimentos de color, las partes plásticas del artefacto pueden decolorarse. Limpie estas partes con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.

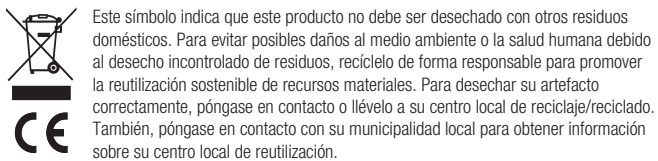
EXCLUSIONES DE LA GARANTÍA

La garantía no será válida si:

1. El producto no se instaló, utilizó ni recibió mantenimiento de conformidad con las instrucciones de los fabricantes proporcionada con el producto.
2. El producto se utilizó para cualquier otro propósito que no haya sido su función original.
3. El daño o mal funcionamiento del producto es ocasionado por cualquiera de los siguientes problemas:
 - Voltaje incorrecto
 - Accidentes (incluso daño por líquidos o humedad)
 - Mal uso o abuso del producto
 - Instalación defectuosa o inadecuada
 - Problemas de suministro de energía, incluso bajas en la energía eléctrica o daño por relámpagos
 - Infestación por insectos
 - Alteración o modificación del producto por personas ajenas al personal de servicio autorizado
 - Exposición a materiales anormalmente corrosivos
 - Inserción de objetos extraños a la unidad
 - Uso con accesorios no aprobados previamente por Brabantia

Consulte y preste atención a todas las advertencias y precauciones en el Manual de Instrucciones. Debido al continuo desarrollo del producto, las especificaciones pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso.

CÓMO DESECHAR EL PRODUCTO



IT

AVVERTENZE SULLA SICUREZZA

1. Leggere attentamente le seguenti avvertenze prima di accendere il frullatore a immersione.
2. Conservare il presente manuale in un luogo sicuro per future consultazioni. Conservare lo scontrino fiscale e, se possibile, la confezione con l'imballaggio interno.
3. La mancata osservanza delle istruzioni indicate può causare folgorazioni, incendi o gravi lesioni personali.
4. Prima di collegare il frullatore a immersione alla presa di corrente, verificare che la tensione e l'alimentazione siano conformi alle specifiche indicate sulla targhetta dell'apparecchio.
5. Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente fino a quando non è completamente montato e scollegarlo sempre prima di smontarlo o manipolare la lama.

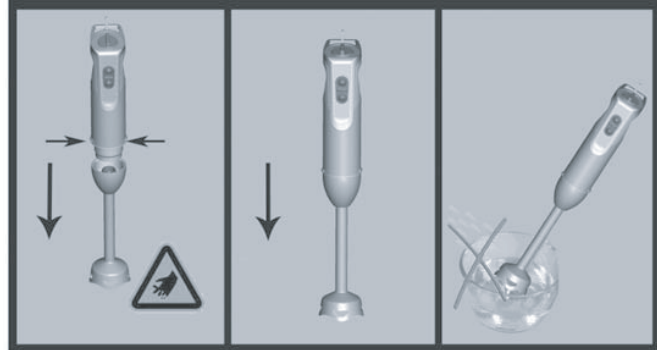
6. Il frullatore a immersione non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure prive di esperienza, se non sotto la supervisione di un'altra persona che sia responsabile per la loro sicurezza.
7. Posizionare sempre il frullatore a immersione su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che la superficie possa sopportare il peso dell'unità durante il funzionamento.
8. Il frullatore a immersione è destinato ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO e non deve essere utilizzato per scopi commerciali. Il frullatore a immersione deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto.
9. Non utilizzare l'apparecchio per più di 2 minuti consecutivi (frullare gli ingredienti più duri a intervalli di 10 secondi).
10. Tenere sempre il frullatore a immersione fuori dalla portata dei bambini. È necessaria l'attenta supervisione di un adulto durante l'utilizzo del frullatore a immersione da parte di bambini o in loro presenza.
11. Non lasciare l'unità incustodita quando non in uso.
12. Non spostare o sollevare il frullatore a immersione quando è in funzione o è collegato a una presa elettrica.
13. Non utilizzare accessori non specificatamente raccomandati dal produttore, in quanto potrebbero causare lesioni alle persone o danni all'apparecchio.
14. Prestare attenzione quando si maneggiano le lame da taglio, durante lo svuotamento del contenitore e durante le operazioni di pulizia.
15. Non utilizzare il frullatore a immersione se la spina o il cavo di alimentazione sono stati danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente, né se è caduto o è stato esposto ad acqua o altri liquidi.
16. Controllare periodicamente l'eventuale presenza di danni sul cavo di alimentazione del frullatore a immersione. Nel caso in cui il cavo risultasse danneggiato in qualunque modo, il produttore, il servizio di assistenza tecnica o una persona altamente qualificata dovrà provvedere alla sua sostituzione al fine di eludere un rischio elettrico.
17. Il cavo di alimentazione non dovrà mai pendere da spigoli vivi né venire in contatto con superfici calde.
18. Assicurarsi che il frullatore a immersione sia spento e rimuovere la spina dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di pulirlo, prima di cambiare accessori o parti in movimento e durante la riparazione.
19. Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere in acqua o altri liquidi il cavo di alimentazione, la spina o qualsiasi parte non rimovibile di questo frullatore a immersione.
20. La base del frullatore a immersione non deve essere immersa in acqua, poiché il contatto con le parti

elettriche può causare malfunzionamento e/o scosse elettriche. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.

21. Non utilizzare il frullatore a immersione all'aperto.
22. Spegnerne sempre l'apparecchio prima di rimuovere la spina dalla presa di corrente.
23. Per scollegare l'apparecchio, afferrare saldamente la spina e rimuoverla dalla presa di corrente. NON TIRARE IL CAVO.
24. Non utilizzare il frullatore a immersione se risulta danneggiato.
25. Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un elettricista qualificato. Riparazioni inadeguate potrebbero mettere a rischio l'utente.
26. Se il prodotto viene consegnato a terzi, assicurarsi di fornire anche il presente manuale di istruzioni unitamente all'apparecchio.

Il presente manuale di istruzioni è disponibile anche sul nostro sito Web www.brabantia.com

USO DEL FRULLATORE A IMMERSIONE



Il frullatore a immersione è ideale per:

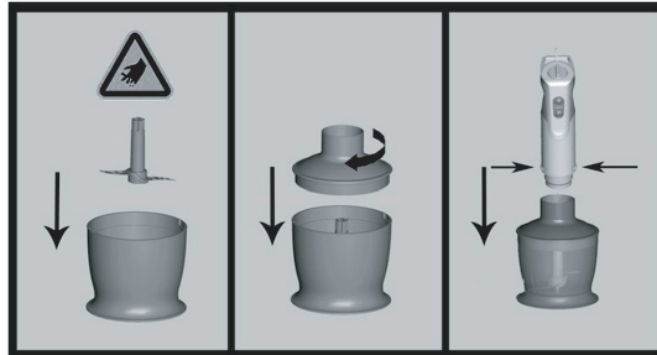
- Preparare frullati, salse, sughi, zuppe, maionese e omogeneizzati.
- Quando si frullano gli ingredienti in una pentola, è opportuno rimuoverla dalla fonte di calore per consentire al composto di raffreddarsi leggermente prima di essere lavorato.
- Il frullatore a immersione può essere utilizzato anche per tritare il ghiaccio.

1. Montare il gambo del frullatore sul corpo motore e farlo scattare in posizione.
2. Collegare il frullatore a immersione alla presa di corrente.
3. Quando si utilizza il frullatore a immersione, servirsi di una ciotola o di un recipiente di dimensioni adeguate in modo che il composto non fuoriesca durante la lavorazione.
4. Non utilizzare il frullatore a immersione per più di 2 minuti consecutivi. (frullare gli ingredienti più duri a intervalli di 10 secondi).

ATTENZIONE: le lame sono molto affilate!

ATTENZIONE: non frullare ingredienti privi di liquido nella ciotola o nel recipiente di lavorazione.

USO DEL TRITATUTTO



1. Il tritatutto è ideale per tritare ingredienti più duri come carne, formaggi duri, cipolle, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, prugne, ecc.
2. Non tritare ingredienti estremamente duri come noce moscata, chicchi di caffè e cereali.
3. Non tritare cubetti di ghiaccio.

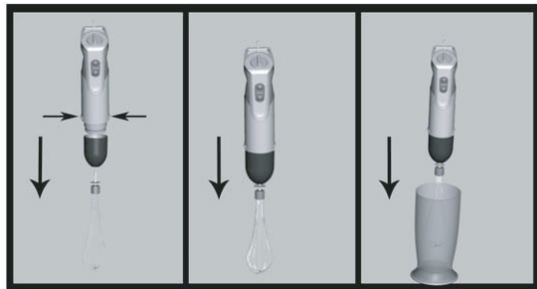
PRIMA DI TRITARE

1. Rimuovere il coperchio di plastica dalla lama. Attenzione: le lame sono molto affilate! Tenere saldamente la parte superiore in plastica del gruppo lame.
2. Montare la lama sul perno centrale del contenitore del tritatutto. Premere la lama verso il basso per fissarla al contenitore.
3. Inserire gli ingredienti da tritare nel contenitore.
4. Posizionare il coperchio sull'estremità superiore del contenitore del tritatutto.
5. Montare il corpo motore sul coperchio del contenitore del tritatutto finché non scatta in posizione.
6. Selezionare le impostazioni di velocità e dell'interruttore appropriate per il funzionamento del tritatutto.
7. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e il contenitore del tritatutto con l'altra.
8. Dopo l'uso, sbloccare e ruotare il corpo motore, quindi rimuoverlo dal coperchio del contenitore del tritatutto.
9. Rimuovere con cautela la lama.
10. Rimuovere gli ingredienti tritati dal contenitore.
11. Tritare gli ingredienti più duri a intervalli di 10 secondi.

MODALITÀ D'USO DEL CONTENITORE DEL TRITATUTTO

	QUANTITATIVO MASSIMO	TEMPO MASSIMO DI UTILIZZO
Contenitore del tritatutto da 600 ml		
Carne	250 g	8 secondi
Erbe aromatiche	50g	8 secondi
Frutta secca	100g	8 secondi
Formaggio	100g	5 secondi
Pane	80g	5 secondi
Cipolle	150g	8 secondi
Biscotti	150g	6 secondi
Frutta a polpa tenera	200g	6 secondi

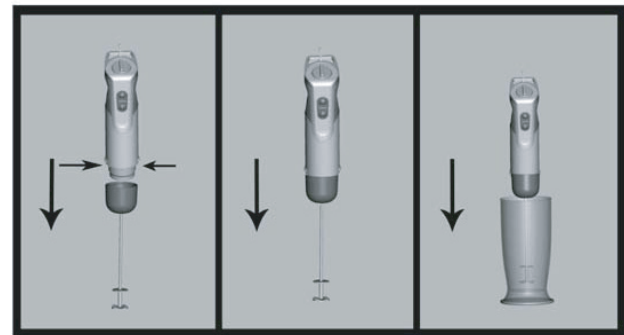
USO DELLA FRUSTA



Utilizzare la frusta per montare la panna, sbattere uova e albumi e mescolare impasti e preparati per dolci.

1. Inserire la frusta sul corpo motore e ruotarla finché non scatta in posizione.
2. Quindi, inserire la frusta nel bicchiere graduato o in un contenitore adeguato e, solo allora, iniziare la lavorazione.
3. Utilizzare la frusta per non più di 2 minuti consecutivi.
4. Rimuovere la frusta dopo l'uso.
5. Sbloccare la frusta dal corpo motore prima di procedere alla pulizia.

USO DEL MONTALATTE



1. Fissare il montalatte al corpo motore.
2. Una volta montato, inserire il montalatte nel bicchiere graduato.
3. Non utilizzarlo per più di 2 minuti consecutivi.

USO DEL DISCO PER GRATTUGIARE/AFFETTARE



Ideale per grattugiare o affettare un massimo di 500 g di ingredienti alla volta (no carne o impasti).
Disco per affettare: patate, carote, cetrioli, ecc.

Disco per grattugiare: carote, formaggi duri, sedano, ecc.

1. Far scorrere la lama a "S" B sul relativo disco portalama, quindi montarla sul perno al centro del recipiente di lavorazione.
2. Bloccare il coperchio del frullatore in posizione sul recipiente di lavorazione.
3. Montare il corpo motore sul coperchio del frullatore e azionare l'apparecchio.
4. Inserire gli ingredienti nel tubo di alimentazione e utilizzare il pressino (non le dita) per incanalarli nel recipiente di lavorazione.

PULIZIA E MANUTENZIONE



Pulire corpo motore, coperchio del contenitore del tritatutto e coperchio del frullatore con un panno umido.

Non immergere in acqua!

1. Spegnerne sempre il frullatore a immersione e staccare la spina prima di pulirlo.
2. Tutte le altre parti del frullatore a immersione possono essere lavate a mano o in lavastoviglie.
3. Non usare una dose eccessiva di detergente o decalcificante nella lavastoviglie.
4. Durante la lavorazione di ingredienti colorati, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbero scolorirsi. Pulire queste parti con olio vegetale prima di introdurle in lavatrice.

