

BRABANTIA HAND MIXER

Instruction Manual

Handleiding

Manuel d'utilisation

Bedienungsanleitung

Manuale

Manual

Vejledning

Bruksanvisning

Instrukcja

BBEK1071MB



www.brabantia.com/electrical-appliances

 **brabantia**



THANK YOU FOR PURCHASING OUR HAND MIXER

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

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read through the following safety precautions carefully before switching the Hand Mixer on.
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 Mixer 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
6. Always keep the Hand Mixer out of the reach of children. Close adult supervision is necessary when the Hand Mixer is used by or near children.
7. Always place the Hand Mixer on a stable, flat heat-resistant surface. Ensure that the surface can take the weight of the unit during use.
8. The Hand Mixer is intended for domestic use only and should not be used for commercial purposes.
9. Avoid contact with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/ or damage to the Hand Mixer.
10. 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.
11. Make sure that the Hand Mixer is switched off and remove the plug from the main electrical supply when it is not in use, before it is cleaned and when it is being repaired.
12. To unplug the Hand Mixer, grasp the plug firmly and remove it from the mains electrical supply. Do not pull on the cord. Avoid handling with wet hands.
13. Check the Hand Mixer power cord 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.
14. Do not allow the power cord to hang over sharp table edges or come into contact with hot surfaces.
15. To prevent the risk of electrical shock, never immerse the power cord, plug, or any non-removable parts of this Hand Mixer in water or any other liquid.
16. Never use the Hand Mixer if it is damaged in any way.
17. All repairs must be carried out by a qualified electrician. Improper repairs may place the user at risk.
18. When handing this product over to a third party, ensure that this instruction manual is supplied with the appliance.

KNOW YOUR HAND MIXER

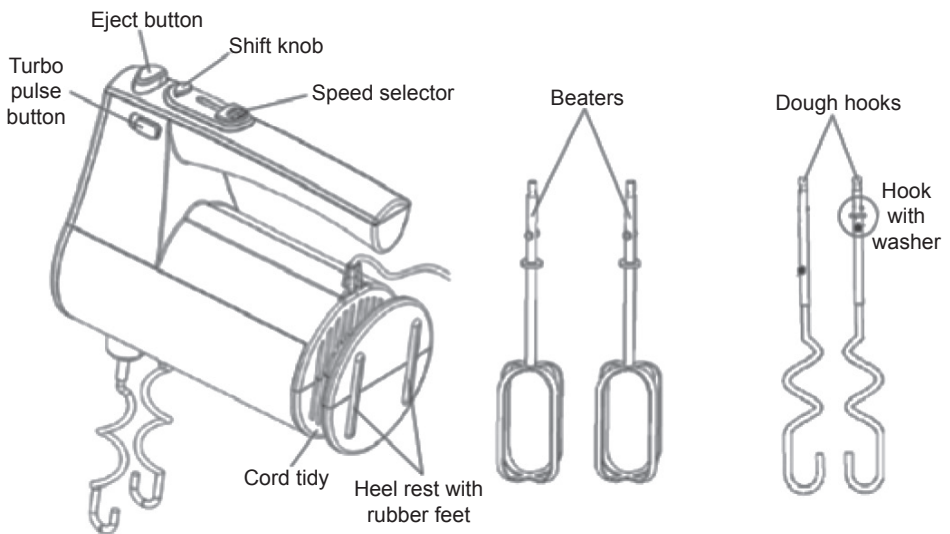
This Hand Mixer is designed to mix cookie dough and cake batters, whip cream, egg whites, desserts and potatoes. There are 10 speed options and a Turbo pulse button.

Beater attachments: The two beater attachments are used to beat eggs and egg whites, mix cake batters, desserts and light flour mixtures, whip cream and mashed potatoes.

Recommended speed settings: 1-5. Use the Turbo pulse button as needed.

Dough hook attachments: The two dough hook attachments are used for mixing cookie dough and other thick dough mixtures.

Recommended speed settings: 1-5. Use the Turbo pulse button as needed.



USING YOUR HAND MIXER

1. Untwine the power cord from the cord tidy at the bottom of the unit.
2. Place the food that needs blending into a bowl.
3. Assemble appropriate beaters or dough hooks onto the hand mixer. Dough hooks are only used for mixing dough and beaters are only used for beating eggs or similar food.

NOTE:

- Beaters can be inserted in either socket as the beaters are identical.
 - The dough hooks **MUST** be inserted correctly. The one with the bigger washer must only be inserted into the bigger socket and the smaller must only be inserted into the small socket. The two dough hooks must not be inserted in reverse. The mixer will still operate if the hooks are incorrectly inserted, however they will not knead properly and there is a risk of ruining a recipe and/ or damaging your mixer.
4. Ensure that the unit is turned to the 0 position and then plug it into the power source.
 5. Push the SHIFT knob to the left or to the right to select the speed range (1-5 speed or 6-10 speed), then push the speed knob to the speed position indicated for your specific operation. During operation, if the TURBO knob is pushed at any time, the unit will operate at maximum speed.
 6. Warning: Do not stick a knife, metal spoon or fork etc. into the bowl when operating.
 7. The maximum operating time for each cycle must not exceed 5 minutes. A minimum of 10 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, the speed selector should be in position 6 or 7 to achieve best results.
 8. When mixing is completed, push the speed knob to the 0 position and unplug the cord from the power outlet.
 9. Place fingers loosely around the spindles and press the EJECT button firmly downwards and remove the beaters or dough hooks for easy cleaning.
 10. If necessary, scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks using a rubber or wooden spatula.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait until it cools down completely before cleaning.
2. Wipe the outside surface of the head and base with a lightly dampened cloth and immediately wipe with a soft, dry cloth.
3. Wipe any excess food particles off the power cord.
4. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and dough hooks can be washed in the dishwasher.

COOKING TIPS

1. Refrigerated ingredients, i.e. butter and eggs, should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. Do not over-beat. Be careful that you only mix/ blend mixtures as recommended in your recipe. Only fold in dry ingredients until just combined. Always use the low speed.
3. To eliminate the possibility of shells or deteriorated/ off eggs in your recipe, break eggs into a separate container first, then add to the mixture.
4. Always start mixing at slow speeds. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
5. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variations from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

SPECIFICATIONS

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

Rated power: 500W

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.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de volgende veiligheidsmaatregelen goed door voordat u de handmixer 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. Voordat u de handmixer aansluit op de stroomvoorziening, controleert u of de spanning en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties weergegeven op het typeplaatje van het apparaat.
5. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen, of mensen met gebrek aan ervaring en kennis mits zij begeleiding of instructies krijgen met betrekking tot het gebruik van het apparaat zodat zij het apparaat veilig kunnen gebruiken en de eventuele risico's hiervan begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
6. Houd de handmixer altijd buiten bereik van kinderen. Toezicht door een volwassene is noodzakelijk wanneer de handmixer door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
7. Plaats de handmixer altijd op een stabiel, vlak, hittebestendig oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak het gewicht van de eenheid kan houden tijdens gebruik.
8. De handmixer is ALLEEN bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en mag niet gebruikt worden voor commerciële doeleinden.
9. Voorkom aanraking met bewegende onderdelen. Houd uw handen, kleding en spatels en andere keukengerei uit de buurt van de kloppers tijdens gebruik om het risico op letsel en/of beschadiging van het apparaat te verminderen.
10. Het gebruik van hulpstukken die niet zijn aanbevolen door de fabrikant, moeten niet worden gebruikt omdat dit persoonlijk letsel of schade aan het apparaat kan veroorzaken.
11. Zorg ervoor dat de handmixer is uitgeschakeld en verwijder de stekker uit de stroomtoevoer als het apparaat niet in gebruik is, voordat u het reinigt of als het wordt gerepareerd.
12. Als u de handmixer wilt ontkoppelen, houdt u de stekker stevig vast en verwijdt u het uit de stroomvoorziening. TREK NIET AAN HET SNOER. Voorkom gebruik met natte handen.
13. Controleer het stroomsnoer van de handmixer regelmatig op beschadigingen. Als het snoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door de fabrikant of een onderhoudsmonteur om elektrische risico's te voorkomen.
14. Laat het snoer niet over scherpe randen komen of in contact komen met hete oppervlaktes.
15. Dompel het snoer, de stekker of andere nietverwijderbare onderdelen van de handmixer niet in water of andere vloeistoffen, om risico op elektrische schokken te voorkomen.

