

BRABANTIA HAND BLENDER SET

Instruction Manual

Handleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

BBEK1063MB



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**



THANK YOU FOR PURCHASING OUR HAND BLENDER SET.

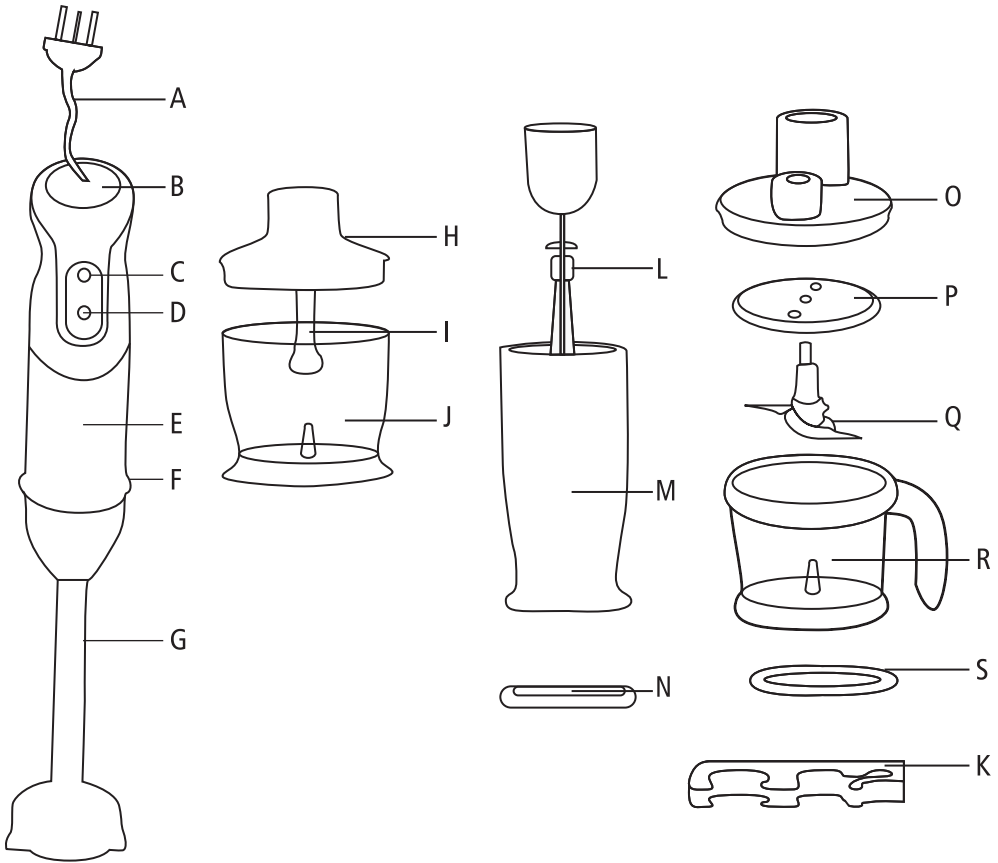
We hope it will delight you and
that it will get a special place in
your home. Enjoy!

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.