LIMITAZIONI DELLA GARANZIA

La presente garanzia non è valida se:

1. Il prodotto non è stato installato, messo in funzione o mantenuto secondo le istruzioni fornite dal produttore insieme al prodotto.
2. Il prodotto è stato utilizzato per uno scopo diverso dalla funzione prevista.
3. Il danno o il malfunzionamento del prodotto è stato causato da una delle seguenti circostanze:
 - Tensione errata
 - Incidenti (inclusi danni da liquido o umidità)
 - Uso improprio o abuso del prodotto
 - Installazione non corretta o inadeguata
 - Problemi della presa di corrente, inclusi picchi di potenza e danni da fulmine
 - Infestazione di insetti
 - Manomissione o modifica del prodotto effettuate da personale diverso da quello di assistenza autorizzato
 - Esposizione a materiali corrosivi anomali
 - Inserimento di oggetti estranei nell'unità
 - Utilizzo con accessori non precedentemente approvati da Brabantia

Osservare tutti gli avvertimenti e le precauzioni presenti in questo manuale di istruzioni.

A causa dei continui miglioramenti del prodotto, le specifiche possono essere soggette a modifiche senza preavviso

SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, riciclare l'apparecchio in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile dei materiali. Ai fini di un opportuno smaltimento, contattare o portare l'apparecchio al centro di riciclaggio/raccolta rifiuti di zona. In alternativa, rivolgersi all'ufficio comunale di competenza per informazioni sul centro di smaltimento rifiuti più vicino.

DE SICHERHEITSHINWEISE

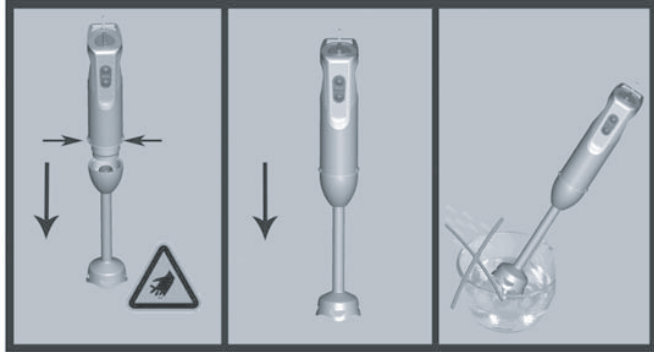
1. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie den Stabmixer in Betrieb nehmen.

2. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Bewahren Sie die Garantie, den Kaufbeleg und wenn möglich, die Geschenkbox mit der Innenverpackung auf.
3. Die Nichtbeachtung aller genannten Anleitungen kann Stromschlag, Brand oder schwere Verletzungen zur Folge haben.
4. Bevor Sie den Stabmixer am Stromnetz anschließen, überprüfen Sie ob Spannung und Stromversorgung den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
5. Verbinden Sie das Gerät erst dann mit der Stromversorgung, wenn es vollständig zusammengesetzt ist. Bevor Sie das Gerät demontieren oder die Klinge bearbeiten, entfernen Sie es vom Stromnetz.
6. Der Stabmixer ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten und ohne Erfahrung oder Vorwissen geeignet, außer wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.
7. Platzieren Sie den Stabmixer immer auf einer stabilen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche das Gewicht des Gerätes während des Gebrauchs tragen kann.
8. Der Stabmixer ist für den häuslichen Gebrauch vorgesehen und darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden. Der Stabmixer sollte nur für seinen vorgesehenen Zweck verwendet werden.
9. Verwenden Sie das Gerät ununterbrochen nicht länger als zwei Minuten (verarbeiten Sie feste/harte Nahrung in Intervallen von 10 Sekunden).
10. Verwahren Sie den Stabmixer außerhalb der Reichweite von Kindern. Bei Verwendung des Gerätes in der Nähe von oder durch Kinder, ist stets die Aufsicht durch einen Erwachsenen zu gewährleisten.
11. Lassen Sie das Gerät bei Nichtverwendung nicht unbeaufsichtigt zurück.
12. Verschieben oder Anheben des Stabmixers während des Betriebs, oder während dieser mit einer Steckdose verbunden ist, ist zu vermeiden.
13. Zubehörteile, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden, dürfen nicht verwendet werden, da sie Verletzungen oder Schäden am Gerät verursachen können.
14. Während der Verwendung der scharfen Klingen, der Entleerung des Behälters sowie beim Reinigen des Gerätes ist Vorsicht zu wahren.
15. Verwenden Sie den Stabmixer nicht, wenn der Netzstecker oder das Netzkabel beschädigt wurde, wenn der Stabmixer nicht ordnungsgemäß arbeitet, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder Wasser oder anderen Flüssigkeiten ausgesetzt war.

16. Überprüfen Sie regelmäßig und sorgfältig das Netzkabel des Stabmixers auf Beschädigungen. Wenn das Netzkabel in irgendeiner Weise beschädigt ist muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um einen elektrischen Schlag zu vermeiden.
17. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Tischkanten hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.
18. Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer ausgeschaltet ist und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie es reinigen, Zubehör und bewegliche Teile austauschen und während Reparaturarbeiten.
19. Um das Risiko von Stromschlägen zu vermeiden, setzen Sie Netzkabel, Netzstecker oder andere nicht abnehmbare Teile dieses Stabmixers niemals Wasser oder anderen Flüssigkeiten aus.
20. Das Oberteil des Stabmixers darf nicht in Wasser getaucht werden, da jeder Wasserkontakt mit den elektrischen Teilen zu Fehlfunktionen und/oder Stromschlägen führt. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
21. Verwenden Sie den Stabmixer nicht im Freien.
22. Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
23. Um den Netzstecker herauszuziehen, fassen Sie den Stecker fest an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. ZIEHEN SIE NICHT AM KABEL.
24. Verwenden Sie den Stabmixer nicht, wenn dieser in irgendeiner Weise beschädigt ist.
25. Alle Reparaturen müssen von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer ernsthaft gefährden.
26. Wenn sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, stellen Sie sicher, dass diese Betriebsanleitung mit dem Gerät weitergegeben wird.

Diese Bedienungsanleitung ist für unsere Website ebenfalls verfügbar www.brabantia.com

VERWENDUNG DES STABMIXERS



Der Stabmixer ist ideal geeignet für:

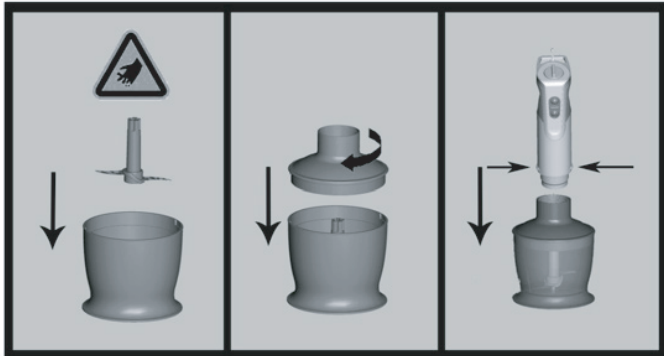
- Mixen von Milchshakes, vorbereiten von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung.
- Beim Pürieren von Nahrung in einem Kochtopf, nehmen Sie den Topf von der Herdplatte und lassen Sie den Inhalt etwas abkühlen, bevor Sie diesen pürieren.
- Der Stabmixer kann auch zum Zerkleinern von Eis verwendet werden.

1. Bringen Sie den Mixstab am Geräteoberteil (Motoreinheit) an, so dass dieser in der korrekten Position einrastet.
2. Verbinden Sie den Stabmixer mit der Stromversorgung.
3. Verwenden Sie beim Einsatz des Stabmixers eine geeignete Schüssel oder Kanne, so dass der Inhalt während des Mixens den Behälter nicht verlässt.
4. Verwenden Sie den Stabmixer ununterbrochen nicht länger als zwei Minuten. (Verarbeiten Sie feste/harte Nahrung in Intervallen von 10 Sekunden.)

Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf.

Vorsicht: Mixen Sie Nahrung in der Schüssel oder Kanne nicht ohne Flüssigkeit.

SO VERWENDEN SIE DEN CHOPPER



1. Der Chopper eignet sich zum Zerkleinern von festen/harten Nahrungsmitteln, wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen etc.
2. Vermeiden Sie das Zerkleinern von extrem harter Nahrung, wie Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körnern.
3. Vermeiden Sie das Zerkleinern von Eiswürfeln.

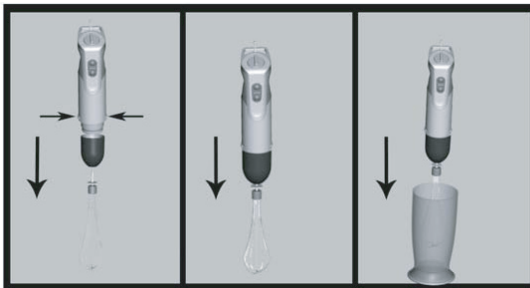
VOR DEM ZERKLEINERN

1. Entfernen Sie vorsichtig den Plastikschutz von der Klinge.
Achtung: Die Klinge ist sehr scharf. Halten Sie die Messereinheit immer am oberen Kunststoffteil.
2. Platzieren Sie die Messereinheit immer in der Mitte über dem Schneidebehälter. Drücken Sie die Messereinheit nach unten und fixieren sie diese in dem Schneidebehälter.
3. Legen Sie die zu verarbeitende Nahrung in den Schneidebehälter.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Schneidebehälter.
5. Bringen Sie die Motoreinheit auf dem Deckel des Schneidebehälters an, so dass diese einrastet.
6. Wählen Sie die korrekte Schalter- und Geschwindigkeitseinstellung um den Chopper zu verwenden.
7. Während der Verwendung greifen Sie mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen den Schneidebehälter.
8. Nach dem Gebrauch lockern und drehen Sie die Motoreinheit ab und entfernen sie vom Deckel.
9. Entfernen Sie die Klinge vorsichtig.
10. Entnehmen Sie die zerkleinerte Nahrung dem Schneidebehälter.
11. Verarbeiten Sie feste/harte Nahrung in Intervallen von 10 Sekunden.

Leitfaden für die Benutzung des Schneidebehälters

	Max. Menge	Betriebszeit
600 ml Schneidebehälter		
Fleisch	250 g	8 Sekunden
Kräuter	50 g	8 Sekunden
Nüsse	100 g	8 Sekunden
Käse	100 g	5 Sekunden
Brot	80 g	5 Sekunden
Zwiebeln	150 g	8 Sekunden
Kekse	150 g	6 Sekunden
Weiches Obst	200 g	6 Sekunden

SO VERWENDEN SIE DEN SCHNEEBESEN

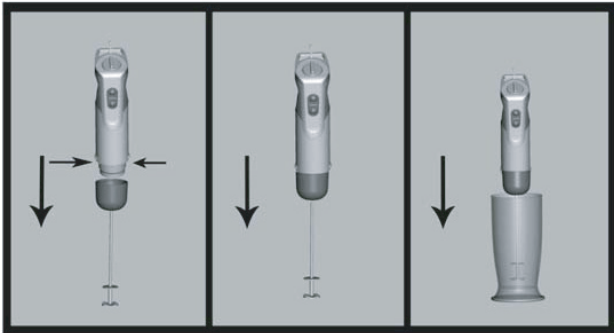


Verwenden Sie den Schneebesen zum Schlagen von Sahne, Eiern, Eiweiß und mixen von Biskuit und mixfertigen Desserts.

1. Bringen Sie den Schneebesen an der Motoreinheit an und drehen Sie diesen, bis er in der korrekten Position einrastet.

- Platzieren Sie den Schneebesen in einem Becherglas oder einem geeigneten Behälter, bevor Sie mit dem Verrühren beginnen.
- Verwenden Sie den Schneebesen ununterbrochen nicht länger als zwei Minuten.
- Entfernen Sie den Schneebesen nach dem Gebrauch.
- Entfernen Sie den Schneebesen von der Motoreinheit bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

SO VERWENDEN SIE DEN MILCHAUFSCHÄUMER



- Bringen Sie den Milchaufschäumer an der Motoreinheit an.
- Platzieren Sie den Milchaufschäumer in dem Becherglas.
- Betreiben Sie das Gerät nicht länger als zwei Minuten ununterbrochen.

SO VERWENDEN SIE REIBE UND HOBEL



Geeignet zum Reiben oder Hobeln von max. 500 g Nahrungsmitteln (kein Fleisch oder Teig).
Hobel: Zum Hobeln von Kartoffeln, Karotten, Gurken etc.

Reibe: Zum Reiben von Karotten, Hartkäse, Sellerie etc.

- Schieben Sie die Klinge „S“ Klinge B auf die Scheibe des Klingenhalters und platzieren Sie ihn auf der Spindel in der Mitte des gewählten Verarbeitungsbehälters.
- Bringen Sie die Mixerabdeckung über dem gewählten Verarbeitungsbehälter in Position.
- Verbinden Sie die Motoreinheit mit der Mixerabdeckung und starten Sie dann das Gerät.
- Geben Sie die Nahrungsmittel in die Einfüllöffnung und verwenden Sie den Stößel (nicht die Finger) um die Nahrungsmittel in den gewählten Verarbeitungsbehälter zu befördern.

REINIGUNG UND WARTUNG



Reinigen Sie die Motoreinheit, den Deckel des Schneidebehälters und die Mixerabdeckung mit einem feuchten Tuch.

Nicht in Wasser eintauchen!