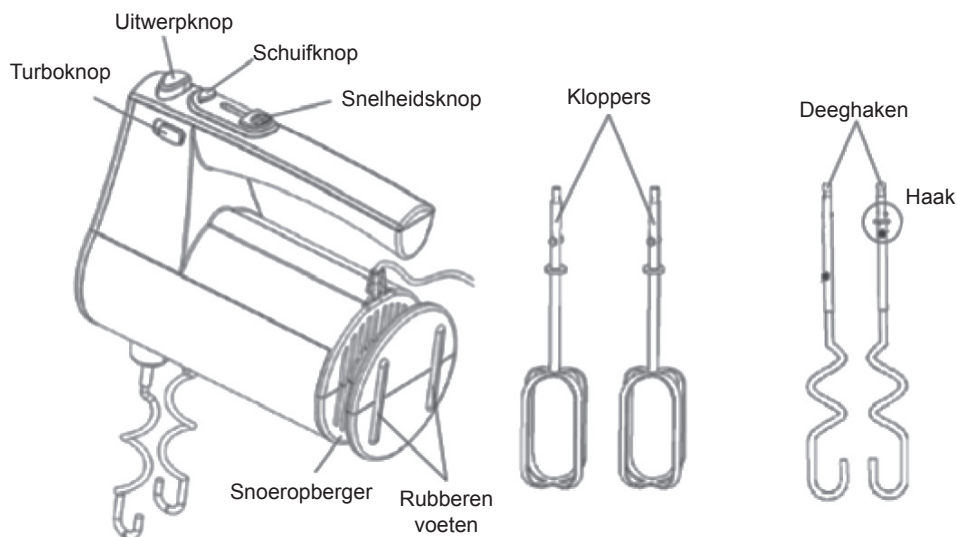
16. Gebruik de handmixer nooit als het op wat voor manier dan ook beschadigd is.
17. Alle reparaties moeten worden uitgevoerd door een gekwalificeerd elektricien.
Onjuiste reparaties kunnen de gebruiker in gevaar brengen.
18. Als u het product overdraagt aan een derde, zorg er dan voor dat de handleiding is meegeleverd met het apparaat.

MEER INFORMATIE OVER JE HANDMIXER

Deze handmixer is ontworpen om koekjesdeeg en cakebeslag te mixen, room, eieren, desserts en aardappelen op te kloppen. Er zijn 10 snelheidsopties en een Turbo Pulse-knop.

Garde-opzetstukken: Er zijn twee garde-opzetstukken die worden gebruikt om eieren en eiwit op te kloppen, cakebeslag en lichte bloemmengsels te mixen en room en aardappelpuree op te kloppen. Aanbevolen snelheidsinstellingen: 1-5. Gebruik de Turbo Pulse-knop indien nodig.

Deeghaakopzetstuk: De twee deeghaakopzetstukken worden gebruikt om koekjesdeeg en andere dikke deegmengsels te mixen. Aanbevolen snelheidsinstellingen: 1-5. Gebruik de Turbo Pulse-knop indien nodig.



DE HANDMIXER GEBRUIKEN

1. Rol het snoer van de snoeropberger aan de onderkant van het apparaat.
2. Plaats de etenswaren dat moet worden gemixt in een kom.
3. Monteer de geschikte kloppers of deeghaken op de handmixer. Deeghaken worden alleen gebruikt voor het mixen van deeg en kloppers worden alleen gebruikt voor het kloppen van eieren en vergelijkbare etenswaren.
OPMERKING:
 - Kloppers kunnen in beide sokkels worden geplaatst omdat ze identiek zijn.
 - De deeghaken MOETEN correct worden geplaatst. De haak met de grotere schijf moet in de grote sokkel worden geplaatst en de kleine haak in de kleine sokkel. De twee deeghaken mogen niet omgekeerd worden geplaatst. De mixer werken nog steeds als ze verkeerd zijn geplaatst, ze zullen achter niet goed kneden en het kan zijn dat hierdoor het recept mislukt of er schade wordt toegebracht aan de mixer.
4. Zorg ervoor dat de eenheid op de 0-positie staat en koppel aan de voedingsbron.
5. Draai de SHIFT-knop naar links of naar rechts om het snelheidsbereik te selecteren (1-5 snelheid of 6-10 snelheid), en draai de snelheidsknop naar de aangegeven snelheidspositie voor het gewenste gebruik. Als de TURBO-knop tijdens gebruik wordt ingedrukt, zal het apparaat op maximale snelheid werken.
6. Waarschuwing: Steek geen mes, metalen lepel of vork etc. in de kom tijdens gebruik.
7. De maximale werkingstijd voor elke cyclus mag niet langer duren dan 5 minuten. Er moet minimaal 10 minuten rusttijd zitten tussen twee opeenvolgende cycli. Tijdens het kneden van gistdeeg, moet de snelheidskiezer in de 6- of 7-positie staan voor het beste resultaat.
8. Als het mixen voltooid is, draait u de snelheidsknop naar de 0-positie en ontkoppelt u het snoer van de stroomtoevoer.
9. Plaats uw vingers losjes rond de spillen en druk de UITWERP-knop stevig omlaag en verwijder de kloppers of deeghaken voor eenvoudige reiniging.
10. Schraap, indien nodig, de overgebleven voedselresten van de kloppers of deeghaken met een rubberen of houten spatel.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Ontkoppel het apparaat en wacht tot het volledig is afgekoeld voor u het apparaat reinigt.
2. Veeg de buitenkant van de bovenkant en de basis met een vochtige doek schoon en veeg daarna direct af met een zachte, droge doek.
3. Veeg overgebleven voedselresten van het stroomstoer.
4. Was de kloppers en deeghaken in warm water met zweep en droog ze af. De kloppers en deeghaken kunnen worden afgewassen in de afwasmachine.

KOOKTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren moeten op kamertemperatuur zijn voor het mixen. Haal deze ingrediënten op tijd uit de koelkast.
2. Overklop niet. Let erop dat u alleen mengsels mixt/mengt zoals wordt aangegeven in het recept. Meng alleen droge ingrediënten tot de juiste combinatie. Gebruik altijd lage snelheid.
3. Om de mogelijkheid op schalen of bedorven eieren in uw recept te krijgen, breekt u de eieren eerst in een aparte kom voordat u het aan het mengsel toevoegt.
4. Begin altijd te mixen op lage snelheid. Verhoog geleidelijk naar de aanbevolen snelheid die wordt aangegeven in het recept.
5. Omgevingsvoorwaarden. Seizoensgebonden temperatuurveranderingen, temperatuur van ingrediënten en de textuur die per plaats verschillend is, spelen allemaal een rol in de gewenste mixtijd en de bereikte resultaten.

SPECIFICATIES

Nominale spanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Voeding: 500W

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



De juiste afvalverwerking van dit product (Afgedankte Elektrische & Elektronische Apparatuur) (Van toepassing in de Europese unie en andere mmm = 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.



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.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SECURITE

1. Veuillez lire soigneusement les conseils de sécurité suivants avant la mise en marche du batteur.
2. Conservez ce guide d'utilisation dans un lieu sûr dans le cas d'une utilisation future. Gardez la facture et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur.
3. Le non-respect de toutes les instructions indiquées peut entraîner une électrocution, un incendie ou de graves blessures corporelles.
4. Avant le branchement du batteur au secteur électrique, vérifiez que la tension et l'alimentation électrique respectent les spécifications indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
5. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
6. 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.
7. Placez toujours le batteur sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur. Assurez-vous que cette surface peut supporter le poids de l'appareil pendant son utilisation.
8. Le batteur est destiné A USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT et ne devrait pas être utilisé à des fins commerciales.
9. Evitez le contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les vêtements, aussi bien que les spatules et les autres ustensiles loin des batteurs pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessure et/ou de dommage sur le batteur.
10. Les accessoires non recommandés par le fabricant ne doivent pas être utilisés, afin de ne pas causer de graves blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
11. Assurez-vous que le batteur est éteint et débranchez la prise du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de le nettoyer et quand il est en réparation.
12. Pour débrancher le batteur, saisissez la prise fermement et enlevez-la du secteur. **NE TIREZ PAS SUR LE CORDON.** Evitez de le manipuler avec les mains mouillées.
13. Vérifiez le câble d'alimentation du batteur régulièrement. Si tel est le cas, le cordon doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'électrocution.
14. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur les bords pointus d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
15. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le câble d'alimentation, la prise, ou n'importe quelles parties non-amovibles de ce batteur dans l'eau ou tout autre liquide.

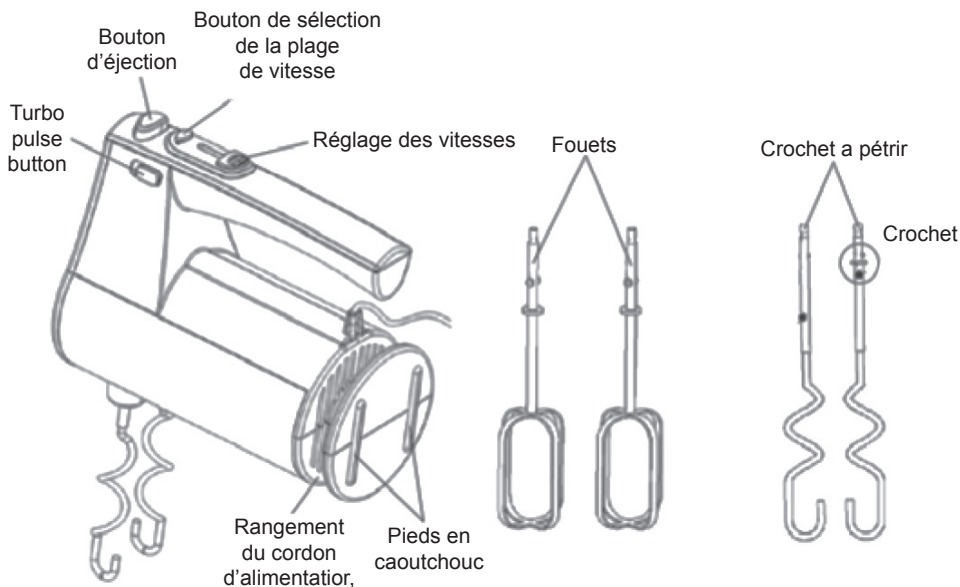
16. N'utilisez jamais le batteur s'il est endommagé d'une façon ou d'une autre.
17. Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié. Les réparations inappropriées exposent l'utilisateur à des risques.
18. Au moment de passer cet appareil à un tiers, assurez-vous que ce guide d'utilisation est remis avec l'appareil. When handing this product over to a third party, ensure that this instruction manual is supplied with the appliance.