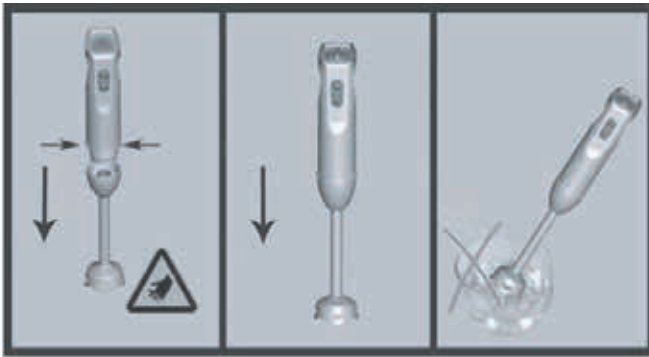
KNOW YOUR HAND BLENDER SET



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

HOW TO USE YOUR HAND BLENDER



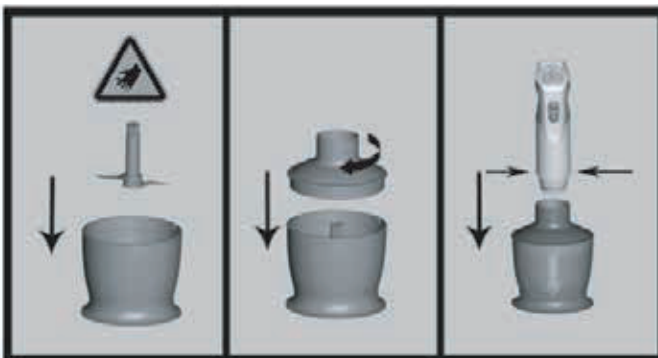
The Hand Blender is perfect for:

- 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 cannot 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 chopping bowl OR processing jug.

HOW TO USE THE CHOPPING BOWL



1. The Chopping bowl 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.

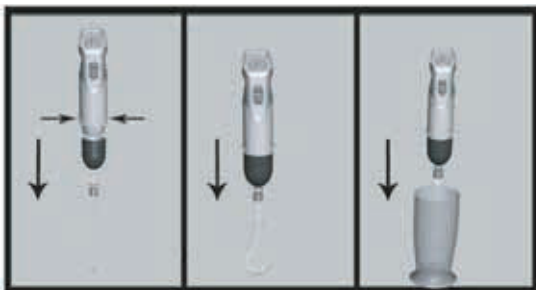
BEFORE CHOPPING

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 chopping bowl. Press the blade down and lock into the bowl.
3. Place the food to be chopped in the chopping bowl.
4. Place the lid on top of the chopping 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 chopping bowl.
7. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopping 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 chopping bowl.
11. Chop hard food in 10 second intervals.

PROCESSING GUIDE FOR CHOPPING BOWL

	Max amounts	Operation time
	600ml chopping 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.
6. The Whisk can also be used to froth milk.

HOW TO USE THE PROCESSING JUG (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.

SPECIFICATIONS

Rated voltage/ Frequency: 220-240V~50/60Hz

Rated power: 1000W

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.

WARRANTY

THE WARRANTY WILL ONLY BE VALID IF THE PRODUCT IS RETURNED WITH A PROOF OF PURCHASE TILL SLIP AND ORIGINAL PACKAGING.

Warranty exclusions:

The warranty will not be valid if:

1. The product has not been installed, operated or maintained in accordance

- with the manufacturer's 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 authorised service personnel
 - Exposure to abnormally corrosive materials
 - Insertion of foreign objects into the unit
 - Usage with accessories not pre-approved by Brabantia
 - General wear and tear, including, but not limited to, minor discolouration and scratches

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

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

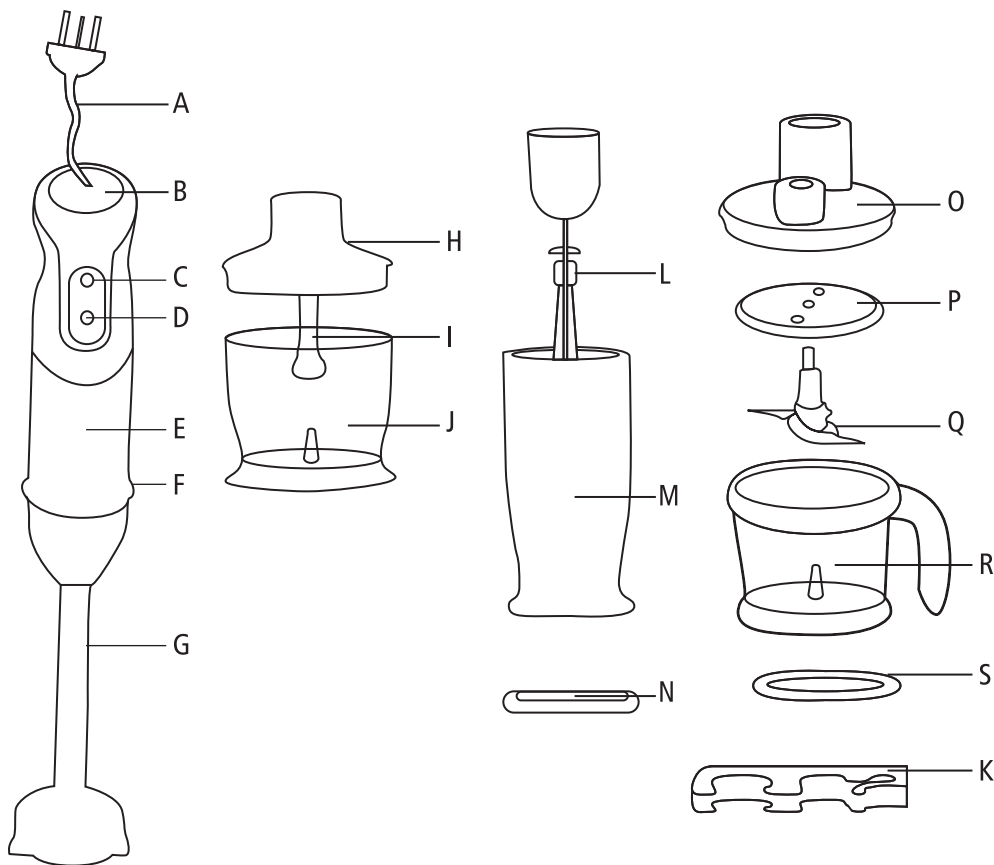
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de volgende veiligheidsaankwijzingen 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 nietverwijderbare 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.