- Schalten Sie den Stabmixer aus und ziehen Sie das Stromkabel heraus, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Alle übrigen Bestandteile des Handmixers können von Hand oder in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Verwenden Sie in der Spülmaschine nicht übermäßig viel Reinigungsmittel oder Entkalker.
- Bei der Verarbeitung von farbigen Nahrungsmitteln können sich die Plastiktteile des Gerätes verfärben. Reinigen Sie diese Teile mit Pflanzenöl bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

GARANTIE-AUSSCHLÜSSE

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

- Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der, für das Produkt zur Verfügung gestellten Hersteller-Betriebsanleitung, installiert, betrieben oder gewartet wurde.
- Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
- Die Beschädigung oder Fehlfunktion des Produktes durch eines der folgenden verursacht wurde:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschäden)
 - Fehlanwendung oder Missbrauch des Produktes
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation

- Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
- Befall durch Insekten
- Manipulationen oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Kundendienstpersonal
- Kontakt mit unnormalen, ätzenden Materialien
- Einfügen von Fremdkörpern in das Gerät
- Benutzung von Zubehör, das von Brabantia nicht im Voraus genehmigt wurde

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung. Durch kontinuierliche Produktentwicklung, können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS



Diese Markierung zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem üblichen Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden an Umwelt oder menschlicher Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie dieses Produkt ordnungsgemäß, um materielle Ressourcen nachhaltig zu nutzen. Für die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts kontaktieren Sie bitte die örtliche Müllentsorgung oder bringen das Produkt direkt zum Recyclinghof. Alternativ wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde um mehr zum Thema „Recycling“ zu erfahren.

SV

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

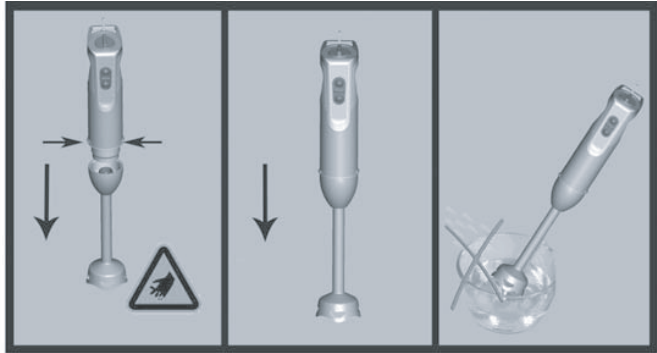
- Läs igenom följande säkerhetsanvisningar noggrant innan du sätter på stavmixern.
- Spara handboken på säker plats för eventuell framtida referens. Spara kvittot och även förpackningen med allt förpackningsmaterial om så är möjligt.
- Om inte instruktionerna följs kan det leda till elektriska stötar, brand eller allvarliga personskador.
- Innan du sätter i stavmixerns kontakt i ett eluttag, måste du kontrollera att spänningen och eluttagets ström motsvarar märkningen på apparaten.
- Sätt inte i kontakten i eluttaget förrän stavmixern är helt ihopsatt och dra alltid ut kontakten innan du plockar isär apparaten eller tar på bladet.
- Stavmixern är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller av personer som inte känner till hur det ska användas, såvida inte dessa personer har instruerats i hur den används av någon som är ansvarig för dessa personers säkerhet.
- Ställ alltid stavmixern på en stadig, plan och värmetålig yta. Försäkra dig om att ytan tål apparatens vikt under användning.
- Stavmixern är endast avsedd för HUSHÅLLSBRUK och bör inte användas för kommersiellt bruk. Stavmixern bör endast användas för det den är avsedd för.
- Använd inte apparaten längre än 2 minuter i sträck. (Blanda hårda ingredienser i 10-sekundersintervaller.)
- Förvara stavmixern oåtkomlig för barn. Håll stavmixern under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
- Lämna inte stavmixern utom uppsikt när den används.
- Stavmixern får inte lyftas eller flyttas medan den används eller medan den är ansluten till eluttag.
- Användning av tillbehör som inte specifikt rekommenderats av tillverkaren, får inte användas eftersom de kan orsaka personskador eller skador på själva vattenkokaren.

- Var försiktig när du handskas med de vassa skärbladen, tömmer skålen och under rengöring.
- Använd inte stavmixern om kontakten eller sladden har skadats, inte fungerar ordentligt, har tappats i golvet eller utsatts för vatten eller annan vätska.
- Kontrollera regelbundet att strömsladden inte är skadad. Om sladden är skadad på något sätt måste den bytas ut av tillverkaren eller dess serviceagent eller annan behörig person för att undvika fara.
- Låt aldrig sladden hänga över vassa bordskanter eller komma i kontakt med heta ytor.
- Se till att stavmixern är avstängd och dra ut sladden när den inte används, innan rengöring, innan byte av tillbehör eller rörliga delar samt vid reparation.
- Doppa aldrig ned sladden, kontakten eller någon av stavmixerns fasta delar i vatten eller annan vätska, då detta kan orsaka elektriska stötar.
- Stavmixern får inte doppas i vatten eftersom kontakt med de elektriska delarna kommer att leda till att stavmixern inte fungerar ordentligt och/eller elektriska stötar. Ta inte på stavmixern med blöta händer.
- Använd aldrig stavmixern utomhus.
- Stäng alltid av strömmen inte du drar ut kontakten från eluttaget.
- Greppa själva kontakten när du ska dra ut sladden ur eluttaget. DRA ALDRIG UR KONTAKTEN GENOM ATT DRA I SJÄLVA SLADDEN.
- Använd aldrig stavmixern om den är skadad på något sätt.
- Alla reparationer måste utföras av en behörig tekniker. Reparationer som görs på felaktigt sätt kan utsätta användaren för risker.
- Om stavmixern ges bort till en tredje part bör även denna användarhandbok medfölja apparaten.

Användarhandboken finns även på vår webbplats

www.brabantia.com

ANVÄNDA STAVMIXERN



Stavmixern är perfekt för att

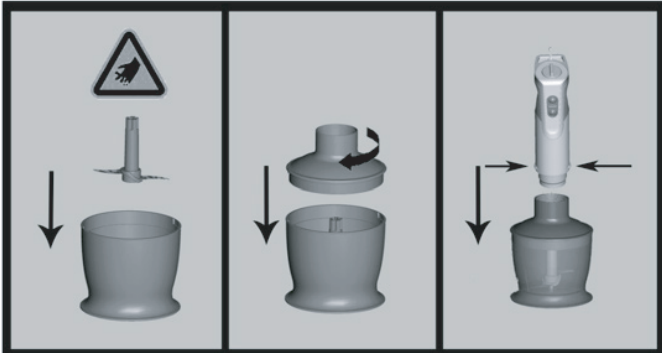
- göra milkshake, dippar, såser, soppor, majonnäs och barmmat.
- Om du ska blanda mat i en kastrull ska du först flytta kastrullen från plattan och låta ingredienserna svalna något innan du blandar dem med mixern.
- Stavmixern kan också användas för att krossa is.

- Sätt fast mixerstaven i motordelen tills den låses på plats.
- Sätt i kontakten i ett eluttag.
- Använd en lagom stor skål eller tillbringare när stavmixern används så att blandningen inte spills ut medan mixern är igång.
- Använd inte stavmixern längre än 2 minuter i sträck. (Blanda hårda ingredienser i 10-sekundersintervaller.)

WARNING: Skärbladet är mycket vasst!

WARNING: Blanda inte ingredienser utan vätska i skålen eller tillbringaren.

HUR MAN ANVÄNDER HACKAREN



- Hackaren är perfekt för att hacka hårda ingredienser som kött, hårda ostar, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandlar, katrinplommon etc.
- Hacka inte extremt hårda ingredienser som muskot, kaffeböner eller gryn.
- Hacka inte iskuber.

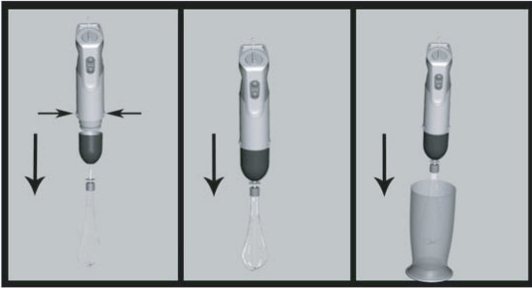
INNAN DU HACKAR

- Ta försiktigt bort plastsyddet från bladet.
Varning: Skärbladet är mycket vasst! Håll alltid i bladenheten genom att greppa den övre delen i plast.
- Placera bladet på stiftet i mitten av hackskålen. Tryck bladet nedåt och lås fast i skålen.
- Lägg de ingredienser som ska hackas i hackskålen.
- Sätt på locket på hackskålen.
- Sätt på motordelen på hackskalens lock tills den låses på plats.
- Välj lämplig knapp och hastighetsinställning.
- Medan du hackar håller du handen med hackskålen med den andra.
- Lossa och vrid på motordelen efter användning för att lossa den från hackskalens lock.
- Ta försiktigt bort bladet.
- Töm hackskålen på de hackade ingredienserna.
- Hacka hårda ingredienser i 10-sekundersintervaller.

BEREDNINGSGUIDE FÖR HACKSKÅLEN

	MAXIMALA MÄNGDER	ANVÄNDNINGSTID
600 ml hackskål		
Kött	250 g	8 sekunder
Örter	50 g	8 sekunder
Nötter	100 g	8 sekunder
Ost	100 g	5 sekunder
Bröd	80 g	5 sekunder
Lök	150 g	8 sekunder
Kakor	150 g	6 sekunder
Mjuk frukt	200 g	6 sekunder

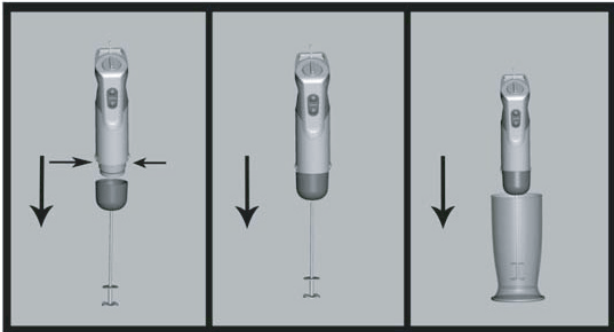
HUR MAN ANVÄNDER VISPEN



Använd vispen för att vispa gräddor, ägg, äggvitor, kaksmet och färdig dessertmix.

- Sätt fast vispen på motordelen och vrid den tills den låses på plats.
- Sätt ner vispen i bägaren eller en lämplig skål och sätt inte igång vispen innan du satt ner den i skålen.
- Använd inte vispen längre än 2 minuter i sträck.
- Lossa på vispen efter användning.
- Ta bort vispen från motordelen innan rengöring.

HUR MAN ANVÄNDER MJÖLKSKUMMAREN



1. Sätt fast mjölkskummaren på motordelen.
2. Sätt ner den hopsatta mjölkskummaren i bägaren.
3. Använd inte längre än 2 minuter i sträck.

HUR MAN ANVÄNDER RIV-/SKIVBLADEN



- Lämpar sig för att riva eller skiva maximalt 500 g ingredienser åt gången (ej kött eller deg).
Skivblad: för att skiva potatis, morötter, gurka etc.
Rivblad: för att riva morötter, hårda ostar, selleri etc.
1. Skjut på S-formade blad B på skivan som håller fast bladet. Sätt detta på axeln i bägarens mitt.
 2. Lås mixerlocket på plats på bägaren.
 3. Sätt fast motordelen på mixerlocket och sätt sedan igång apparaten.
 4. Lägg ingredienser i matarröret och använd påmataren (inga fingrar) för att trycka ner ingredienserna i bägaren.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL



- Torka av motordelen, hackskålens lock och mixerlocket med en fuktig trasa.
Doppa aldrig ned apparaten i vatten!
1. Stäng alltid av stavmixern och dra ut kontakten innan du gör rent den.
 2. Stavmixerns övriga delar kan samtliga diskas för hand eller i diskmaskin.
 3. Använd inte överdrivna mängder med diskmedel eller avkalkningsmedel i diskmaskinen.
 4. När färgrika ingredienser blandas med mixern kan plastdelarna färgas. Torka av dessa delar med vegetabilisk olja innan du lägger dem i diskmaskinen.

UNDANTAG FÖR GARANTIN

- Garantin kommer att bli ogiltig om:
1. produkten inte har installerats, använts eller underhållits i enlighet med användningsinstruktionerna från tillverkaren som medföljer produkten
 2. produkten har använts för andra syften än de den är avsedd för.
 3. produkten har skadats eller inte fungerar på grund av något av följande:
 - felaktigt spänningstal
 - olyckshändelse (inklusive skada orsakad av vätska eller fukt)
 - felaktig användning av produkten
 - felaktig installation
 - problem med eluttaget, inklusive spänningstoppar eller skada orsakad av blixtnedslag
 - angrepp av skadedjur
 - manipulerande eller modifiering av produkten av personer som inte är behöriga tekniker
 - exponering för onormalt frätande material
 - främmande objekt har införts i enheten
 - användning med tillbehör som inte godkännts på förhand av Brabantia.

Läs igenom och följ alla varningar och försiktighetsåtgärder som finns i användarhandboken.
På grund av kontinuerlig produktutveckling kan produktens specifikationer komma att ändras utan föregående avisering

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Denna märkning indikerar att produkten inte får kasseras tillsammans med andra hushållssopor. För att förhindra sådana skador på miljön eller människors hälsa som kan uppstå från okontrollerad avfallshantering, återvinn apparaten på ansvarsfullt sätt för att stödja återanvändning av materiella resurser. För korrekt kassering av din apparat bör du kontakta eller ta den till din lokala återvinningscentral. Du kan också höra med kommunen var närmaste återvinningscentral finns.