PRESENTATION DU MELANGEUR A MAIN

Ce mélangeur à main est conçu pour mélanger les pâtes pour cookies et gâteaux, la crème fouettée, les blancs d'œufs, les desserts et les pommes de terre. L'appareil comporte 10 options de vitesse et un bouton Turbo Pulse.

Accessoires du batteur: Les deux accessoires du BATTEUR sont utilisés pour battre les œufs et les blancs d'œufs, mélanger la pâte pour gâteaux, les desserts et les mélanges de farine légers, la crème fouettée et la purée de pommes de terre. Réglages de vitesse recommandés: 1 à 5. Utilisez le bouton Turbo Pulse au besoin.

Accessoires du crochet pétrisseur: Les deux accessoires pour CROCHET PETRISSEUR sont utilisés pour mélanger la pâte pour cookies et d'autres mélanges de pâtes épaïs. Réglages de vitesse recommandés: 1 à 5. Utilisez le bouton Turbo Pulse au besoin.



UTILISATION

1. Déroulez le cordon d'alimentation de son lieu rangement situé a l'arrière de l'appareil.
2. Placez les aliments a mélanger dans un bol.
3. Insérez les fouets appropriés ou les crochets pétrisseurs sur l'appareil.
Les crochets pétrisseurs sont uniquement utilisés pour mélanger la pate et les fouets ne sont utilisés que pour battre des oeufs ou des aliments semblables.
REMARQUE:
 - Les fouets peuvent être montés sur n'importe quels orifices, car ils sont identiques.
 - Les crochets pétrisseurs doivent être montés correctement. Le crochet avec détrompeur (grande bague) doit être monté dans l'orifice le plus grand et le détrompeur le plus petit (petite bague) ne doit être inséré que dans le petit orifice. Les deux crochets pétrisseurs ne doivent pas être montés en sens inverse. L'appareil fonctionnera tout de même si les crochets ne sont pas correctement montés, mais ils ne pétriront pas correctement et vous risquerez de rater votre recette et/ou d'endommager votre batteur.
4. Assurez-vous que l'appareil est en position 0 puis branchez-le.
5. Poussez le bouton SELECTION DE LA PLAGE DE VITESSE vers la gauche ou la droite pour sélectionner la plage de vitesse (vitesse 1-5 ou vitesse 6-10), puis poussez le bouton de vitesse sur la position conseillée suivant l'usage choisi. Pendant l'opération, le bouton TURBO peut être actionné a tout moment et l'appareil fonctionnera a la vitesse maximale.
6. Avertissement : Ne pas mettre de couteau, cuillère métallique ou fourchette, etc. dans le bol pendant le fonctionnement.
7. La durée maximum d'utilisation en continu ne doit pas dépasser 5 minutes. Entre deux cycles, un temps minimum de 10 minutes de repos doit être respecté. Pendant le pétrissage de la pate, le sélecteur de vitesse doit être en position 6 ou 7 pour obtenir de meilleurs résultats.
8. Lorsque le mélange est terminé, poussez le bouton de vitesse sur la position 0 et débranchez le cordon de la prise d'alimentation.
9. Placez les doigts autour des broches, appuyez fermement sur le bouton EJECT puis retirez les fouets ou les crochets a pétrir pour un nettoyage facile.
10. En cas de besoin, vous pouvez enlever l'excès d'aliments sur les fouets ou les crochets a pétrir en utilisant une spatule en bois ou en caoutchouc.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez l'appareil et attendre qu'il refroidisse totalement avant de le nettoyer.
2. Essuyez la surface extérieure de la base de l'appareil avec un chiffon légèrement humide et essuyez immédiatement avec un chiffon doux et sec.
3. Éliminez tout résidu d'aliment restant sur le cordon d'alimentation a l'aide d'un chiffon humide.
4. Nettoyez les fouets et les crochets a pétrir dans de l'eau chaude savonneuse puis séchez-les. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent être passés au lave-vaisselle.

ASTUCES DE CUISSON

1. Les ingrédients réfrigérés, tels le beurre et les oeufs doivent être à température ambiante avant de commencer le mélange (pour se faire, les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les utiliser)
2. Ne battez pas ces ingrédients à l'excès. Procédez au mélange/mixage en suivant les recommandations de votre recette. N'introduisez que des ingrédients secs, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Utilisez toujours la vitesse lente.
3. Pour éviter de mélanger des morceaux de coquilles ou des oeufs dans votre recette, cassez d'abord les oeufs dans un récipient séparé, puis ajoutez-les au mélange.
4. Commencez toujours le mélange à vitesse lente. Augmentez-la progressivement jusqu'à la vitesse recommandée dans la recette.
5. Les conditions climatiques. Les variations saisonnières de température, la température des ingrédients et la variation de leur texture d'une région à l'autre, jouent un rôle dans le temps de mélange nécessaire et les résultats obtenus.

SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance nominale: 500W

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) même 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

EST VALIDE QUE SI LE PRODUIT EST RETOURNE 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 a 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.

DEUTSCH

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen sorgfältig, bevor Sie den Handmixer einschalten.
2. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Bewahren Sie die Garantie, den Kaufbeleg und wenn möglich, die Geschenk-Box mit der Innenverpackung auf.
3. Die Nichtbeachtung aller genannten Anweisungen kann elektrischen Schlag, Brand oder schweren Verletzungen zur Folge haben.
4. Bevor Sie den Handmixer mit der Stromversorgung verbinden, prüfen Sie, ob die Spannung und die Stromversorgung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Spezifikationen Übereinstimmen.
5. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern. Geräte sind geeignet für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder ohne Erfahrung und Wissen, sofern sie beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet werden und die damit einhergehenden Gefahren verstehen. Kinder sollten mit dem Gerät nicht spielen.
6. Verwahren Sie den Handmixer 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.
7. Stellen Sie den Handmixer immer auf eine stabile, flache und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche das Gewicht des Gerätes während des Gebrauchs tragen kann.
8. Der Handmixer ist nur für den HAUSLICHEN GEBRAUCH bestimmt und darf nicht für kommerzielle Zwecke verwendet werden.
9. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie die Hände, Kleidung, sowie Spachtel und andere Utensilien während dem Betrieb von den Ruhrbesen entfernt, um die Gefahr von Verletzungen und/oder Schaden am Handmixer zu reduzieren.
10. Zubehöorteile, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden, dürfen nicht verwendet werden, da sie Verletzungen oder Schaden am Gerät verursachen können.
11. Stellen Sie sicher, dass der Handmixer in die Stellung AUS geschaltet ist und entfernen Sie den Netzstecker von der Netzstromversorgung, wenn er nicht in Gebrauch ist, bevor er gereinigt und wenn er repariert wird.
12. Um den Netzstecker des Handmixers herauszuziehen, fassen Sie den Stecker fest an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. ZIEHEN SIE NICHT AM KABEL. Vermeiden Sie das Arbeiten mit nassen Händen.
13. Überprüfen Sie das Netzkabel des Handmixers regelmäßig 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.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Tischkanten hängen oder in Kontakt mit heißen Oberflächen kommen.

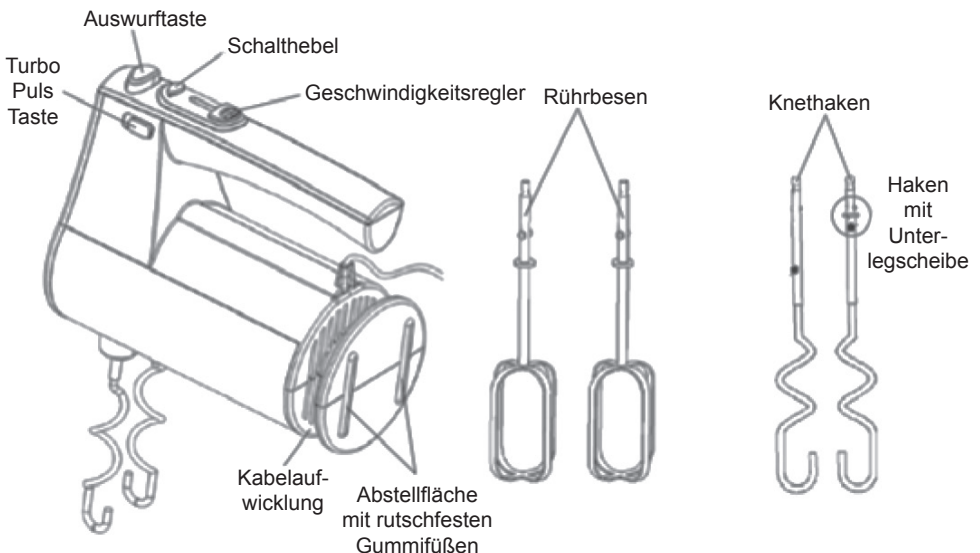
15. Um das Risiko eines Stromschlags zu verhindern, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht-entfernbare Teile dieses Handmixers niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
16. Verwenden Sie den Handmixer nie, wenn er in irgendeiner Weise beschädigt ist.
17. Alle Reparaturen müssen von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können den Benutzer ernsthaft gefährden.
18. Wenn sie dieses Produkt an Dritte weitergeben, stellen Sie sicher, dass diese Betriebsanleitung mit dem Gerät weitergegeben wird.