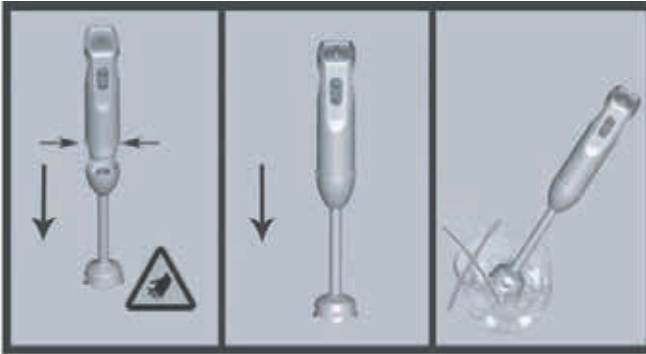
BESCHRIJVING



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

- K. Wandmontage
- L. Garde
- M. 500ml kunststof beker
- N. Beker met anti-slip bodem en deksel
- O. Deksel voor mixer
- P. Raspblad
- Q. 'S' blad B
- R. 1250ml kunststof mengkom
- S. Mixer met anti-slip bodem

DE STAAFMIXER GEBRUIKEN



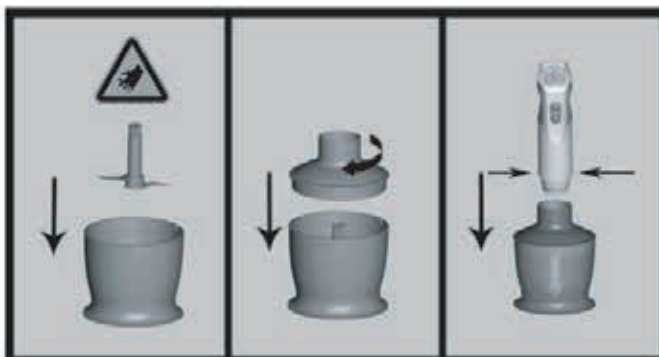
De staafmixer is perfect voor:

- 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 niet 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 HAKMOLEN GEBRUIKEN



1. De hakmolen 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.

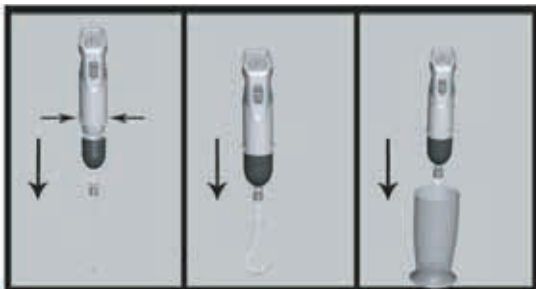
VOOR HET HAKKEN

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

HANDLEIDING VOOR HAKMOLEN

	Max hoeveelheden	Werkingstijd
	600 ml hakmolen	
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.
6. De garde gebruiken kan ook worden gebruikt om melk te schuimen.