DA

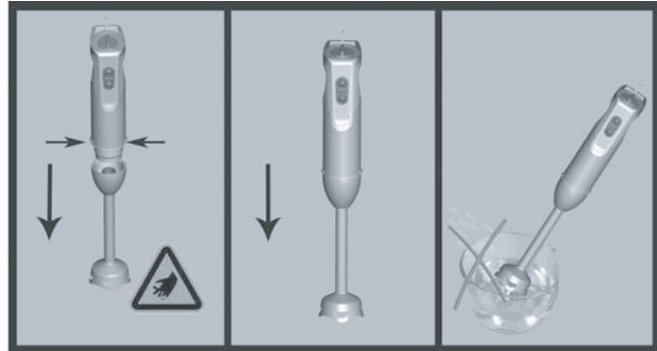
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

1. Du skal læse følgende sikkerhedsanvisninger omhyggeligt, før du tænder for stavblenderen.
2. Opbevar denne betjeningsvejledning et sikkert sted til senere brug. Gem købskvitteringen og om muligt gaveæskan med den indvendige emballage.
3. Undladelse af overholdelse af de angivne anvisninger kan resultere i elektrisk stød, brand eller alvorlig personskade.
4. Før du sætter stavblenderen i stikkontakten til strømforsyningen, skal du kontrollere, at spændingen og strømforsyningen overholder specifikationerne, der er angivet på apparatets mærkeplade.
5. Sæt ikke netledningen til apparatet i stikkontakten til strømforsyningen, før det er helt samlet. Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du adskiller apparatet eller håndterer kniven.
6. Stavblenderen er ikke beregnet til brug af personer (inkl. børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller instrueres i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
7. Placér altid stavblenderen på en stabil, flad, varmebestandig overflade. Sørg for at overfladen er stærk nok til vægten af apparatet under brug.
8. Stavblenderen er kun beregnet til HUSHOLDNINGSBRUG og bør ikke anvendes til erhvervsmæssige formål. Stavblenderen må kun bruges til det angivne formål.
9. Brug ikke apparatet kontinuerligt i mere end 2 minutter ad gangen (blend hårde madvarer i intervaller på 10 sekunder).
10. Hold altid håndblenderen uden for børns rækkevidde. Der skal føres omhyggeligt opsyn af en voksen, når stavblenderen bruges af eller i nærheden af børn.
11. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det ikke er i brug.
12. Flyt eller løft ikke stavblenderen, når den er i brug, eller når den er tilsluttet til en stikkontakt.
13. Tilbehør, som ikke specifikt er anbefalet af producenten, må ikke bruges, da det kan forårsage personskade eller skade på apparatet.

14. Du skal være forsigtig, når du håndterer de skarpe knive, tømmer skålen, og når du rengør apparatet.
15. Brug ikke stavblenderen, hvis stikket eller netledningen er beskadiget, stavblenderen ikke fungerer korrekt, har været tabt eller udsat for vand eller anden væske.
16. Efterse regelmæssigt stavblenderens netledning omhyggeligt for skader. Hvis ledningen på nogen måde er beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes serviceagent eller lignende kvalificeret person for at undgå en elektrisk fare.
17. Lad ikke netledningen hænge ud over skarpe bordkanter eller komme i kontakt med varme overflader.
18. Sørg for, at stavblenderen er slukket, og træk stikket ud af stikkontakten, når den ikke bruges, før den rengøres, før du skifter tilbehør eller bevægelige dele, og når den repareres.
19. Du må ikke nedsænke netledningen, stikket eller ikke-aftagelige dele af stavblenderen i vand eller anden væske for at undgå risiko for elektrisk stød.
20. Stavblenderens motorenhed må ikke nedsænkes i vand, da vandets kontakt med de elektriske dele skaber risiko for funktionsfejl og/eller elektrisk stød. Brug ikke apparatet med våde hænder.
21. Brug ikke stavblenderen udendørs.
22. Sluk altid for strømmen, før du trækker stikket ud af stikkontakten.
23. Tag fat i stikket med et fast greb, når du frakobler apparatet fra strømforsyningen. TRÆK IKKE I SELVE NETLEDNINGEN.
24. Brug aldrig stavblenderen, hvis den på nogen måde er beskadiget.
25. Alle reparationer skal foretages af en uddannet elektriker. Fejlagtige reparationer kan udsætte brugeren for risiko.
26. Hvis du overdrager dette produkt til en tredjepart, skal du sikre dig, at denne brugervejledning følger med apparatet.

Brugervejledningen findes også på vores websted www.brabantia.com

SÅDAN BRUGES STAVBLENDEREN

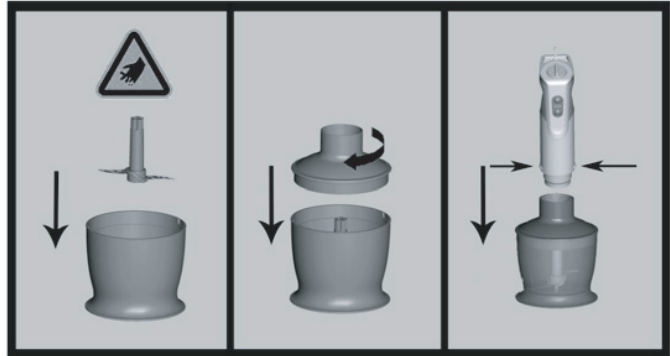


- Stavblenderen er perfekt til:
- Blending af milkshakes, tilberedning af dip, saucer, mayonnaise og babymad.
 - Når du blender mad i en gryde, skal du tage gryden af komfuret og lade blandingen afkøle lidt, før du blander.
 - Stavblenderen kan også bruges til at knuse is.

1. Sæt blenderstaven på motorenheden, og lås den på plads.
2. Sæt stikket på stavblenderen i stikkontakten.
3. Brug en skål eller kande af passende størrelse, når du bruger stavblenderen, så indholdet ikke løber ud af beholderen under blanding.
4. Brug ikke stavblenderen kontinuerligt i mere end 2 minutter ad gangen. (Blend hårde madvarer med intervaller på 10 sekunder).

FORSIGTIG: Kniven er meget skarp!
FORSIGTIG: Blend ikke mad uden væske i blenderskålen eller -kanden.

SÅDAN BRUGES KØDHAKKEREN



1. Kødhakkeren er egnet til at hakke hårde madvarer som fx kød, hårde oste, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker osv.
2. Hak ikke meget hårde madvarer som fx muskatnødder, kaffebønner og kerner.
3. Hak ikke isterninger.

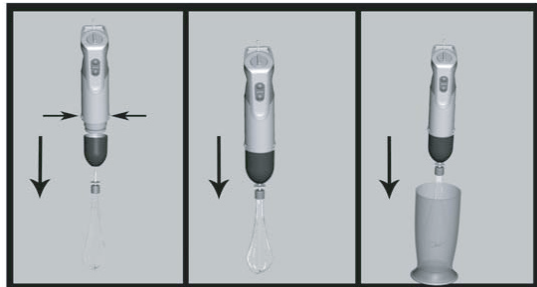
FØR DU HAKKER

1. Fjern forsigtigt plastikdækslet på kniven.
2. Forsigtig: Kniven er meget skarp! Hold altid fast i den øverste plastikdel af kniven.
3. Placér kniven på midterpinden i hakkeskålen. Tryk kniven ned, og lås den fast i skålen.
4. Placér maden, der skal hakkes, i hakkeskålen.
5. Sæt låget på hakkeskålen.
6. Anbring motorenheden på hakkeskålen, og lås den fast.
7. Vælg passende hastighed for at betjene kødhakkeren.
8. Under hakning skal du holde motorenheden med den ene hånd og hakkeskålen med den anden.
9. Efter brug skal du løsne og dreje motorenheden for at fjerne den fra låget til hakkeskålen.
10. Fjern forsigtigt kniven.
11. Tag de hakkede madvarer op af hakkeskålen.
12. Hak hårde madvarer med intervaller på 10 sekunder.

GUIDE TIL HAKNING

	MAKS. MÆNGDE	BLENETID
Hakkeskål på 600 ml		
Kød	250 g	8 sekunder
Urter	50 g	8 sekunder
Nødder	100 g	8 sekunder
Ost	100 g	5 sekunder
Brød	80 g	5 sekunder
Løg	150 g	8 sekunder
Kiks	150 g	6 sekunder
Blød frugt	200 g	6 sekunder

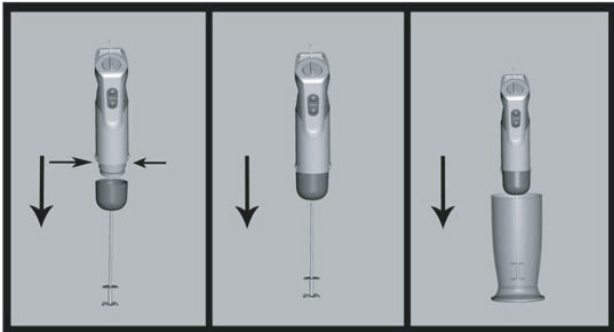
SÅDAN BRUGES PISKERISET



Brug piskeriset tis at piske fløde, æg og æggehvider samt miksning af skærekager og færdiglavede deserter.

1. Sæt piskeriset på motorenheden, og drej det, indtil det låser på plads.
2. Placer piskeriset i bageret eller en passende skål, og begynd derefter at piske.
3. Brug ikke piskeriset kontinuerligt i mere end 2 minutter ad gangen.
4. Fjern piskeriset efter brug.
5. Tag piskeriset af motorenheden før rengøring.

SÅDAN BRUGES MÆLKESKUMMEREN



1. Sæt mælkeskummen på motorenheden.
2. Placer den samlede mælkeskummer i bageret.
3. Brug ikke mælkeskummen kontinuerligt i mere end 2 minutter ad gangen.

SÅDAN BRUGES RIVE-/SKÆREKNIVEN



Er egnet til rivning eller skæring af maksimalt 500 g madvarer ad gangen (ikke kød eller dej).

Skærekniv: Til skæring af kartofler, gulerødder, agurker osv.

Rivekniv: Til rivning af gulerødder, hårde oste, selleri osv.

1. Skub kniv "S" A eller kniv "S" B ind på skiven til knivholderen. Placer holderen på spindlen i midten af blenderkanden.
2. Lås blenderdækslet på plads på blenderkanden.
3. Sæt motorenheden på blenderdækslet, og start blenderen.
4. Placer madvarerne i påfyldningsrøret, og brug nedskubberen (ikke dine fingre) til at skubbe maden ned i blenderkanden.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE



Tør motorenheden, låget til hakkeskålen og blenderdækslet af med en fugtig klud.

Nedsænk ikke i vand!

1. Sluk altid for stavblenderen, og træk stikket ud af stikkontakten før rengøring.
2. De øvrige dele af stavblenderen kan vaskes op i hånden eller i opvaskemaskinen.
3. Brug ikke for store mængder opvaskemiddel eller afkalkningsmiddel i opvaskemaskinen.
4. Apparatets plastikdele kan blive misfarvede ved blanding af madvarer med farve. Gnid delene med planteolie, før du anbringer dem i opvaskemaskinen.

GARANTIUNDTAGELSER

Garantien bortfalder hvis:

1. Produktet ikke er samlet, betjent eller vedligeholdt i overensstemmelse med producentens betjeningsvejledning, der fulgte med produktet.
2. Produktet er anvendt til andet formål end det tilsigtede.
3. Skaden eller funktionsfejlen skyldes én af følgende:
 - Forkert spænding
 - Ulykker (inkl. skade forårsaget af væske eller fugtighed)
 - Misbrug eller mishandling af produktet
 - Fejlagtig eller forkert samling
 - Elforsyningsproblemer, inkl. overspænding eller skade forårsaget af lyn
 - Insektangreb

- Indgreb i eller ændring af produktet af andre personer end autoriseret servicepersonale
- Anvendelse af stærkt ætsende materialer
- Fremmedlegemer stukket ind i apparatet
- Brug af tilbehør ikke på forhånd godkendt af Brabantia

Du skal læse og følge alle advarsler og sikkerhedsforanstaltninger i brugervejledningen.

Specifikationer kan ændres uden forudgående varsel som følge af løbende produktudvikling

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette mærke angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at forhindre mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed som følge af ukontrolleret affaldshåndtering skal produktet genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genbrug af materialer. Kontakt, eller aflever apparatet på dit kommunale genbrugscenter for korrekt bortskaffelse af apparatet. Eller du kan kontakte din kommune for oplysninger om det kommunale genbrugscenter.

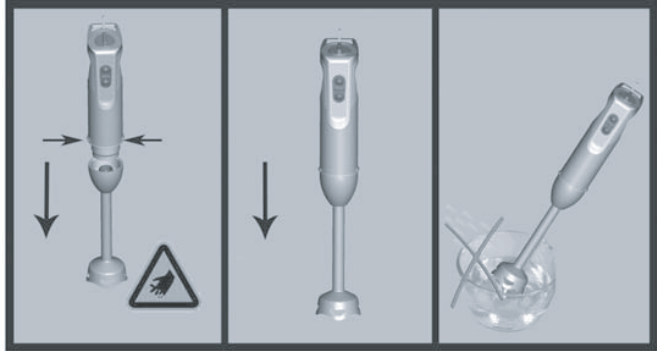
FI TÄRKEITÄ VAROTOIMENPITEITÄ

1. Lue huolellisesti läpi seuraavat varotoimenpiteet ennen virran kytkemistä sauvasekoittimeen.
2. Säilytä tämä käyttöopas myöhempää käyttöä varten. Säilytä ostokuitti ja mahdollisuuksien mukaan myös säilytyslaatikko pakkausmateriaaleineen.
3. Ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa sähköiskuun, tulipaloon tai vakaviin henkilövahinkoihin.
4. Varmista ennen sauvasekoittimen kytkemistä verkkovirtaan, että jännite ja virransyöttö ovat laitteen arvokilvessä ilmoitettujen tietojen mukaiset.
5. Kytke laite virtalähteeseen vasta täysin koottuna ja irrota laite virtalähteestä aina ennen sen purkamista tai terän käsittelyä.
6. Sauvasekoitinta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden (lapset mukaan lukien) käytettäväksi, joilla on alentuneet fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt, tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo ja ohjeista heitä laitteen käyttöön.
7. Aseta sauvasekoitin aina vakaalle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle pinnalle. Varmista, että pinta kestää laitteen painon käytön aikana.
8. Sauvasekoitin on tarkoitettu AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN eikä sitä tule käyttää kaupallisiin tarkoituksiin. Sauvasekoitinta tulee käyttää vain sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
9. Älä käytä laitetta jatkuvasti yli 2 minuuttia. (Sekoita kovat ruoka-aineet 10 sekunnin jaksoissa.)
10. Pidä sauvasekoitin aina lasten ulottumattomissa. Tarkka aikuisen valvonta on tarpeen, kun sauvasekoitin on lasten käytössä tai sitä käytetään lasten läheisyydessä.
11. Älä jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.
12. Älä siirrä tai nosta sauvasekoitinta, kun se on toiminnassa tai kytkettynä verkkovirtaan.
13. Muita kuin valmistajan suosittelemia lisälaitteita ei saa käyttää, sillä ne voivat aiheuttaa henkilövahinkoja tai vaurioittaa laitetta.
14. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kulhoa ja puhdistuksen aikana.