LERNEN SIE IHREN HANDMIXER KENNEN

Dieser Handmixer ist zum Mischen von Keks- und Kuchenteigen, Schlagsahne, Eiweiß, Desserts und Kartoffeln geeignet. Er verfügt über 10 Geschwindigkeitsstufen und eine Turbo-Impulstaste.

Quirlaufsätze: Mit den beiden Quirlaufsätzen können Sie Eier und Eiweiß schlagen, Kuchenteige mischen, Desserts und leichte Mehlmischungen zubereiten sowie Sahne wschlagen und Kartoffelpuree mischen.
Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen: 1-5. Verwenden Sie bei Bedarf die Turbo-Impulstaste.

Spiralkneteraufsätze: Die beiden Spiralkneteraufsätze werden zum Mischen von Keksteig und anderen dicken Teigmischungen verwendet.
Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen: 1-5. Verwenden Sie bei Bedarf die Turbo-Impulstaste.



VERWENDUNG DES GERATES

1. Wickeln Sie das Netzkabel an der Unterseite des Gerats ordentlich ab.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die gemischt werden sollen, in eine Schüssel.
3. Montieren Sie die entsprechenden Rührbesen oder Knethaken im Handmixer. Knethaken werden nur für Rührteig verwendet und Rührbesen sind nur für das Schlagen von Eiern oder ähnlichen Lebensmitteln zu verwenden.
HINWEIS:
 - Rührbesen können in beide Sockel eingesetzt werden, da die Rührbesen identisch sind.
 - Die Knethaken müssen korrekt eingesetzt werden. Der mit der größeren Scheibe darf nur in den größeren Sockel eingesetzt werden und der kleinere darf nur in den kleinen Sockel eingesetzt werden. Die beiden Knethaken dürfen nicht umgekehrt eingesetzt werden. Der Mixer wird auch dann arbeiten, wenn die Haken falsch eingesetzt werden, jedoch werden sie nicht richtig durchkneten und es besteht die Gefahr, dass Ihr Rezept nicht funktioniert und/ oder dass Schaden an Ihrem Mixer entstehen.
4. Stellen Sie sicher, dass das Gerät in die Position 0 geschaltet ist und stecken Sie es in die Steckdose.
5. Drücken Sie die SCHIEBE-Regler nach links oder rechts, um den Drehzahlbereich (1-5 oder 6-10 Geschwindigkeit) auszuwählen und drücken Sie dann den Geschwindigkeitsregler in die Position, die für Ihre spezielle Mischung gebraucht wird. Während Operation, wenn der Turboknauf jederzeit gestoßen wird, wird die Einheit an Höchstgeschwindigkeit arbeiten.
6. Warnung: Stecken während des Betriebs kein Messer, Metall-Löffel oder Gabel usw. in die Schüssel.
7. Die maximale Betriebszeit für jeden Zyklus darf 5 Minuten nicht überschreiten. Ein Minimum von 10 min Ruhezeit muss zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen aufrechterhalten werden. Beim Kneten von Hefeteig, sollte die Drehzahlvorwahl in Stellung 6 oder 7 sein, um beste Ergebnisse zu erzielen.
8. Wenn die Mischung beendet ist, drücken Sie den Geschwindigkeitsregler auf Position 0 und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
9. Legen Sie die Finger locker um den Spindeln und drücken Sie die AUSWERF-Taste fest nach unten und entfernen Sie die Rührbesen oder Knethaken für einfache Reinigung.
10. Bei Bedarf können Sie die überschüssigen Lebensmittel-Partikel von den Rührbesen oder Knethaken mit einem Gummi- oder Holzspatel abkratzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Wischen Sie die Außenfläche der Motoreinheit mit einem leicht feuchten Tuch ab und wischen sofort mit einem weichen, trockenen Tuch nach.
3. Wischen Sie das Netzkabel ab und entfernen überschüssige Speisereste.
4. Waschen Sie die Rührbesen und Knethaken in warmem Seifenwasser und wischen Sie sie mit einem trockenen Tuch ab. Die Rührbesen und Knethaken können in der Spülmaschine gereinigt werden.

KOCHTIPPS

1. Gekühlte Zutaten, wie Butter und Eier sollten vor dem Beginn des Mixens auf Zimmertemperatur sein. Nehmen Sie diese Zutaten rechtzeitig aus dem Kühlschrank.
2. Mixen Sie nie zu stark. Achten Sie darauf, dass Sie nur Zutaten mischen, die in Ihrem Rezept empfohlen sind. Geben Sie trockene Zutaten nur so lange zur Mischung, bis sie verbunden sind. Verwenden Sie immer die niedrige Geschwindigkeit.
3. Um zu verhindern, dass Eierschalen oder schlechte Eier in die Mischung gelangen, schlagen Sie die Eier zuerst in einem separaten Behälter auf und geben sie dann in die Mischung.
4. Beginnen Sie das Mischen immer bei langsamen Geschwindigkeiten. Erhöhen Sie dann nach und nach auf die empfohlene Geschwindigkeit wie im Rezept angegeben.
5. Klimatische Bedingungen. Jahreszeitliche Temperaturschwankungen, die Temperatur der Zutaten und Ihre Beschaffenheit variieren von Gebiet zu Gebiet und all dies spielt eine Rolle in der erforderlichen Mischzeit und den erzielten Ergebnissen.

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung/Frequenz: 220-240V ~ 50/60Hz

Nennleistung: 500W

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 beinhalteten 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-AUSSCHLUSSE

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 Feuchtigkeitsschaden)
 - 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, atzenden Materialien
 - Einfiigen 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.

ITALIANO

PRECAUZIONI IMPORTANTI

1. Leggere attentamente le seguenti precauzioni di sicurezza prima di utilizzare il frullatore a mano.
2. Conservare questo manuale d'istruzioni in un luogo sicuro per consultazioni future. Conservare anche lo scontrino e, se possibile, la confezione originale con l'imballaggio interno.
3. Il mancato rispetto di tutte le istruzioni elencate può provocare scosse elettriche, incendi o gravi lesioni personali.
4. Prima di collegare il frullatore alla rete elettrica, verificare che la tensione e l'alimentazione siano conformi alle specifiche indicate sulla targhetta dell'apparecchio.
5. Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla loro portata. L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con scarsa esperienza e conoscenza, solo se adeguatamente sorvegliate o istruite all'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi associati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
6. Tenere sempre il frullatore fuori dalla portata dei bambini. È necessaria la supervisione di un adulto quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino ai bambini.
7. Posizionare sempre il frullatore su una superficie stabile, piana e resistente al calore. Assicurarsi che la superficie possa sostenere il peso dell'apparecchio durante l'uso.
8. Il frullatore è destinato esclusivamente all'uso domestico e non deve essere utilizzato per scopi commerciali.
9. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, indumenti, spatole e altri utensili lontani dalle fruste durante il funzionamento, per ridurre il rischio di lesioni o danni al frullatore.
10. Non utilizzare accessori non raccomandati dal produttore, poiché potrebbero causare lesioni personali o danni all'apparecchio.
11. Assicurarsi che il frullatore sia spento e scollegato dalla presa elettrica quando non viene utilizzato, prima di pulirlo o quando necessita manutenzione.
12. Per scollegare il frullatore, afferrare saldamente la spina e rimuoverla dalla presa. Non tirare il cavo. Evitare di maneggiarlo con le mani bagnate.
13. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione. Se danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da personale qualificato per evitare rischi elettrici.
14. Non lasciare che il cavo penda da bordi taglienti o venga a contatto con superfici calde.
15. Per evitare rischi di scosse elettriche, non immergere mai il cavo, la spina o le parti non rimovibili del frullatore in acqua o in altri liquidi.
16. Non utilizzare il frullatore se danneggiato in alcun modo.
17. Tutte le riparazioni devono essere effettuate da un elettricista qualificato. Riparazioni improprie possono rappresentare un rischio per l'utente.
18. Quando si consegna il prodotto a terzi, assicurarsi di includere questo manuale.