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 debewerkingskan.
2. Vergrendel het deksel van de mixer op zijn plek op de mengkom.
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 mengkom te leiden.

REINIGEN EN ONDERHOUD



Veeg de motor, het deksel van de hakmolen 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.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 220-240V~50/60Hz

Vermogen: 1000W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



De juiste afvalverwerking van dit product (Afgedankte Elektrische & Elektronische Apparatuur) (Van toepassing in de Europese unie en andere Europese landen met speciale inzamelpunten) De Europese Richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten (AEEA). Deze markering weergegeven op het product en de bijbehorende literatuur geeft aan dat het niet mag worden weggegooid met ander huishoudelijk afval aan het einde van de levensduur. Om mogelijke schade aan het milieu en de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, gelieve dit apparaat van andere types afval te scheiden en verantwoord te recyclen om het duurzaam gebruik van grondstoffen te promoten. Huishoudelijke gebruikers kunnen ofwel contact opnemen met het verkooppunt waar ze het product hebben aangeschaft of met de gemeente voor informatie over het apparaat naartoe kan worden gebracht voor milieuvriendelijke

recycling.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

DE GARANTIE IS ALLEEN GELDIG ALS HET PRODUCT WORDT GERETOURNEERD MET HET AANKOOPBEWIJS EN IN DE ORIGINELE VERPAKKING.

De garantie vervalt als:

1. Het product is niet geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies van de fabrikant die 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 modificatie van het product door iemand die geen geautoriseerd personeel is
 - 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.

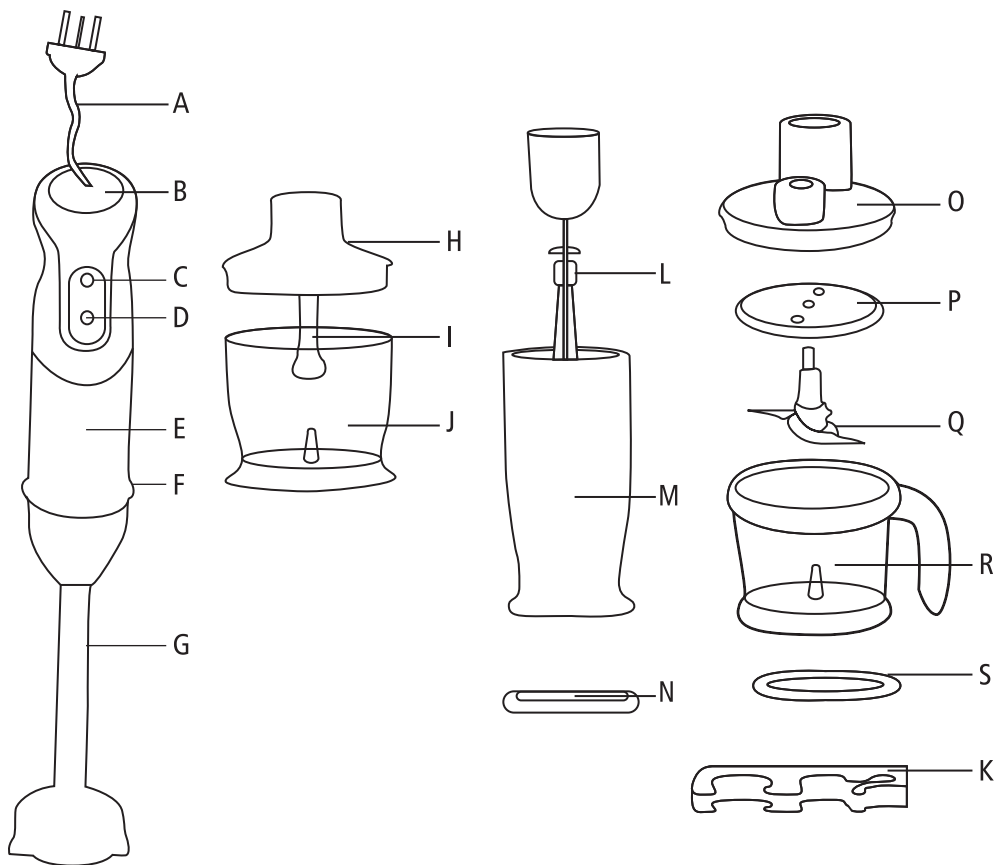
FR

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 que 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.