15. Älä käytä sauvasekoitinta, jos pistoke tai virtajohto on vaurioitunut, sauvasekoitin ei toimi oikein tai se on pudonnut tai altistunut vedelle tai muulle nesteelle.
16. Varmista säännöllisesti, ettei sauvasekoittimen virtajohto ole vahingoittunut. Jos virtajohto on vahingoittunut millään tavalla, valmistajan tai sen valtuuttaman huoltopalvelun tai vastaavan pätevän henkilön on vaihdettava se sähköiskun vaaran välttämiseksi.
17. Älä anna virtajohdon roikkua terävän pöytätason reunan yli tai joutua kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
18. Varmista, että sauvasekoitin on kytketty pois päältä, ja irrota pistoke verkkovirrasta, kun laite ei ole käytössä, ennen sen puhdistamista tai lisävarusteiden tai liikkuvien osien vaihtamista ja sen ollessa korjattavana.
19. Älä upota virtajohtoa, pistoketta tai mitään sauvasekoittimen ei-irrotettavia osia veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran välttämiseksi.
20. Sauvasekoittimen alustaa ei tule upottaa veteen, sillä veden joutuminen kosketuksiin sähköosien kanssa aiheuttaa toimintahäiriön ja/tai sähköiskun. Älä käytä laitetta, jos kätesi ovat märät.
21. Älä käytä sauvasekoitinta ulkona.
22. Katkaise aina laitteen virta ennen pistokkeen irrottamista pistorasiasta.
23. Irrota laite verkkovirrasta ottamalla pistokkeesta napakasti kiinni ja vetämällä se irti pistorasiasta. ÄLÄ VEDÄ JOHDOSTA.
24. Älä koskaan käytä sauvasekoitinta, jos se on vahingoittunut millään tavalla.
25. Vain valtuutettu sähköasentaja saa suorittaa korjauksia laitteeseen. Väärin tehdyt korjaukset voivat asettaa käyttäjän vaaraan.
26. Mikäli luovutat laitteen kolmannelle osapuolelle, anna tämä käyttöohje laitteen mukana.

Käyttöohje on saatavilla myös verkkosivuillamme www.brabantia.com

SAUVASEKOITTIMEN KÄYTTÄMINEN



Sauvasekoitin sopii hyvin:

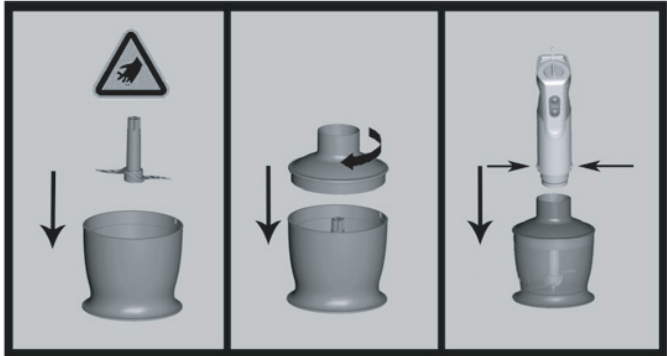
- pirtelöiden sekoitukseen sekä dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruoan valmistukseen.
- Kun ruokaa sekoitetaan kattilassa, poista kattila liedeltä ja anna seoksen jäähtyä hieman ennen sen sekoittamista.
- Sauvasekoitinta voidaan käyttää myös jään murskaamiseen.

1. Aseta sekoitussauva moottoriyksikköön niin, että ne lukittuu paikalleen.
2. Kytke sauvasekoitin verkkovirtaan.
3. Käytä sopivan kokoista kulhoa tai kannua sauvasekoittimella sekoittaessasi, jotta ruoka-ainetta ei läiky astiasta.
4. Älä käytä sauvasekoitinta yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia. (Sekoita kovat ruoka-aineet 10 sekunnin jaksoissa.)

HUOMIO: terä on erittäin terävä!

HUOMIO: älä sekoita ruokaa ilman, että sekoituskulhossa tai -kannussa on nestettä.

SILPPURIN KÄYTTÄMINEN



1. Silppuri soveltuu kovien ruoka-aineiden, kuten lihan, kovien juustojen, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanan, saksanpähkinöiden, mantelien, luumujen jne. pilkkomiseen.
2. Älä silppua erittäin kovia ruoka-aineita, kuten muskottia, kahvipapuja ja jyviä.
3. Älä pilko jääpaloja.

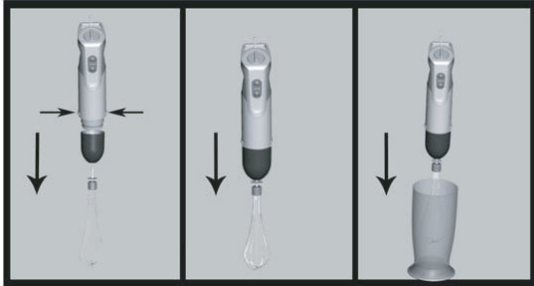
ENNEN PILKKOMISTA

1. Irrota varovasti terän muovisuojus. Huomio: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni teräyksikön ylemmästä muoviosasta.
2. Aseta terä leikkuukulhon keskellä olevaan tappiin. Paina terää alaspäin ja lukitse se kulhoon.
3. Laita pilkottava ruoka leikkuukulhoon.
4. Aseta leikkuukulhoon kansi.
5. Kiinnitä moottoriyksikkö leikkuukulhon kanteen niin, että se lukittuu paikalleen.
6. Valitse leikkurin käyttöä varten oikea kytkin ja nopeusasetus.
7. Pidä käytön aikana moottoriyksiköstä kiinni yhdellä kädellä ja leikkuukulhosta toisella.
8. Irrota käytön jälkeen moottoriyksikkö leikkuukulhon kannesta kiertämällä sitä.
9. Irrota varovasti terä.
10. Poista pilkottu ruoka leikkuukulhosta.
11. Pilko kovat ruoka-aineet 10 sekunnin jaksoissa.

LEIKKUUKULHON KÄYTTÖOPAS

	ENIMMÄISMÄÄRÄT	KÄYTTÖAIKA
	600 ml:n leikkuukulho	
Liha	250 g	8 sekuntia
Yrtit	50 g	8 sekuntia
Pähkinät	100 g	8 sekuntia
Juusto	100 g	5 sekuntia
Leipä	80 g	5 sekuntia
Sipulit	150 g	8 sekuntia
Keksit	150 g	6 sekuntia
Marjat	200 g	6 sekuntia

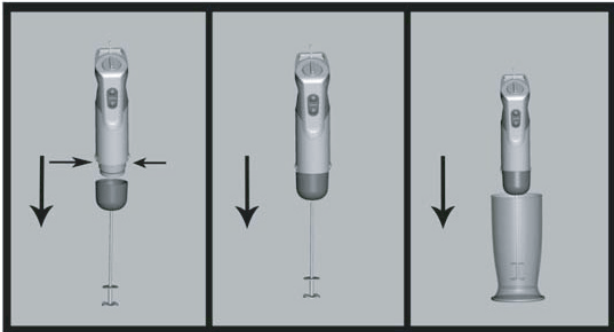
VISPILÄN KÄYTTÄMINEN



Käytä vispilää kerman, kananmunien ja kananmunien valkuaisten vatkaamiseen ja taikinan ja valmisjälkiruokien sekoittamiseen.

1. Aseta vispilä moottoriyksikköön ja käännä sitä, kunnes se lukittuu paikalleen.
2. Aseta vispilä mittalasiin tai sopivaan kulhoon ja käynnistä se vasta sitten.
3. Älä käytä vispilää yhtäjaksoisesti yli 2 minuuttia.
4. Irrota vispilä käytön jälkeen.
5. Irrota vispilä moottoriyksiköstä ennen puhdistamista.

MAITOVAAHDOTTIMEN KÄYTTÄMINEN



1. Kiinnitä maitovaahdotin moottoriyksikköön.
2. Aseta koottu maitovaahdotin mittalasiin.
3. Älä käytä laitetta yli 2 minuuttia yhtäjaksoisesti.

RAASTIN-/VIIPALOINTITERÄN KÄYTTÄMINEN



- Sopii enintään 500 g:n ruoka-aineiden raastamiseen tai viipalointiin kerrallaan (ei lihaa tai taikinaa). Viipalointiterä: perunoiden, porkkanoiden, kurkkujen jne. viipalointiin. Raastintერä: porkkanoiden, kovien juustojen, sellerin jne. raastamiseen.
1. Työnnä S-terä B-terän pidikelevyyn ja aseta se käsittelykannun keskellä olevaan tappiin.
 2. Lukitse sekoittimen kansi käsittelykannuun.
 3. Liitä moottoriyksikkö sekoittimen kanteen ja aloita laitteen käyttö.
 4. Aseta ruoka-aine syöttöputkeen ja käytä ruoan työntötyökalua (älä käytä sormia) ruoan työntämiseen käsittelykannuun.

PUHDISTUS JA HUOLTO



- Pyyhi moottoriyksikkö, leikkuukulhon kansi ja sekoittimen kansi kostealla liinalla. Älä upota veteen!

1. Sammuta aina sauvasekoitin ja irrota se verkkovirrasta ennen puhdistamista.
2. Kaikki muut sauvasekoittimen osat voidaan pestä käsin tai astianpesukoneessa.
3. Älä käytä astianpesukoneessa liikaa puhdistusainetta tai kalkinpoistajaa.
4. Värillisen ruoan käsittely voi värjätä laitteen muoviosia. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen astianpesukoneeseen laittamista.

TAKUUN ULKOPUOLISET VAHINGOT

Takuu ei ole voimassa seuraavissa tilanteissa:

1. Tuotetta ei ole asennettu, käytetty tai huollettu valmistajan tuotteen mukana toimitettujen käyttöohjeiden mukaisesti.
2. Tuotetta on käytetty muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
3. Tuotteen vioittuminen tai toimintahäiriö johtuu jostakin seuraavista syistä:
 - väärä jännite
 - onnettomuudet (mukaan lukien nesteen tai kosteuden aiheuttamat vahingot)
 - tuotteen väärinkäyttö
 - virheellinen tai ohjeiden vastainen asennus
 - verkkojänniteviat, kuten virtapiikit tai salaman aiheuttamat vahingot
 - hyönteisten pääsy tuotteeseen
 - tuotteen peukalointi tai siihen tehdyt muutokset, jos tekijänä ei ole valtuutettu huoltohenkilö
 - altistuminen poikkeuksellisen syövyttäville aineille
 - vieraiden esineiden asettaminen yksikköön
 - käyttö muiden kuin Brabantian ennalta hyväksymien lisävarusteiden kanssa

Noudata kaikkia käyttöohjeessa mainittuja varoituksia ja varoitoimenpiteitä.

Tekniset tiedot voivat muuttua ilman ennakoimattomia jatkuvan tuotekehityksen seurauksena

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Tämä merkintä tarkoittaa, että tuotetta ei tule hävittää muun kotitalousjätteen mukana. Kierrättämällä tuotteen vastuullisesti edistät materiaalien kestävää uudelleenkäyttöä ja ehkäiset mahdollisia ympäristölle ja ihmisten terveydelle koituvia haittavaikutuksia, joita jätteiden valvoton hävittäminen voi aiheuttaa. Hävitä laite oikein ottamalla yhteyttä paikalliseen kierrätys-/uudelleenkäyttökukseen tai toimittamalla laite sinne. Voit myös pyytää tietoa paikallisesta uudelleenkäyttökeskuksestasi olemalla yhteydessä paikallisiin viranomaisiin.