CONOSCERE IL FRULLATORE A MANO

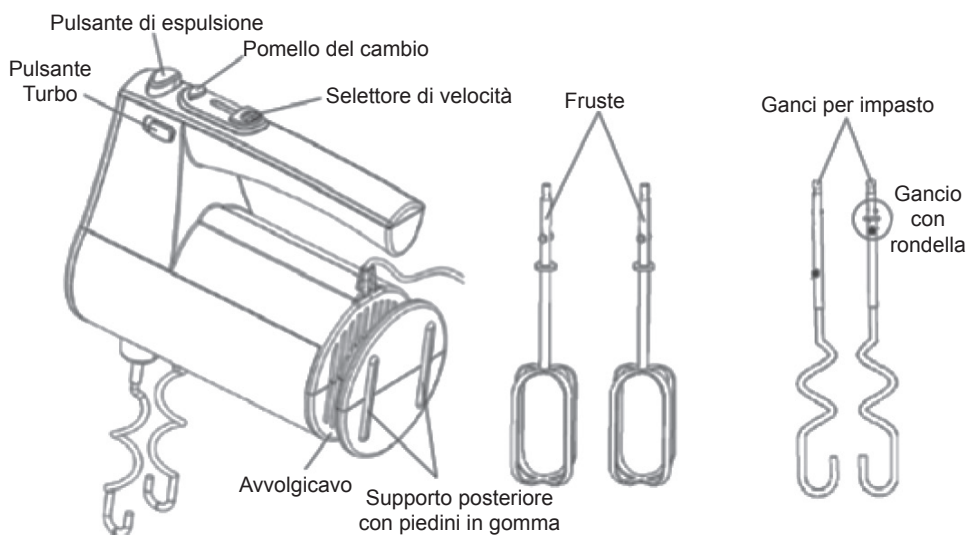
uesto frullatore è progettato per mescolare impasti per biscotti e torte, montare panna, albumi, dessert e purè di patate. Dispone di 10 livelli di velocità e di un pulsante Turbo.

Fruste: Le due fruste sono utilizzate per montare uova e albumi, mescolare impasti per torte, dessert e preparazioni leggere, montare panna e purè di patate.

Velocità consigliata: da 1 a 5. Usare il pulsante Turbo quando necessario.

Ganci per impasto: I due ganci per impasto sono utilizzati per mescolare impasti più densi come quelli per biscotti.

Velocità consigliata: da 1 a 5. Usare il pulsante Turbo quando necessario.



UTILIZZO DEL FRULLATORE

1. Srotolare il cavo di alimentazione dall'avvolgicavo situato alla base dell'unità.
2. Mettere gli ingredienti in una ciotola.
3. Inserire le fruste o i ganci corretti. I ganci si usano solo per impasti, le fruste per uova o ingredienti simili.
NOTA: le fruste sono identiche e possono essere inserite in entrambi gli alloggiamenti. I ganci devono essere inseriti correttamente: quello con la rondella più grande va nell'alloggiamento più grande, l'altro in quello più piccolo.
Se invertiti, il mixer funzionerà comunque, ma non impasterà correttamente e si rischia di rovinare la ricetta o l'apparecchio.
4. Assicurarsi che il selettore sia su 0, poi collegare il frullatore alla presa.
5. Premere il selettore laterale a sinistra o destra per scegliere la gamma di velocità (1-5 o 6-10), poi selezionare la velocità desiderata. Durante l'uso, premendo il pulsante TURBO il frullatore raggiunge la velocità massima.
6. Attenzione: non introdurre coltelli, cucchiaini di metallo o altri oggetti nella ciotola durante l'uso.
7. Il tempo massimo di funzionamento per ogni ciclo è di 5 minuti. Tra due cicli consecutivi occorre una pausa di almeno 10 minuti. Per impasti lievitati, utilizzare la velocità 6 o 7 per risultati ottimali.
8. Al termine, riportare il selettore su 0 e scollegare l'apparecchio.
9. Afferrare le fruste o i ganci e premere il pulsante di espulsione per rimuoverli facilmente e pulirli.
10. Se necessario, rimuovere i residui con una spatola di gomma o legno.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. collegare il frullatore e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
2. Pulire la superficie esterna con un panno leggermente umido e asciugare subito con un panno morbido.
3. Pulire eventuali residui di cibo dal cavo di alimentazione.
4. Lavare fruste e ganci in acqua tiepida con sapone e asciugare.
Possono anche essere lavati in lavastoviglie.

CONSIGLI CULINARI

1. Ingredienti come burro e uova dovrebbero essere a temperatura ambiente. Togliere dal frigorifero in anticipo.
2. Non mescolare eccessivamente. Seguire sempre le indicazioni della ricetta e utilizzare velocità basse per incorporare gli ingredienti secchi.
3. Per evitare pezzi di guscio o uova alterate, rompere le uova in un contenitore separato prima di aggiungerle al composto.
4. Iniziare sempre a bassa velocità. Aumentare gradualmente come indicato dalla ricetta.
5. Le condizioni climatiche, la temperatura degli ingredienti e la consistenza possono influire sui tempi di miscelazione.

SPECIFICHE TECNICHE

Tensione/Frequenza: 220-240V~50/60Hz

Potenza: 500W

SMALTIMENTO ECOLOGICO



Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con i rifiuti domestici. Per proteggere l'ambiente e la salute, riciclare responsabilmente. Per smaltire correttamente il prodotto, contattare il centro di raccolta locale o il proprio comune.



GARANZIA

LA GARANZIA È VALIDA SOLO SE ACCOMPAGNATA DA SCONTRINO FISCALE E CONFEZIONE ORIGINALE.

Esclusioni:

- Uso non conforme al manuale
- Uso improprio o scopi diversi da quelli previsti
- Danni causati da:
 - Tensione errata
 - Incidenti (compresi danni da liquidi)
 - Uso improprio o manomissioni
 - Fulmini o sbalzi di tensione
 - Insetti o agenti corrosivi
 - Accessori non approvati
 - Installazioni errate
 - Usura normale (graffi, scolorimenti)

Fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza di questo manuale.

Nota: Specifiche soggette a modifica senza preavviso per sviluppo continuo del prodotto.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

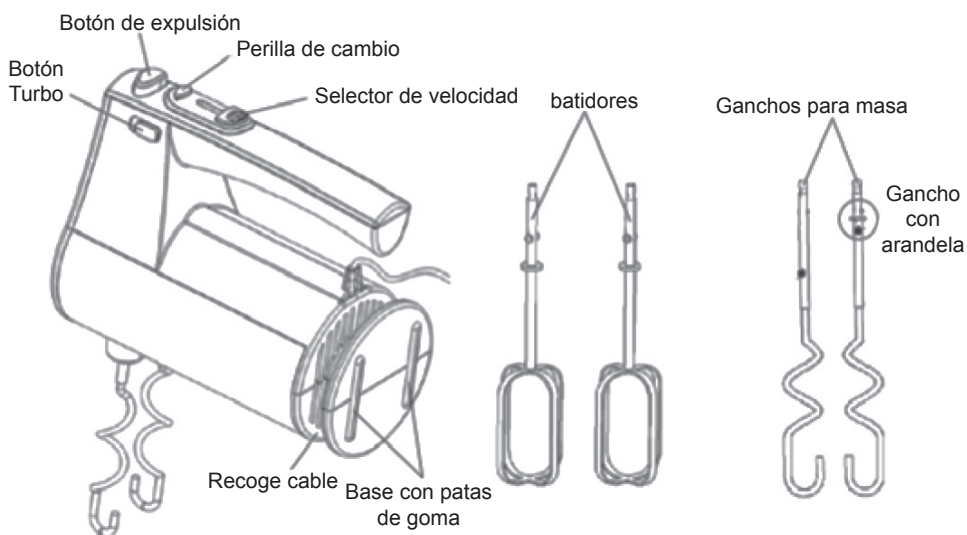
1. Lea atentamente las siguientes precauciones de seguridad antes de utilizar la batidora de mano.
2. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro para futuras consultas. También conserve el recibo de compra y, si es posible, el embalaje original con su interior.
3. No seguir todas las instrucciones puede provocar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales graves.
4. Antes de enchufar la batidora a la corriente eléctrica, verifique que el voltaje y la alimentación coincidan con las especificaciones indicadas en la placa del aparato.
5. Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños. Las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, pueden usar el aparato solo si están bajo supervisión o han recibido instrucciones adecuadas sobre su uso seguro y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. Mantenga siempre la batidora fuera del alcance de los niños. Se requiere la supervisión de un adulto cuando se usa cerca de niños.
7. Coloque siempre la batidora sobre una superficie estable, plana y resistente al calor. Asegúrese de que la superficie soporte el peso durante el uso.
8. La batidora está diseñada solo para uso doméstico y no debe utilizarse con fines comerciales.
9. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, la ropa, espátulas y otros utensilios alejados de las varillas durante su funcionamiento para evitar lesiones o daños al aparato.
10. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían causar lesiones o daños.
11. Asegúrese de que la batidora esté apagada y desenchufada cuando no esté en uso, antes de limpiarla o cuando necesite reparación.
12. Para desenchufarla, sujete el enchufe firmemente y retírelo de la toma. No tire del cable. Evite manipularla con las manos mojadas.
13. Revise periódicamente el cable. Si está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o una persona cualificada para evitar peligros eléctricos.
14. No permita que el cable cuelgue por los bordes o entre en contacto con superficies calientes.
15. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe ni ninguna parte no desmontable en agua u otros líquidos.
16. No utilice la batidora si está dañada.
17. Cualquier reparación debe ser realizada por un electricista calificado. Las reparaciones incorrectas pueden ser peligrosas.
18. Cuando entregue el producto a otra persona, asegúrese de incluir este manual.