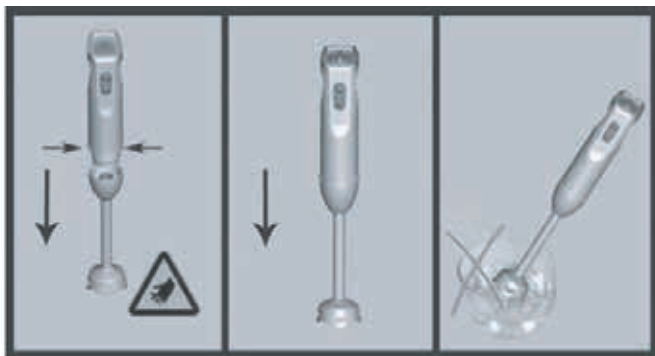
DESCRIPTION



- 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 600ml

- K. Support mural
- L. Batteur
- M. Bêcher de 500ml
- N. Base antidérapante et couvercle du bêcher
- O. Couverture du mélangeur
- P. Lame-râpe
- Q. Lame « S » B
- R. Bol de transformation de 1250ml
- S. Base antidérapante du mélangeur

COMMENT UTILISER LE MÉLANGEUR À MAIN



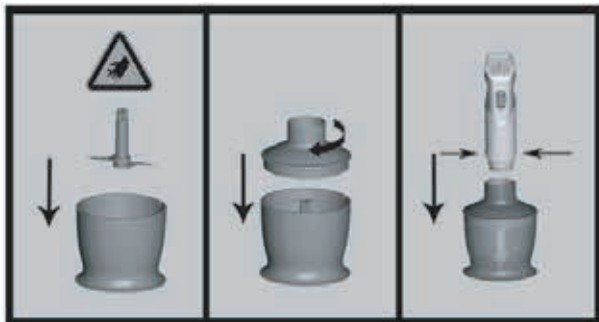
Ce mélangeur à main est idéal dans les cas suivants :

- 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.
 - Ne peut pas moudre 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.

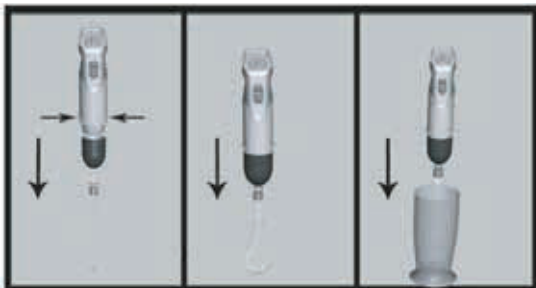
PRÉCAUTIONS À PRENDRE AVANT LE HACHAGE

- 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 oeufs et les blancs d'oeufs, 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 bécier 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.
6. Le fouet peut également être utilisé pour mousser le lait.

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. Encrantez 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.
2. Tous les autres accessoires du mélangeur à main sont lavables à la main ou au lave-vaisselle.
3. Ne mettez jamais une quantité importante de produits de nettoyage ou de détartrage dans votre lave-vaisselle.
4. 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. voordat u het in de vaatwasser plaatst.

SPÉCIFICATIONS

Puissance: 220-240V~50/60Hz

Puissance: 1000W

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



(Équipement électrique et électronique) (Applicable dans l'Union européenne et dans les autres pays d'Europe qui ont adopté des systèmes de collecte séparés)

La directive Européenne 2012/19/UE sur les Déchets des Équipements



Électriques et Électroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets ménagers. Les appareils

usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil. Photo non contractuelle

Soucieux de la qualité de ses produits le

constructeur se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

EXCLUSIONS DE GARANTIE

LA GARANTIE N'EST VALIDE QUE SI LE PRODUIT EST RETOURNÉ AVEC UNE PREUVE D'ACHAT, LE BON DE LIVRAISON ET L'EMBALLAGE ORIGINAL.