NO

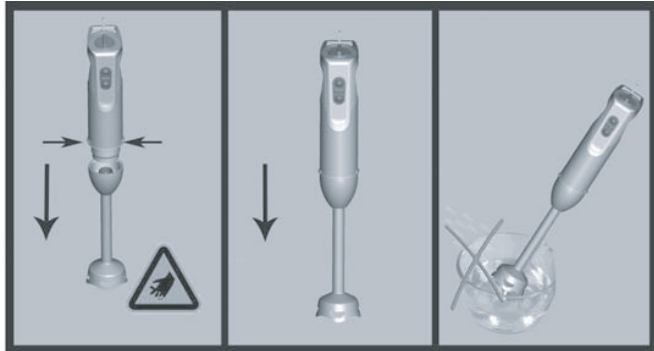
VIKTIG SIKKERHETSINFORMASJON

1. Les nøye igjennom følgende sikkerhetsinformasjon før du slår på stavmikseren.
2. Oppbevar bruksanvisningen på et trygt sted for fremtidig bruk. Ta vare på kvitteringen og esken med den innvendige emballasjen, om mulig.
3. Hvis de angitte instruksjonene ikke overholdes kan det føre til elektrisk støt, brann eller alvorlig personskade.
4. Før du kobler stavmikseren til et strømuttak må du kontrollere at spenningen og strømforsyningen er forenelig med spesifikasjonene som er angitt på apparatets merkeplate.
5. Ikke koble stavmikseren til et strømuttak før den er satt helt sammen. På samme måte må du alltid koble den fra strømuttaket før du tar den fra hverandre eller berører knivbladet.
6. Stavmikseren er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller som mangler erfaring eller kunnskap i å bruke den, med mindre de er under oppsyn eller har mottatt opplæring i trygg bruk av produktet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
7. Plasser alltid stavmikseren på en stabil, flat og varmebestandig overflate. Pass på at overflaten tåler apparatets vekt under bruk.
8. Stavmikseren er kun beregnet til HJEMMEBRUK og må ikke brukes til kommersielle formål. Stavmikseren må kun brukes til de formålene den er beregnet på.
9. Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter sammenhengende (harde råvarer må bearbeides i intervaller på 10 sekunder).
10. Oppbevar alltid stavmikseren utenfor barns rekkevidde. Hvis stavmikseren brukes av eller i nærheten av barn, må det gjøres under nøye oppsyn.
11. Ikke la stavmikseren være uten tilsyn når den er i bruk.
12. Ikke flytt eller løft stavmikseren når den er i bruk eller den er tilkoblet et strømuttak.
13. Tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten må ikke brukes, da det kan føre til person- eller produktskade.
14. Vær ekstra forsiktig når du håndterer de skarpe knivbladene, tømmer bollen og rengjør produktet.

15. Ikke bruk stavmikseren hvis støpslet eller strømkabelen er skadet, hvis stavmikseren ikke virker som den skal, hvis den har falt i gulvet, eller hvis den har vært utsatt for vann eller annen væske.
16. Kontroller regelmessig at strømkabelen på stavmikseren ikke er skadet. Hvis strømkabelen er skadet på noen som helst måte må den skiftes ut av produsenten, et godkjent serviceverksted eller av en kvalifisert person, slik at du unngår elektrisk støt.
17. Ikke la strømkabelen henge over skarpe bordkanter eller komme i kontakt med varme overflater.
18. Pass på at stavmikseren er slått av og at støpslet er trukket ut av stikkontakten når den ikke er i bruk, før den rengjøres, før du bytter utstyr eller bevegelige deler på den, og mens den repareres.
19. For å forhindre fare for elektrisk støt, må strømkabelen, støpslet eller andre ikke-avtakbare deler på denne stavmikseren aldri senkes ned i vann eller annen væske.
20. Hoveddelen på stavmikseren må ikke senkes ned i vann, da vann eller annen væske vil forårsake funksjonsfeil og/eller elektrisk støt ved kontakt med elektriske deler. Ikke bruk apparatet med fuktige eller våte hender.
21. Ikke bruk stavmikseren utendørs.
22. Slå alltid stavmikseren AV før du trekker støpslet ut av stikkontakten.
23. For å koble apparatet fra strømtilførselen, ta godt tak i støpslet og trekk det ut av stikkontakten. IKKE TREKK I KABLEN.
24. Bruk aldri stavmikseren dersom den er skadet på noen måte.
25. Alle reparasjoner må gjøres av en kvalifisert elektriker. Feil bruk kan utsette brukeren for farer.
26. Hvis dette produktet gis eller selges til en annen person, sørg for at denne brukerveiledningen følger med produktet.

Denne brukerveiledningen er også tilgjengelig på vår nettside www.brabantia.com

BRUKE STAVMIKSEREN



Stavmikseren er perfekt å bruke for å lage:

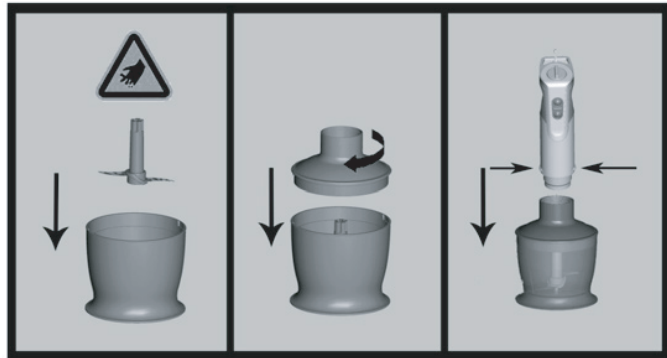
- milkshake, dipper, sauser, supper, majones og barnemat.
- Når du skal bearbeide mat i en kasserolle, fjern kasserollen fra varmekilden og la maten kjøles litt ned før du bearbeider den med stavmikseren.
- Stavmikseren kan også brukes til å knuse is.

1. Sett staven på motorenheten og vri den til den låses på plass.
2. Koble stavmikseren til et strømuttak.
3. Bruk en bolle eller en beholder som er stor nok når du bruker stavmikseren, slik at mat ikke spruter ut av beholderen når den bearbeides.
4. Ikke bruk stavmikseren i mer enn 2 minutter sammenhengende. (bearbeid harde råvarer i intervaller på 10 sekunder).

FORSIKTIG: Knivbladet er svært skarpt!

FORSIKTIG: Ikke bearbeid mat uten væske i blandebollen eller beholderen.

BRUKE MINIHAKKEREN



1. Minihakkeren kan brukes til å hakke faste ingredienser som kjøtt, harde oster, løk, urter, hvitløk, gulerøtter, valnøtter, mandler, svsker, o.l.
2. Ikke hakk svært harde ingredienser som muskatnøtt, kaffebønner og korn.
3. Ikke hakk isbiter.

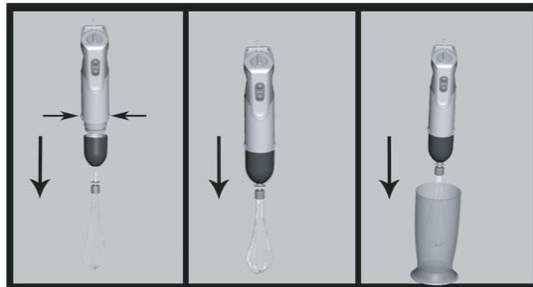
FØR DU HAKKER INGREDIENSENE

1. Ta plastdekslet forsiktig av knivbladet.
2. Advarsel: Knivbladet er svært skarpt! Hold alltid fast i den øvre plastdelen på knivbladet.
3. Legg knivbladet på den midtre pinnen i bollen på minihakkeren. Trykk knivbladet ned og lås det på plass i bollen.
4. Legg ingrediensene som skal hakkes i bollen.
5. Sett lokket på bollen.
6. Fest og lås motorenheten til lokket på minihakkeren.
7. Velg bryteren og hastighetsinnstillingen som passer til ingrediensene som skal hakkes.
8. Under hakkeprosessen, hold én hånd på motorenheten og den andre hånden på bollen.
9. Når du er ferdig, frigjør og vri motorenheten slik at den løsner fra lokket på bollen.
10. Ta knivbladet forsiktig ut av bollen.
11. Hell ut den maten i bollen.
12. Hakk harde ingredienser i intervaller på 10 sekunder.

BEARBEIDE MAT I MINIHAKKEREN

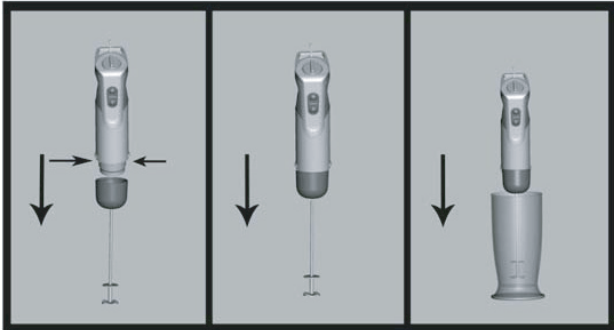
	MAKS MENGDE	DRIFTSTID
600 ml minihakkerbolle		
Kjøtt	250 g	8 sekunder
Urter	50 g	8 sekunder
Nøtter	100 g	8 sekunder
Ost	100 g	5 sekunder
Brød	80 g	5 sekunder
Løk	150 g	8 sekunder
Kjeks	150 g	6 sekunder
Myk frukt	200 g	6 sekunder

BRUKE VISPEN



- Du kan bruke vispen til å piske krem, egg og eggehviter, samt blande sammen ferdige kakedeiger og dessertblandinger.
1. Sett vispen inn i motorenheten og vri den til den låses på plass.
 2. Sett vispen i begeret eller en egnet bolle. Pass på at du ikke starter vispen før du har gjort dette.
 3. Ikke bruk vispen i mer enn 2 minutter sammenhengende.
 4. Fjern vispen etter bruk.
 5. Frigjør vispen fra motorenheten før den rengjøres.

BRUKE MELKESKUMMEREN



1. Fest melkeskummeren til motorenheten.
2. Sett den monterte melkeskummeren i begeret.
3. Ikke bruk melkeskummeren i mer enn 2 minutter sammenhengende.

BRUKE BLENDEREN



- Blenderen kan brukes til å rive eller kutte maks 500 g ingredienser samtidig (ikke kjøtt eller deig).
Kutteblad: for å skjære poteter, gulrøtter, slagagurk o.l. i skiver.
Riveblad: for å rive gulrøtter, hard ost, selleri o.l.
1. Skyv «S»-bladet B ned på knivbladholderen. Sett den på tappen midt i beholderen på blenderen.
 2. Sett på og lås lokket på blenderen.
 3. Koble motorenheten til lokket på blenderen, før du starter enheten.
 4. Legg ingrediensene i materøret og bruk materen (ikke fingrene dine) til å skyve maten ned i beholderen.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD



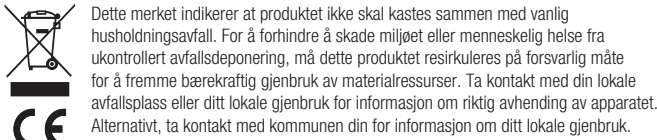
- Tørk over motorenheten, lokket på bollen og lokket på blenderen med en fuktig klut. Ikke senk ned i vann!
1. Stavmikseren må alltid slås av og kobles fra strømtaket før den rengjøres.
 2. Alle andre deler på stavmikseren kan vaskes for hånd eller i oppvaskmaskin.
 3. Ikke bruk for mye oppvaskmiddel eller kalkfjerningsmiddel i oppvaskmaskinen.
 4. Stavmikseren kan bli misfarget dersom du bearbeider farget mat med den. Tørk over disse delene med matolje før du setter dem i oppvaskmaskinen.

GARANTIUNNTAK

- Garantien vil ikke være gyldig hvis:
1. Produktet ikke er montert, brukt eller vedlikeholdt i samsvar med produsentens informasjonen som er angitt i bruksanvisningen som leveres med produktet.
 2. Produktet er brukt til andre formål enn den funksjonen det er beregnet på.
 3. Skaden eller funksjonsfeilen er forårsaket av følgende:
 - Feil spenning
 - Ulykker (inkludert skade forårsaket av væske eller fuktighet)
 - Feilaktig bruk av produktet
 - Mangelfull eller feilaktig montering

- Problemer med strømforsyningen, inkludert spenningssvingninger eller skade fra lynnedslag
 - Skadedyrangrep
 - Produktet er endret eller modifisert av en eller flere personer som ikke er autoriserte teknikere
 - Produktet er utsatt for unormalt korroderende materialer
 - Fremmedlegemer er dyttet inn i enheten
 - Produktet er brukt med utstyr som ikke er godkjent av Brabantia
- Les igjennom og overhold alle advarsler og forholdsregler i brukerveiledningen. Fordi vi kontinuerlig utvikler våre produkter, kan spesifikasjoner endres uten forhåndsvarsel.

MILJØVENNLIG AVHENDING



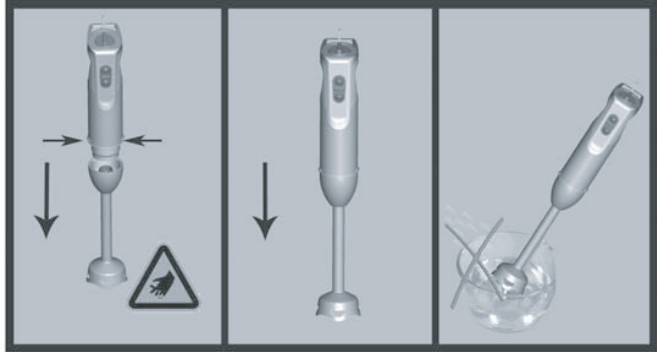
SK DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

1. Pred zapnutím tyčového mixéra si dôkladne prečítajte nasledujúce bezpečnostné opatrenia.
2. Uchovajte si tento návod na použitie na dostupnom mieste pre budúce použitie. Uchovajte si doklad o kúpe, a ak je to možné, aj škatuľu tovaru s vnútorným obalom.
3. Nedodržanie všetkých uvedených pokynov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie.
4. Pred zapojením tyčového mixéra do siete elektrického napájania skontrolujte napätie a napájanie v súlade s požiadavkami uvedenými na výkonnostnom štítku spotrebiča.
5. Nezapájajte prístroj do siete napájania, kým nie je úplne poskladaný a vždy prístroj odpojte pred rozoberaním alebo manipulovaním s čepeľou.
6. Tyčový mixér nie je určený na použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a znalostí bez dohľadu, alebo ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť nedala pokyny obsahujúce spôsob použitia prístroja.
7. Tyčový mixér vždy umiestnite na stabilný, rovný, tepelne odolný povrch. Uistite sa, že povrch je schopný počas použitia uniesť váhu jednotky.
8. Tyčový mixér je určený LEN NA DOMÁCE POUŽITIE a nesmie sa používať na komerčné účely. Tyčový mixér sa musí používať iba na určený účel.
9. Nepoužívajte prístroj nepretržite dlhšie ako 2 minúty (tvrdé potraviny mixujte v 10-sekundových intervaloch).
10. Tyčový mixér vždy udržiajte mimo dosahu detí. Ak tyčový mixér používajú deti, musia byť pod dohľadom dospelého.
11. Ak sa jednotka nepoužíva, nenechávajte ju bez dozoru.
12. Nehýbte ani nedvíhajte tyčový mixér, keď je v prevádzke alebo kým je pripojený do elektrickej zásuvky.
13. Zakazuje sa použitie prídavných zariadení, ktoré výrobca výslovne neodporúča, pretože môžu spôsobiť zranenie alebo poškodenie prístroja.