CONOZCA SU BATIDORA

Esta batidora está diseñada para mezclar masas de galletas y pasteles, montar nata, claras, postres y puré de patatas. Tiene 10 velocidades y un botón Turbo.

Batidores: Se utilizan para batir huevos, montar nata y mezclar masas ligeras. Velocidades recomendadas: 1 a 5. Use el botón Turbo según sea necesario.

Ganchos para masa: Se utilizan para masas más densas como la de galletas. Velocidades recomendadas: 1 a 5. Use el botón Turbo según sea necesario.



USO DE LA BATIDORA

1. Desenrolle el cable del recoge cable.
2. Coloque los ingredientes en un bol.
3. Inserte los accesorios correctos. Las varillas son para batir, los ganchos para amasar.
NOTA: Las varillas son iguales y se pueden colocar en cualquier lado. Los ganchos deben colocarse correctamente (el de arandela grande en el lado correspondiente). Si se colocan al revés, el aparato funcionará, pero no amasará bien.
4. Asegúrese de que el selector esté en 0 y enchufe la batidora.
5. Presione el control lateral para elegir el rango de velocidad (1-5 o 6-10), luego seleccione la velocidad deseada. Al presionar TURBO, el aparato funcionará a máxima velocidad.
6. Advertencia: no introduzca utensilios metálicos mientras esté en uso.
7. El tiempo máximo de funcionamiento es de 5 minutos. Deje reposar 10 minutos entre ciclos. Para masas con levadura, utilice velocidad 6 o 7.
8. Después de usar, ponga el selector en 0 y desenchufe.
9. Presione el botón de expulsión para retirar varillas o ganchos y facilitar su limpieza.
10. Use una espátula de goma o madera para limpiar restos si es necesario.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
2. Limpie la carcasa exterior con un paño húmedo y seque inmediatamente con un paño suave.
3. Retire restos de comida del cable.
4. Lave las varillas y ganchos con agua tibia y jabón, o en lavavajillas.

CONSEJOS DE USO

1. Saque la mantequilla y los huevos del frigorífico con antelación para que estén a temperatura ambiente.
2. No mezcle en exceso. Siga la receta y mezcle los ingredientes secos a baja velocidad.
3. Rompa los huevos en un recipiente aparte antes de añadirlos a la mezcla.
4. Comience siempre con baja velocidad y aumente gradualmente.
5. Las condiciones climáticas, la temperatura y textura de los ingredientes afectan los resultados.

ESPECIFICACIONES

Voltaje/Frecuencia: 220-240V~50/60Hz

Potencia: 500W

ELIMINACIÓN ECOLÓGICA



Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana debido a la eliminación incontrolada de residuos, reciclelo de manera responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para desechar su aparato de manera correcta, comuníquese o llévelo a su centro local de recogida de residuos/reciclaje.

Alternativamente, póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información sobre su centro local de reutilización.



WARRANTY

LA GARANTÍA ES VÁLIDA SOLO CON RECIBO DE COMPRA
Y EMBALAJE ORIGINAL.

Exclusiones:

La garantía no será válida si:

1. El producto no ha sido instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con las instrucciones de funcionamiento proporcionadas por el fabricante junto con el producto.
2. El producto ha sido utilizado para un propósito diferente al de su función prevista.
3. El daño o mal funcionamiento del producto es causado por cualquiera de los siguientes motivos:
 - Voltaje incorrecto
 - Accidentes (incluidos daños por líquidos o humedad)
 - Uso indebido o abuso del producto
 - Instalación defectuosa o inadecuada
 - Problemas con el suministro eléctrico, incluidas subidas de tensión o daños por rayos
 - Infestación de insectos
 - Manipulación o modificación del producto por personas distintas al personal de servicio autorizado
 - Exposición a materiales anormalmente corrosivos
 - Inserción de objetos extraños en la unidad
 - Uso de accesorios no aprobados previamente por Brabantia
 - Desgaste general, incluyendo, pero no limitado a, decoloración menor y arañazos

Siga siempre las instrucciones de este manual.

Nota: Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

1. Läs noggrant igenom följande säkerhetsanvisningar innan du slår på handmixern.
2. Förvara denna bruksanvisning på en säker plats för framtida bruk. Behåll även kvittot och, om möjligt, presentförpackningen med innerförpackningen.
3. Underlåtenhet att följa alla angivna instruktioner kan leda till elektrisk stöt, brand eller allvarig personskada.
4. Innan du ansluter handmixern till elnätet, kontrollera att spänningen och strömförsörjningen överensstämmer med specifikationerna på apparatens märkskylt.
5. Denna apparat får inte användas av barn. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Apparaten kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktion om säker användning och förstår de involverade riskerna. Barn får inte leka med apparaten.
6. Håll alltid handmixern utom räckhåll för barn. Noggrann vuxenövervakning krävs när handmixern används av eller i närheten av barn.
7. Placera alltid handmixern på en stabil, plan och värmebeständig yta. Se till att ytan kan bära enhetens vikt under användning.
8. Handmixern är avsedd för hushållsbruk och får inte användas i kommersiella syften.
9. Undvik kontakt med rörliga delar. Håll händer, kläder, samt spatlar och andra redskap borta från visparna under drift för att minska risken för personskada och/eller skada på handmixern.
10. Använd inte tillbehör som inte specifikt rekommenderas av tillverkaren, eftersom de kan orsaka personskada eller skada på apparaten.
11. Se till att handmixern är avstängd och dra ut kontakten ur eluttaget när den inte används, före rengöring och vid reparation.
12. För att koppla ur handmixern, håll i kontakten och dra ut den från eluttaget. Dra inte i sladden. Undvik att hantera med våta händer.
13. Kontrollera regelbundet handmixerens strömkabel för skador. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceagent eller en kvalificerad person för att undvika elektrisk fara.
14. Låt inte strömkabeln hänga över skarpa bordskanter eller komma i kontakt med varma ytor.
15. För att förhindra elektrisk stöt, sänk aldrig ner strömkabeln, kontakten eller några icke-avtagbara delar av denna handmixer i vatten eller annan vätska.
16. Använd aldrig handmixern om den är skadad på något sätt.
17. Alla reparationer ska utföras av en kvalificerad elektriker. Felaktiga reparationer kan utsätta användaren för fara.
18. När produkten överlämnas till en tredje part, se till att denna bruksanvisning följer med apparaten.

KÄNN DIN HANDMIXER

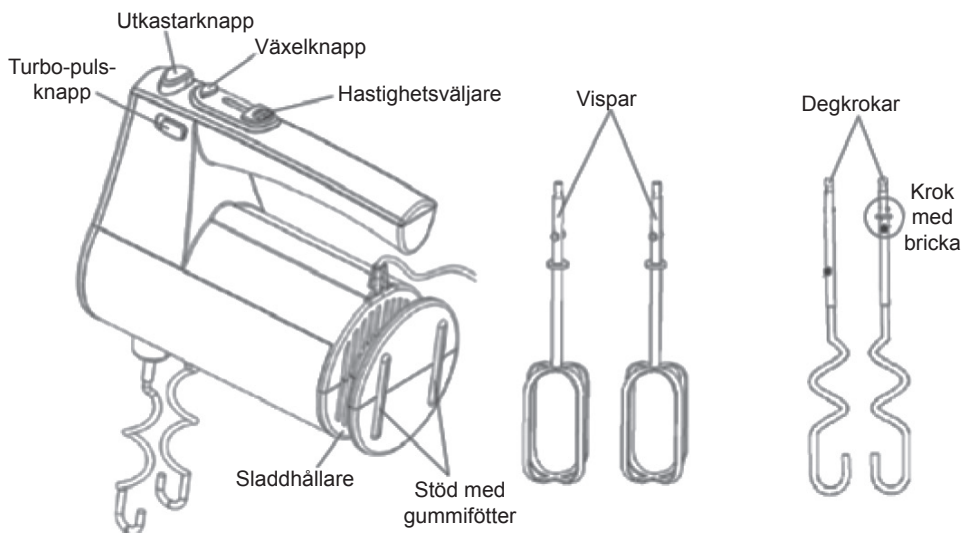
Denna handmixer är utformad för att blanda kakdeg och tårtbottnar, vispa grädde, äggvitor, desserter och potatismos. Den har 10 hastighetsalternativ och en Turbo-puls-knapp.

Visptillbehör: De två visparna används för att vispa ägg och äggvitor, blanda tårtbottnar, desserter och lätta mjölblandningar, vispa grädde och göra potatismos.

Rekommenderade hastighetsinställningar: 1-5. Använd Turbo-puls-knappen vid behov.