La garantie ne sera pas valable si:

1. Le produit n'a pas été installé, utilisé ou entretenu conformément aux instructions d'utilisation du fabricant fournies avec le produit.
2. Le produit a été utilisé pour n'importe quel autre but que sa fonction destinée.
3. 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 explose ou dommages occasionnés par la foudre
 - L'infestation par les insectes
 - Toute manipulation ou altération du produit par des personnes d'autres que le personnel de service autorisé
 - 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.

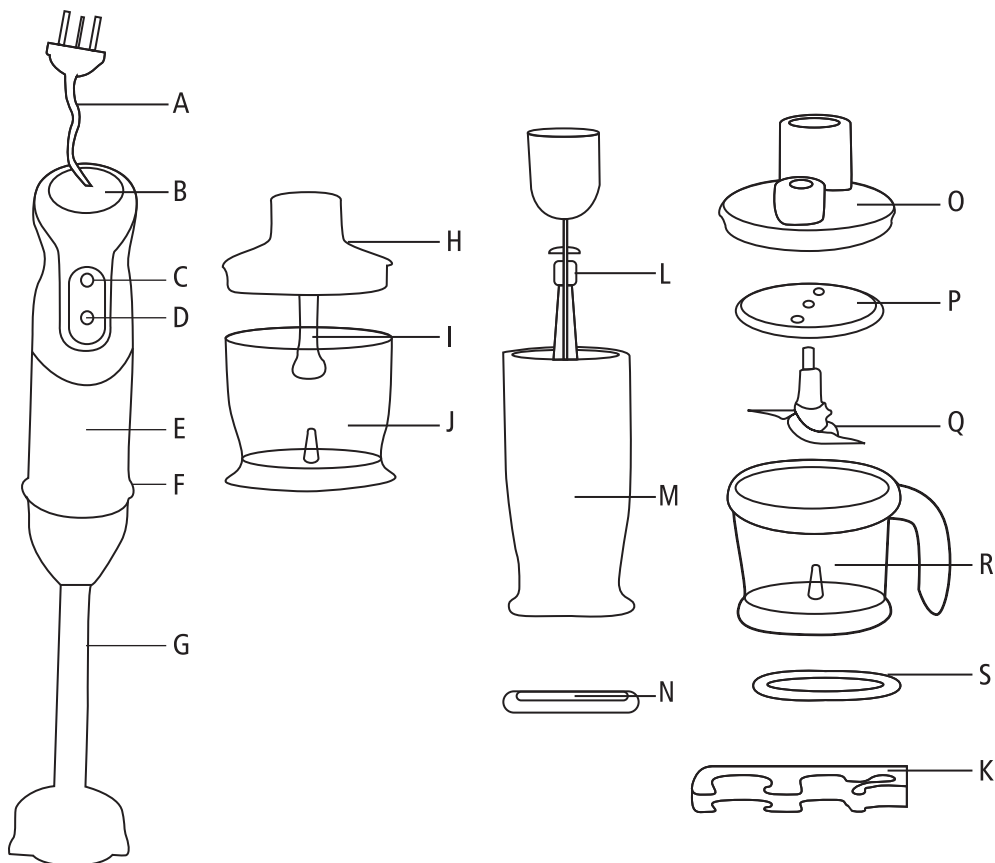
DE

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.

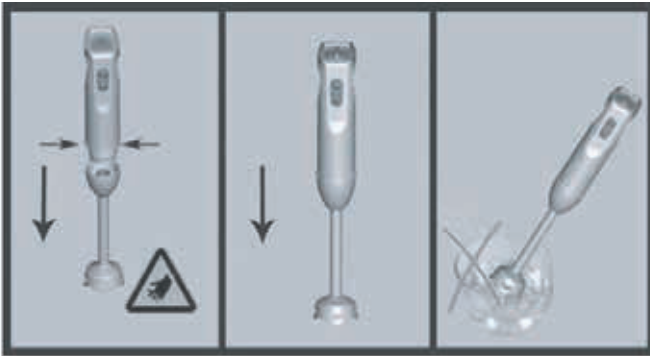
BESCHREIBUNG



- 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. 600ml Zerkleinerer

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

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 nicht zum Zerstoßen 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.)