14. Počas manipulácie s ostrými rezacími čepeľami, pri vyprázdňovaní nádoby a počas čistenia treba dodržiavať opatrnosť.
15. Neuvádžajte tyčový mixér do prevádzky, ak došlo k poškodeniu zástrčky alebo napájacieho kábla, ak tyčový mixér nepracuje správne, ak spadol, alebo ak prišiel do kontaktu s vodou, alebo s inou tekutinou.
16. Pravidelne dôkladne kontrolujte možné poškodenie napájacieho kábla tyčového mixéra. Ak je napájací kábel hocikájakým spôsobom poškodený, výrobca alebo jeho servisný zástupca, alebo podobne kvalifikovaná osoba ho musí nahradiť, aby sa predišlo rizikám vyplývajúcim z použitia elektrického prúdu.
17. Nedovoľte, aby napájací kábel visel cez ostré hrany alebo prišiel do kontaktu s horúcimi povrchmi.
18. Ak sa tyčový mixér nepoužíva, pred jeho čistením, pred zmenou príslušenstva, alebo premiestňovaním častí a počas opravy sa uistite, že je tyčový mixér vypnutý a vyberte zástrčku zo siete elektrického napájania.
19. Neponorte napájací kábel, zástrčku ani žiadne neodstrániteľné časti tohto tyčového mixéra do vody, ani do žiadnej inej tekutiny, predíde sa tak nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom.
20. Základňa tyčového mixéra sa nesmie ponoriť do vody, pretože akýkoľvek kontakt elektrických častí s vodou spôsobí poruchu a/alebo úraz elektrickým prúdom. Prístroj nepoužívajte, ak máte mokré ruky.
21. Nepoužívajte tyčový mixér v exteriéri.
22. Pred odpojením zástrčky zo zásuvky vždy vypnite prepínač.
23. Ak chcete prístroj odpojiť, uchopte pevne zástrčku a vyberte ju zo siete elektrického napájania. NEŤAHAJTE ŠNÚRU.
24. Ak je tyčový mixér akýmkoľvek spôsobom poškodený, nikdy ho nepoužívajte.
25. Všetky opravy musí vykonávať kvalifikovaný elektrikár. Nesprávnymi opravami sa používateľ môže dostať do nebezpečenstva.
26. Pri odovzdaní tohto produktu tretej strane sa uistite, že sa s prístrojom dodáva aj tento návod na použitie.

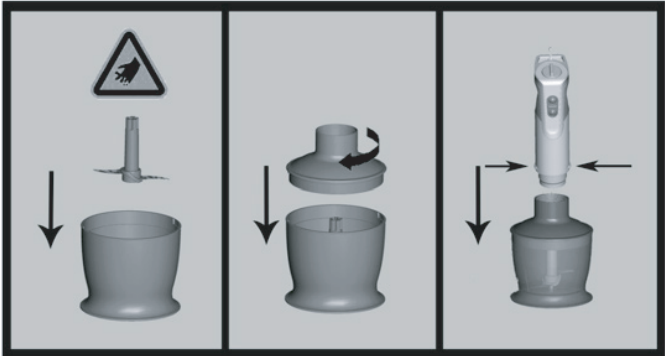
Tento návod na použitie je dostupný aj na našej webovej stránke www.brabantia.com

POUŽITIE TYČOVÉHO MIXÉRA



- Tyčový mixér je skvelý na:
- mixovanie mliečnych koktailov, prípravu dipov, omáčok, majonézy a detskej výživy.
 - Ak chcete mixovať potraviny v panvici, odstráňte ju zo zdroja tepla a nechajte zmes pred mixovaním trochu vychladnúť.
 - Tyčový mixér sa môže použiť aj na drvenie ľadu.
1. Nasadte tyč mixéra na jednotku motora, kým nebude zaistená na mieste.
 2. Tyčový mixér zapojte do siete elektrického napájania.
 3. Počas prevádzky tyčového mixéra použite nádobu alebo džbán vhodnej veľkosti, aby sa zmes nevyliala počas mixovania z nádoby.
 4. Tyčový mixér nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 2 minúty (tvrdé potraviny mixujte v 10-sekundových intervaloch).
- POZOR: Čepeľ je veľmi ostrá!**
POZOR: V nádobe alebo džbáne na mixovanie nemixujte potraviny bez tekutiny.

AKO POUŽÍVAŤ SEKÁČ



1. Sekáč je vhodný na sekanie tvrdých potravín, ako sú mäso, tvrdé syry, cibule, bylinky, cesnak, mrkvy, vlašské orechy, mandle, sušené slivky atď.
2. Nesekajte mimoriadne tvrdé potraviny, ako sú muškátový orech, kávové zrná a zrná obilia.
3. Nesekajte kocky ľadu.

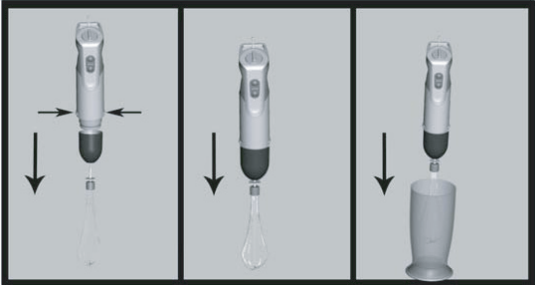
PRED SEKANÍM

1. Z čepele opatrne odstráňte plastový kryt.
2. Pozor: Čepeľ je veľmi ostrá! Vždy držte vrchnú plastovú časť jednotky čepele.
3. Umiestnite čepeľ na stredový kolík nádoby na sekanie. Zatlačte čepeľ nadol a zaistite ju do nádoby.
4. Do nádoby umiestnite potraviny, ktoré chcete nasekať.
5. Umiestnite veko navrch nádoby na sekanie.
6. Upevnite jednotku motora do veka nádoby na sekanie, kým nezapadne na miesto.
7. Po použití uvoľníte a otočte jednotku motora a vyberte ju z veka nádoby na sekanie.
8. Počas spracovania držte jednou rukou jednotku motora a druhou nádobu na sekanie.
9. Po použití uvoľníte a otočte jednotku motora a vyberte ju z veka nádoby na sekanie.
10. Opatrne vyberte čepeľ.
11. Z misky na sekanie vyberte nasekané potraviny.
12. Tvrdé potraviny mixujte v 10-sekundových intervaloch.

PRÍRUČKA SPRACOVANIA PRE NÁDOBU NA SEKANIE

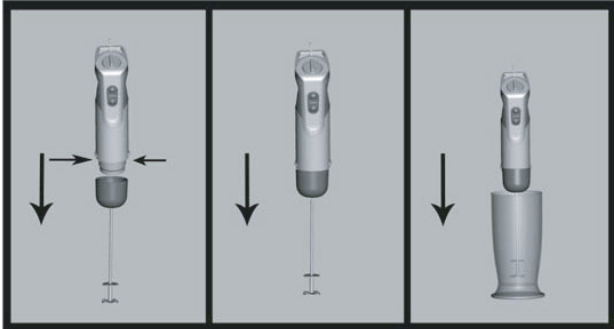
	MAXIMÁLNE MNOŽSTVO	ČAS PREVÁDZKY
Nádoba na sekanie s objemom 600 ml		
Mäso	250 g	8 sekúnd
Bylinky	50 g	8 sekúnd
Orechy	100 g	8 sekúnd
Syr	100 g	5 sekúnd
Chlieb	80 g	5 sekúnd
Cibule	150 g	8 sekúnd
Sušienky	150 g	6 sekúnd
Mäkké ovocie	200 g	6 sekúnd

AKO POUŽÍVAŤ ŠLAHACIU METLIČKU



- Šľahačiu metličku použite na prípravu šľahačky, šľahanie vajec a vaječných bielkov a mixovanie pien a hotových dezertov.
1. Vložte šľahačiu metličku do jednotky motora a otočte ju, kým nezapadne na miesto.
 2. Šľahačiu metličku umiestnite do misky alebo vhodnej nádoby a až potom začnite šľahať.
 3. Šľahačiu metličku nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 2 minúty.
 4. Po použití vyberte šľahačiu metličku.
 5. Pred čistením uvoľnite šľahačiu metličku z jednotky motora.

AKO POUŽÍVAŤ NÁSTAVEC NA PRÍPRAVU MLIEČNEJ PENY



1. Nástavec na prípravu mliečnej peny pripojíte k jednotke motora.
2. Upevnený nástavec na prípravu mliečnej peny umiestnite do misky.
3. Nepoužívajte nepretržite dlhšie ako 2 minúty.

AKO POUŽÍVAŤ STRÚHAČ/KRÁJAČ



- Maximálne množstvo vhodné na strúhanie alebo krájanie naraz je 500 g potraviny (okrem mäsa a cesta).
- Čepel na krájanie: na krájanie zemiakov, mrkiev, uhoriek atď.
- Čepel na strúhanie: na strúhanie mrkiev, tvrdých syrov, zeleru atď.
1. Čepel B tvaru „S“ zasuníte do kotúča držiaka čepele. Umiestnite do hriadeľa v strede džbána na spracovanie.
 2. Kryt mixéra zaistíte na miesto džbána na spracovanie.
 3. Pripojte motorovú jednotku do krytu mixéra a potom zapnite prístroj.
 4. Umiestnite potraviny do otvoru na plnenie a na posúvanie potravín do džbána na spracovanie používajte piest (nie prsty).

ČISTENIE A ÚDRŽBA



- Vyčistite jednotku motora, veko nádoby na sekanie a kryt mixéra pomocou vlhkej handričky. Neponorte do vody!
1. Pred čistením vždy vypnite a odpojte tyčový mixér.
 2. Všetky ostatné časti ručného mixéra sa môžu umyť ručne alebo v umývačke riadu.
 3. V umývačke riadu nepoužívajte nadmerné množstvo čističa alebo prostriedku na odstránenie vodného kameňa.
 4. Pri spracovaní farebných potravín sa môžu zafarbiť plastové časti prístroja. Pred vložením do umývačky riadu vyčistite tieto časti pomocou rastlinného oleja.

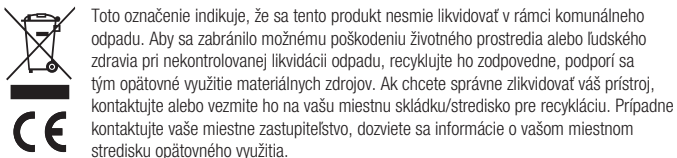
VYLÚČENIE ZO ZÁRUKY

- Záruka nebude platiť v týchto prípadoch:
1. Produkt sa neinštaloval, neprevádzkoval alebo neudržiaval v súlade s prevádzkovými pokynmi výrobcu poskytnutými s produktom.
 2. Produkt sa používal na iný účel ako na svoju vymedzenú funkciu.
 3. Niektoré z nasledujúcich spôsobilo poškodenie alebo poruchu:
 - nesprávne napätie
 - nehoda (vrátane poškodenia tekutinou alebo vlhkosťou)

- nesprávne použitie alebo zaobchádzanie s produktom
- chybná alebo nesprávna inštalácia
- problémy sieťového napájania, vrátane výkyvov napätia alebo poškodení bleskom
- zamorenie hmyzom
- manipulácia alebo modifikácia produktu inými osobami ako autorizovaným servisným personálom
- vystavenie abnormálne korozívnym materiálom
- vkladanie cudzích predmetov do jednotky
- použitie s iným príslušenstvom ako vopred schváleným spoločnosťou Brabantia

Berte do úvahy a dbajte na všetky varovania a bezpečnostné opatrenia v návode na použitie. Vzhľadom na neustály vývoj produktu, špecifikácie môžu podliehať zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.