Degkrokar: De två degkrokarna används för att blanda kakdeg och andra tjocka degblandningar.

Rekommenderade hastighetsinställningar: 1-5. Använd Turbo-puls-knappen vid behov.



ANVÄNDNING AV DIN HANDMIXER

1. Lossa elkabeln från kabelhållaren på undersidan av enheten.
2. Lägg maten som ska blandas i en skål.
3. Montera lämpliga vispar eller degkrokar på handmixern. Degkrokar används endast för att blanda deg, och vispar används endast för att vispa ägg eller liknande livsmedel.
OBS:
 - Visparna kan sättas i vilket uttag som helst eftersom de är identiska.
 - Degkrokarna MÅSTE sättas i korrekt. Den med större bricka ska endast sättas i det större uttaget, och den mindre ska endast sättas i det mindre uttaget. De två degkrokarna får inte sättas i omvänd ordning. Mixern fungerar fortfarande om krokarna sätts fel, men knådningen blir inte korrekt, vilket kan förstöra ett recept och/eller skada din mixer.
4. Se till att enheten är inställd på position 0 och anslut den sedan till strömkällan.
5. Tryck SHIFT-knappen åt vänster eller höger för att välja hastighetsområde (1-5 hastighet eller 6-10 hastighet), tryck sedan på hastighetsknappen till den hastighet som anges för din specifika uppgift. Under användning, om TURBO-knappen trycks in, körs enheten på maximal hastighet.
6. Varning: Stick aldrig in en kniv, metallsked eller gaffel i skålen under användning.
7. Den maximala drifttiden för varje cykel får inte överstiga 5 minuter. En vilotid på minst 10 minuter måste hållas mellan två på varandra följande cykler. Vid knådning av jästdeg bör hastighetsväljaren vara i position 6 eller 7 för bästa resultat.
8. När blandningen är klar, ställ hastighetsknappen på position 0 och dra ut kontakten från eluttaget.
9. Placera fingrarna löst runt spindlarna och tryck EJECT-knappen stadigt nedåt för att ta bort visparna eller degkrokarna för enkel rengöring.
10. Vid behov, skrapa bort överflödiga matrester från visparna eller degkrokarna med en gummi- eller träspatel.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Dra ut kontakten och vänta tills apparaten har svalnat helt innan rengöring.
2. Torka av utsidan av huvudet och basen med en lätt fuktad trasa och torka omedelbart med en mjuk, torr trasa.
3. Torka bort eventuella matrester från strömkabeln.
4. Tvätta vispar och degkrokar i varmt tvålösningsvatten och torka dem.
Vispar och degkrokar kan även diskas i diskmaskinen.

MATLAGNINGSTIPS

1. Kylskåpskalla ingredienser, såsom smör och ägg, bör vara rumstempererade innan blandningen påbörjas. Ta fram dessa ingredienser i god tid.
2. Övervispa inte. Var noga med att bara blanda så mycket som rekommenderas i receptet. Vänd försiktigt in torra ingredienser tills de precis har kombinerats. Använd alltid låg hastighet.
3. För att undvika skalrester eller gamla/defekta ägg i din blandning, knäck äggen i en separat skål först och tillsätt sedan till blandningen.
4. Börja alltid blanda på låg hastighet. Öka gradvis till den rekommenderade hastigheten enligt receptet.
5. Klimatförhållanden. Säsongsvariationer, ingrediensstemperaturer och texturskillnader mellan olika områden påverkar blandningstiden och det slutliga resultatet.

SPECIFIKATIONER

Märkspänning / Frekvens: 220-240V~50/60Hz

Märkeffekt: 500W

MILJÖVÄNLIG BORTSKAFFNING



Denna märkning indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. För att förhindra skador på miljön eller människors hälsa till följd av okontrollerad avfallshantering, återvinn den på ett ansvarsfullt sätt för att främja hållbar återanvändning av materialresurser. För korrekt kassering av din apparat, kontakta din lokala återvinningsstation. Alternativt kan du kontakta din kommun för information om lokala återanvändningscentraler.



GARANTI

GARANTIN GÄLLER ENDAST OM PRODUKTEN RETURNERAS MED KÖPEKVITTO OCH ORIGINALFÖRPACKNING.

Garantin kommer inte att vara giltig om:

1. Produkten inte har installerats, använts eller underhållits i enlighet med tillverkarens bruksanvisningar som medföljer produkten.
2. Produkten har använts för andra ändamål än det avsedda.
3. Skador eller funktionsfel på produkten orsakas av något av följande:
 - Felaktig spänning
 - Olyckor (inklusive vätske- eller fuktskador)
 - Felaktig användning eller missbruk av produkten
 - Felaktig eller otillbörlig installation
 - Problem med strömförsörjningen, inklusive strömspikar eller åskskador
 - Insektsangrepp
 - Manipulering eller ändring av produkten av andra än auktoriserad servicepersonal
 - Utsättning för onormalt korrosiva material
 - Införande av främmande föremål i enheten
 - Användning med tillbehör som inte är godkända av Brabantia
 - Allmänt slitage, inklusive men inte begränsat till mindre missfärgning och repor

Vänligen läs och följ alla varningar och försiktighetsåtgärder i denna bruksanvisning.

På grund av kontinuerlig produktutveckling kan specifikationerna ändras utan föregående meddelande.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

1. Læs venligst følgende sikkerhedsforanstaltninger grundigt igennem, før du tænder for håndmixeren.
2. Opbevar denne brugsanvisning et sikkert sted til fremtidig brug. Gem kvitteringen og, hvis det er muligt, gaveæskene med den indvendige emballage.
3. Manglende overholdelse af alle anvisningerne kan resultere i elektrisk stød, brand eller alvorlig personskade.
4. Før du tilslutter håndmixeren til strømforsyningen, skal du kontrollere, at spænding og strømforsyning stemmer overens med specifikationerne angivet på apparatets mærkeplade.
5. Denne enhed må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparater kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug og forstår de involverede risici. Børn må ikke lege med apparatet.
6. Opbevar altid håndmixeren uden for børns rækkevidde. Tæt voksenopsyn er nødvendig, når håndmixeren bruges af eller i nærheden af børn.
7. Placer altid håndmixeren på en stabil, flad og varmebestandig overflade. Sørg for, at overfladen kan bære enhedens vægt under brug.
8. Håndmixeren er kun beregnet til husholdningsbrug og må ikke anvendes til kommercielle formål.
9. Undgå kontakt med bevægelige dele. Hold hænder, tøj samt spatler og andre redskaber væk fra piskerisene under brug for at mindske risikoen for personskade og/eller beskadigelse af håndmixeren.
10. Brug ikke tilbehør, der ikke specifikt anbefales af producenten, da dette kan forårsage personskade eller beskadigelse af apparatet.
11. Sørg for, at håndmixeren er slukket, og tag stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, før rengøring og ved reparation.
12. For at tage stikket ud af håndmixeren skal du tage fat i selve stikket og trække det ud af stikkontakten. Træk ikke i ledningen. Undgå at håndtere stikket med våde hænder.
13. Tjek jævnligt håndmixerens ledning for skader. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, en autoriseret serviceagent eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå elektriske farer.
14. Lad ikke ledningen hænge ud over skarpe bordkanter eller komme i kontakt med varme overflader.
15. For at undgå risikoen for elektrisk stød må du aldrig nedsænke strømledningen, stikket eller nogen ikke-aftagelige dele af håndmixeren i vand eller andre væsker.
16. Brug aldrig håndmixeren, hvis den er beskadiget på nogen måde.
17. Alle reparationer skal udføres af en kvalificeret elektriker. Ukorrekte reparationer kan udgøre en risiko for brugeren.
18. Når produktet overdrages til en tredjepart, skal du sørge for, at denne brugsanvisning følger med apparatet.

LÆR DIN HÅNDMIXER AT KENDE

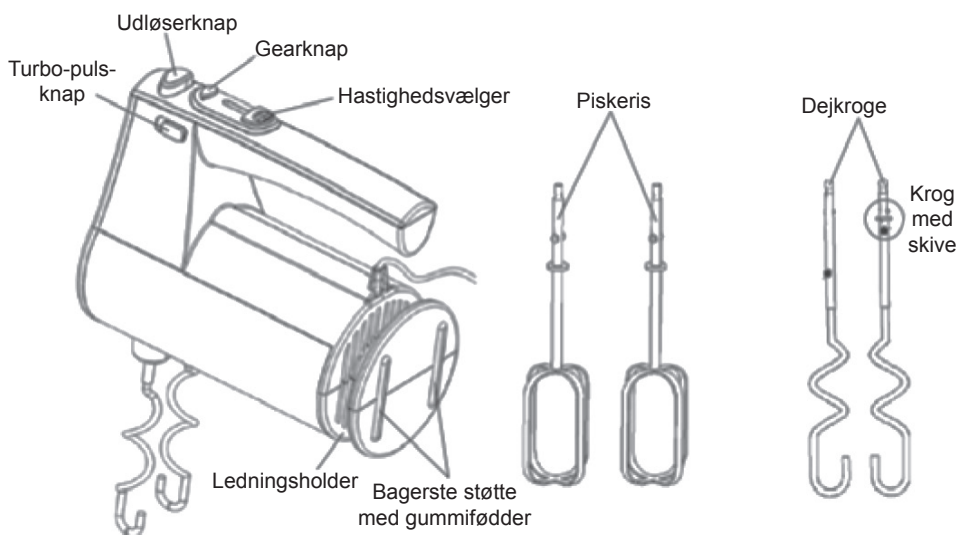
Denne håndmixer er designet til at blande kagedej og kageblandinger, piske flødeskum, æggehvider, desserter og kartofler. Der er 10 hastighedsindstillinger og en Turbo-puls-knap.