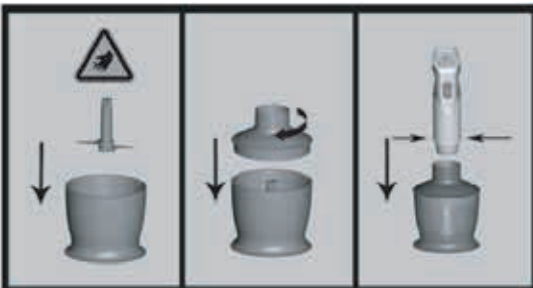
Vorsicht: Die Klinge ist sehr scharf.

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

ATTENTION: La lame est très tranchante!

ATTENTION: Ne mélangez jamais les aliments sans y ajouter au préalable un liquide.

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.

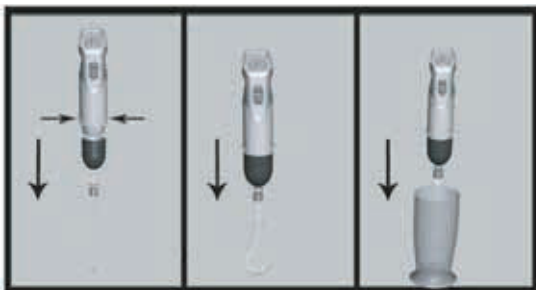
VOR DEM ZERKLEINERN

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	250g	8 sekunden
Kräuter	50g	8 sekunden
Nüsse	100g	8 sekunden
Käse	100g	5 sekunden
Brot	80g	5 sekunden
Zwiebeln	150g	8 sekunden
Kekse	150g	6 sekunden
Weiches Obst	200g	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.
2. Platzieren Sie den Schneebesen in einem Becherglas oder einem geeigneten Behälter, bevor Sie mit dem Verrühren beginnen.
3. Verwenden Sie den Schneebesen ununterbrochen nicht länger als zwei Minuten.
4. Entfernen Sie den Schneebesen nach dem Gebrauch.
5. Entfernen Sie den Schneebesen von der Motoreinheit bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
6. Die Peitsche kann auch verwendet werden, um die Milch zu schäumen.

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.

1. 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.
2. Bringen Sie die Mixerabdeckung über dem gewählten Verarbeitungsbehälter in Position.
3. Verbinden Sie die Motoreinheit mit der Mixerabdeckung und starten Sie dann das

Gerät.

4. 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!

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

TECHNISCHE DATEN

Spannung: 220-240V~50/60Hz

Spannung: 1000W

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS



(Electrical and Electronic Equipment) (Gültig in der Europäischen Union und dem Rest Europas, dass die Länder einem separaten Sammelsystem eingeführt haben) Die europäische Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE), in Verbindung bleiben Das alte elektrische Haushaltsgeräte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden.

Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf alle Produkte gekennzeichnet, die aus der getrennten Sammlung zu erinnern. Die Verbraucher sollten ihre Kontaktdaten lokalen Behörden oder Ihren Händler für Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Produkte.

GARANTIE-AUSSCHLÜSSE

DIE GARANTIE IST NUR GÜLTIG, WENN DAS PRODUKT MIT EINEM KAUFNACHWEIS UND DER ORIGINALVERPACKUNG ZURÜCKGESCHICKT WIRD.

Die Garantie ist nicht gültig, wenn:

1. Das Produkt nicht in Übereinstimmung mit der, für das Produkt zur Verfügung gestellten Hersteller-Betriebsanleitung, installiert, betrieben oder gewartet wurde.
2. Das Produkt für andere, als die vorgesehene Funktionszwecke, verwendet wurde.
3. 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
 - Beschädigung oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Service-Personal
 - 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.



Manufactured by Elmarc B.V. under exclusive
licence of Brabantia Nederland B.V.

Elmarc B.V.
Kolenbranderstraat 28
2984 AT Ridderkerk
The Netherlands

PRODUCT INFORMATION

BBEK1063MB HAND BLENDER SET

紙質:

120g銅版紙

印刷顏色:

封面封底 — 彩色印刷

內頁 — 黑白印刷

摺合尺寸: A5 - 142 (W) x 210 (H) mm

加工方式: 騎馬釘書刊