LIKVIDÁCIA ŠETRná K ŽIVOTNÉMU PROSTREDIU



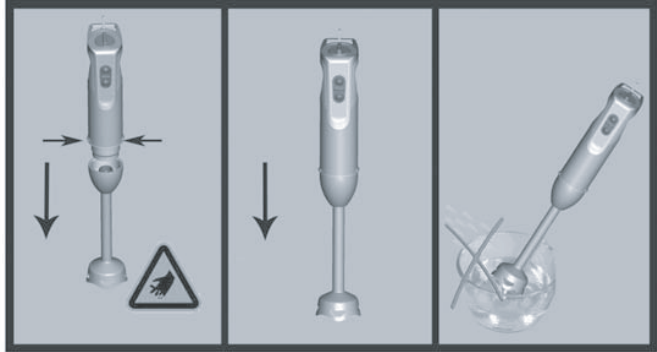
CS DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Před zapnutím tyčového mixéru si pozorně přečtěte následující bezpečnostní opatření.
2. Návod k obsluze uschovejte na bezpečném místě pro budoucí nahlédnutí. Uschovejte si účtenku a případně i dárkovou krabičku s vnitřními obalovými materiály.
3. Nedodržení všech uvedených pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo k vážnému zranění osob.
4. Před připojením tyčového mixéru ke zdroji elektrického napájení zkontrolujte, zda napětí a proud zdroje napájení vyhovují údajům uvedeným na typovém štítku přístroje.
5. Nepřipojujte přístroj k napájení, pokud není plně sestavený, a před demontáží přístroje nebo manipulaci s ostrým přístroj vždy odpojte.
6. Tyčový mixér není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud jim nebyl poskytnut dohled nebo pokyny ohledně bezpečného používání přístroje osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
7. Tyčový mixér vždy umístěte na stabilní, rovný a žáruvzdorný povrch. Ujistěte se, že povrch během používání přístroj unese.
8. Tyčový mixér je určen POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI a nesmí být použit pro komerční účely. Tyčový mixér smí být používán pouze pro zamýšlený účel.
9. Nenechávejte přístroj nepřetržitě v chodu déle než 2 minuty. (Tvrdé potraviny mixujte v 10sekundových intervalech.)
10. Vždy uchovávejte tyčový mixér mimo dosah dětí. Pokud je tyčový mixér používán v blízkosti dětí, je nezbytný bezprostřední dohled.
11. Během přístroj nepoužíváte, nenechávejte jej bez dozoru.
12. Pokud je tyčový mixér v provozu nebo je připojen k elektrické zásuvce, nemanipulujte s ním a nezvedejte jej.

13. Je zakázáno používání přídavných zařízení, která nejsou konkrétně doporučena výrobcem, neboť by mohla způsobit zranění osob nebo poškození přístroje.
14. Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování nádoby a během čištění zachovávejte opatrnost.
15. Tyčový mixér neuvádějte do provozu, pokud došlo k poškození zástrčky nebo napájecího kabelu, pokud tyčový mixér nefunguje správně, spadl na zem nebo byl vystaven vodě nebo jiné tekutině.
16. Napájecí kabel tyčového mixéru pravidelně a pozorně kontrolujte, zda není poškozen. Pokud je napájecí kabel jakýmkoli způsobem poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo obdobně kvalifikovaným pracovníkem, aby se předešlo možnému elektrickému nebezpečí.
17. Nenechávejte napájecí kabel viset přes ostré hrany stolu nebo vystavit kontaktu s horkými povrchy.
18. Pokud tyčový mixér nepoužíváte, také před čištěním, před výměnou příslušenství a pohyblivých dílů a během opravy se ujistěte, že je přístroj vypnutý a odpojený od elektrického napájení.
19. Napájecí kabel, zástrčku ani jiné pevné části tyčového mixéru nikdy neponořujte do vody nebo do jiné tekutiny, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
20. Tyčový mixér nesmí být ponořen do vody, neboť jakýkoliv kontakt s elektrickými součástmi způsobí poruchu a nebo úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte přístroj, máte-li mokré ruce.
21. Tyčový mixér nepoužívejte v exteriérech.
22. Před vytažením zástrčky ze zásuvky vždy VYPNĚTE vypínač.
23. Chcete-li přístroj odpojit, pevně uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. NETAHEJTE ZA KABEL.
24. Tyčový mixér nikdy nepoužívejte, pokud je jakýmkoli způsobem poškozen.
25. Všechny opravy musí být prováděny kvalifikovaným elektrikářem. Neodborné opravy mohou ohrozit uživatele.
26. Při předávání tohoto výrobku třetí straně se ujistěte, že je spolu s ním předáván tento návod k obsluze.

Tento návod k obsluze je k dispozici také na našich webových stránkách www.brabantia.com

POUŽÍVÁNÍ TYČOVÉHO MIXÉRU

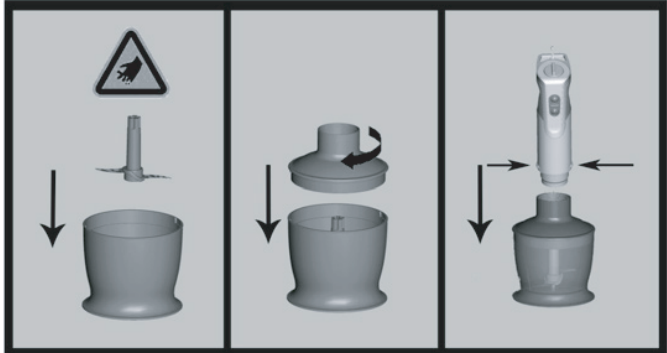


- Tyčový mixér je ideální pro:
- Mixování mléčných koktejlů a přípravu dresingů, omáček, polévek, majonézy a dětské stravy.
 - Při mixování potravin v pánvi sejměte pánev ze zdroje tepla a před mixováním nechte směs mírně vychladnout.
 - Tyčový mixér lze také použít k drcení ledu.

1. Nasadte nástavec mixéru na jednotku s motorem, dokud nezapadne na místo.
2. Připojte tyčový mixér k elektrickému napájení.
3. Při provozu tyčového mixéru použijte mísu nebo jinou nádobu vhodné velikosti, aby během mixování nedocházelo k vystřikování směsi z nádoby.
4. Nenechávejte tyčový mixér nepřetržitě v chodu déle než 2 minuty. (Tvrdé potraviny mixujte v 10sekundových intervalech.)

VAROVÁNÍ: Čepel je velmi ostrá!
VAROVÁNÍ: Nemixujte potraviny, aniž by mísa nebo nádoba pro mixování obsahovala kapalinu.

JAK POUŽÍVAT SEKÁČEK



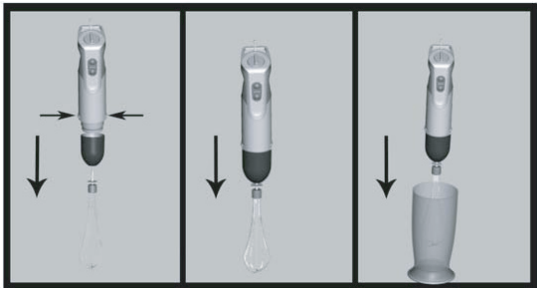
1. Sekáček je vhodný pro sekání tvrdých potravin, jako je maso, tvrdé sýry, cibule, bylinky, česnek, mrkev, vlašské ořechy, mandle, švestky atd.
2. Nesekejte mimořádně tvrdé potraviny, jako jsou muškatové ořechy, kávová zrna a obilniny.
3. Nesekejte kostky ledu.

PŘED SEKÁNÍM

1. Opatrně sejměte z čepele plastový kryt.
2. Varování: Čepel je velmi ostrá! Vždy držte horní plastovou část nožové jednotky.
3. Čepel umístěte na střední kolík mísy sekáčku. Zatlačte čepel směrem dolů a nechte ji zapadnout do mísy.
4. Do mísy sekáčku dejte potraviny určené k sekání.
5. Na horní část mísy sekáčku nasadte víko.
6. Na víko mísy sekáčku přimontujte jednotku s motorem, dokud nezapadne na místo.
7. Vyberte vhodné nastavení přepínače a rychlosti, potřebné k provozu sekáčku.
8. Během zpracování držte jednou rukou jednotku s motorem a druhou rukou mísu sekáčku.
9. Po použití uvolněte otočením jednotku s motorem a sejměte ji z víka mísy sekáčku.
10. Opatrně vyjměte čepel.
11. Vyndějte nasekané potraviny z mísy sekáčku.
12. Tvrdé potraviny sekejte v 10sekundových intervalech.

PRŮVODCE ZPRACOVÁNÍM PRO MÍSU SEKÁČKU		
	MAX. MNOŽSTVÍ	DOBA PROVOZU
600ml mísa sekáčku		
Maso	250 g	8 sekund
Bylinky	50g	8 sekund
Ořechy	100g	8 sekund
Sýr	100g	5 sekund
Chléb	80g	5 sekund
Cibule	150g	8 sekund
Sušenky	150g	6 sekund
Měkké ovoce	200g	6 sekund

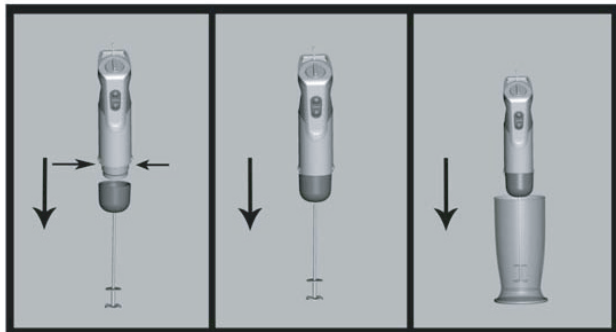
JAK POUŽÍVAT ŠLEHAČ



Šlehač používejte ke šlehání smetany, vajec a vaječných bílků a mixování pečiva a zákusků vhodných ke šlehání.

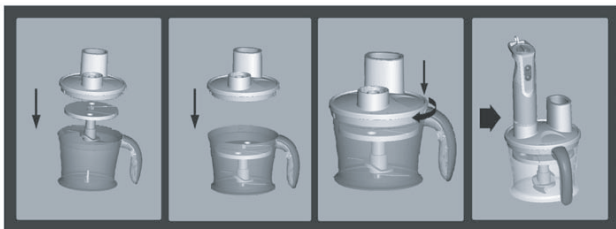
1. Vložte metlu na jednotku s motorem a otáčejte ji, dokud nezapadne na místo.
2. Umístěte šlehač do nádoby mixéru nebo vhodné nádoby a teprve poté spusťte proces šlehání.
3. Nenechávejte šlehač nepřetržitě v chodu déle než 2 minuty.
4. Po použití vyjměte šlehač.
5. Před čištěním uvolněte metlu z jednotky s motorem.

JAK POUŽÍVAT NAPĚŇOVAČ MLÉKA



1. Připojte napěňovač mléka k jednotce s motorem.
2. Umístěte napěňovač mléka do nádoby mixéru.
3. Nenechávejte nepřetržitě v chodu déle než 2 minuty.

JAK POUŽÍVAT STRUHADLO/KRÁJEČ



Vhodné ke strouhání nebo krájení maximálně 500 g potravin najednou (ne maso ani těsto).

Krájecí čepel: pro krájení brambor, mrkve, okurek atd.

Struhací čepel: pro strouhání mrkve, tvrdých sýrů, celeru atd.

1. Zasuňte „S“ čepel B do kotouče držáku čepel. Nasadte na hřídel ve středu nádoby mixéru.
2. Připevněte víko mixéru k nádobě mixéru.
3. Připojte jednotku s motorem na víko mixéru a následně spusťte provoz přístroje.
4. Vkládejte potraviny do trubice podavače a pomocí pýchovače (nepoužívejte prsty) tlačte potraviny do nádoby mixéru.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Jednotku s motorem, víko mísy sekáčku a kryt mixéru otírejte vlhkým hadříkem.

Neponořujte do vody!

1. Tyčový mixér vždy před čištěním vypněte a odpojte.
2. Všechny ostatní části tyčového mixéru lze mýt ručně nebo v myčce nádobí.
3. V myčce nádobí nepoužívejte nadbytečné množství čisticího prostředku nebo přípravku pro odstranění vodního kamene.
4. Při zpracování barevných potravin může dojít ke změně barvy plastových částí přístroje. Před umístěním do myčky nádobí tyto části otřete rostlinným olejem.

VYLOUČENÍ ZE ZÁRUKY

Záruka nebude platná, jestliže:

1. Výrobek není nainstalován, provozován nebo udržován v souladu s provozními pokyny výrobce dodanými s výrobkem.
2. Výrobek byl použit k jakékoli jiné než zamýšlené funkci.
3. Poškození nebo závada výrobku je způsobena některou z následujících příčin:
 - Nesprávné napětí
 - Nehody (včetně škod způsobených tekutinami nebo vlhkostí)
 - Nesprávné použití nebo zneužití výrobku
 - Chybná nebo nesprávná instalace
 - Problémy s napájením ze sítě včetně napěťových špiček nebo poškození bleskem

- Napadení hmyzem
- Neoprávněný zásah do výrobku nebo úprava výrobku jinými osobami než oprávněným servisním personálem
- Působení abnormálně korozivních materiálů
- Vložení cizí předmětu do jednotky
- Použití s příslušenstvím, které nebylo předem schváleno společností Brabantia

Respektujte všechna upozornění a bezpečnostní opatření, která jsou uvedena v návodu k obsluze. Z důvodu nepřetržitého vývoje výrobku mohou být technické údaje změněny bez předchozího upozornění

LIKVIDACE ŠETRNÁ K ŽIVOTNÍMU PROSTŘEDÍ



Toto označení značí, že by výrobek na konci své životnosti neměl být likvidován s ostatním domácím odpadem. Odpovědně ho recyklujte, abyste podpořili udržitelné opětovné použití materiálních zdrojů a aby v důsledku neřádné likvidace odpadu nedošlo k poškození životního prostředí nebo lidského zdraví. Správnou likvidaci přístroje provedete tak, že se obrátíte na místní skládku/recyklační středisko, nebo jej do tohoto střediska odnesete. Případně se ohledně informací o místním recyklačním středisku obraťte na místní radnici.