Piskeris: De to piskeris bruges til at piske æg og æggehvider, blande kageblandinger, desserter og lette melblandinger, piske flødeskum og kartoffelmos.

Anbefalede hastighedsindstillinger: 1-5. Brug Turbo-puls-knappen efter behov.

Dejkroge: De to dejkroge bruges til at blande kagedej og andre tunge dejblandinger.

Anbefalede hastighedsindstillinger: 1-5. Brug Turbo-puls-knappen efter behov.



BRUG AF DIN HÅNDMIXER

1. Ikl strømkablet ud fra ledningsholderen på bunden af enheden.
2. Placer de ingredienser, der skal blandes, i en skål.
3. Saml de passende piskeris eller dejkroge på håndmixeren. Dejkroge bruges kun til at blande dej, og piskeris bruges kun til at piske æg eller lignende fødevarer.

BEMÆRK:

- Piskerisene kan indsættes i begge stik, da de er identiske.
- Dejkroge SKAL indsættes korrekt. Den krog med den større skive skal kun indsættes i det større stik, og den mindre skal kun indsættes i det mindre stik. De to dejkroge må ikke indsættes omvendt. Mixeren vil stadig fungere, hvis krogene er forkert indsat, men de vil ikke ælte ordentligt, og der er risiko for at ødelægge en opskrift og/eller beskadige mixeren.

4. Sørg for, at enheden er indstillet til position 0, og tilslut den derefter til strømforsyningen.
5. Skub SHIFT-knappen til venstre eller højre for at vælge hastighedsområdet (1-5 hastighed eller 6-10 hastighed), og skub derefter hastighedsknappen til den hastighedsposition, der er angivet for den specifikke opgave. Under drift, hvis TURBO-knappen trykkes på et hvilket som helst tidspunkt, vil enheden fungere ved maksimal hastighed.
6. Advarsel: Stik ikke en kniv, metalske, gaffel eller lignende i skålen under drift.
7. Den maksimale driftstid for hver cyklus må ikke overstige 5 minutter. Der skal opretholdes en hviletid på mindst 10 minutter mellem to på hinanden følgende cyklusser. Ved æltning af gærdej bør hastighedsvælgeren stå i position 6 eller 7 for at opnå de bedste resultater.
8. Når blandingen er færdig, skal du skubbe hastighedsknappen til position 0 og trække stikket ud af stikkontakten.
9. Placer fingrene løst omkring spindlerne og tryk EJECT-knappen fast nedad for at fjerne piskerisene eller dejkroge for nem rengøring.
10. Hvis nødvendigt, skrab overskydende madpartikler af piskerisene eller dejkroge med en gummi- eller træspatel.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag stikket ud af apparatet og vent, indtil det er kølet helt af, før du rengør det.
2. Aftør ydersiden af hovedet og bunden med en let fugtet klud og tør straks efter med en blød, tør klud.
3. Tør eventuelle overskydende madrester af strømkablet.
4. Vask piskerisene og dejkroge i varmt sæbevand og tør dem af. Piskerisene og dejkroge kan vaskes i opvaskemaskinen.

TIPS TIL MADLAVNING

1. Køleskabsingredienser, f.eks. smør og æg, bør være ved stuetemperatur, inden blandingen begynder. Tag disse ingredienser ud i god tid.
2. Pisk ikke for meget. Vær forsigtig med kun at blande/blende ingredienserne som angivet i opskriften. Tørre ingredienser skal kun vendes forsigtigt i, indtil de netop er kombineret. Brug altid lav hastighed.
3. For at undgå risikoen for æggeskaller eller dårlige/fordærvede æg i opskriften, skal du først slå æggene ud i en separat beholder og derefter tilsætte dem til blandingen.
4. Begynd altid at blande ved lav hastighed. Øg gradvist til den anbefalede hastighed som angivet i opskriften.
5. Klimatiske forhold. Sæsonmæssige temperaturændringer, ingrediensernes temperatur og variationer i konsistens fra område til område har indflydelse på den nødvendige blandingstid og de opnåede resultater.

SPECIFIKATIONER

Mærkespænding/frekvens: 220-240V~50/60Hz

Mærkeeffekt: 500W

MILJØVENLIG BORTSKAFFELSE



Dette mærke indikerer, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. For at undgå mulig skade på miljøet eller menneskers sundhed ved ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal det genbruges ansvarligt for at fremme bæredygtig genanvendelse af materialeressourcer.



For korrekt bortskaffelse af dit apparat skal du kontakte eller aflevere det på din lokale affalds-/genbrugsstation. Alternativt kan du kontakte din kommune for information om din lokale genbrugsstation.



GARANTI

GARANTIE VIL KUN VÆRE GYLDIG, HVIS PRODUKTET RETURNERES MED ET KØBSBEVIS OG DEN ORIGINALE EMBALLAGE.

Garantibetingelser:

Garantien vil ikke være gyldig, hvis:

1. Produktet ikke er blevet installeret, betjent eller vedligeholdt i overensstemmelse med producentens brugsanvisning, som er leveret med produktet.
2. Produktet er blevet brugt til et andet formål end det tilsigtede.
3. Produktets skade eller funktionsfejl skyldes en af følgende:
 - Forkert spænding
 - Uheld (inklusive skader fra væske eller fugt)
 - Forkert brug eller misbrug af produktet
 - Fejlbehæftet eller forkert installation
 - Problemer med strømforsyningen, inklusive strømsvingninger eller lynnedslag
 - Angreb af insekter
 - Påvirkning eller ændring af produktet af personer, der ikke er autoriseret servicepersonale
 - Udsættelse for usædvanligt korroderende materialer
 - Indføring af fremmedlegemer i enheden
 - Brug af tilbehør, der ikke er godkendt af Brabantia
 - Generel slid og ælde, herunder, men ikke begrænset til, mindre misfarvninger og ridser

Vær venlig at læse og følge alle advarsler og forholdsregler i denne brugsanvisning.

På grund af løbende produktudvikling kan specifikationer ændres uden forudgående varsel.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. Przed włączeniem miksera ręcznego dokładnie zapoznaj się z poniższymi środkami ostrożności.
2. Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu na przyszłość. Zachowaj dowód akupu i, jeśli to możliwe, oryginalne opakowanie z wewnętrznymi elementami ochronnymi.
3. Nieprzestrzeganie wszystkich podanych instrukcji może skutkować porażeniem prądem elektrycznym, pożarem lub poważnym urazem.
4. Przed podłączeniem miksera ręcznego do sieci elektrycznej upewnij się, że napięcie i zasilanie są zgodne ze specyfikacjami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
5. Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci. Urządzenia mogą być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej lub osoby bez doświadczenia i wiedzy, jeśli zostały odpowiednio poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
6. Zawsze trzymaj mikser ręczny poza zasięgiem dzieci. Podczas użytkowania miksera w obecności dzieci konieczny jest nadzór dorosłych.
7. Zawsze umieszczaj mikser ręczny na stabilnej, płaskiej i odpornej na ciepło powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia może wytrzymać ciężar urządzenia podczas użytkowania.
8. Mikser ręczny jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i nie powinien być używany do celów komercyjnych.
9. Unikaj kontaktu z ruchomymi częściami. Trzymaj ręce, ubrania oraz szpatułki i inne narzędzia z dala od mieszadeł podczas pracy urządzenia, aby zmniejszyć ryzyko obrażeń i/lub uszkodzenia miksera ręcznego.
10. Używanie akcesoriów niewskazanych przez producenta jest zabronione, ponieważ mogą one spowodować obrażenia lub uszkodzenie urządzenia.
11. Upewnij się, że mikser ręczny jest wyłączony i odłączony od sieci elektrycznej, gdy nie jest używany, przed czyszczeniem oraz w trakcie naprawy.
12. Aby odłączyć mikser ręczny, chwyć wtyczkę mocno i wyciągnij ją z gniazdka. Nie ciągnij za przewód. Unikaj dotykania wtyczki mokrymi rękami.
13. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający miksera ręcznego pod kątem uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia elektrycznego.
14. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał przez ostre krawędzie stołu lub stykał się z gorącymi powierzchniami.
15. Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem, nigdy nie zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczki ani żadnych nierozłącznych części miksera ręcznego w wodzie lub innych płynach.
16. Nigdy nie używaj miksera ręcznego, jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzony.
17. Wszystkie naprawy powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego elektryka. Nieprawidłowe naprawy mogą narażać użytkownika na niebezpieczeństwo.
18. Przekazując produkt osobie trzeciej, upewnij się, że dołączona jest instrukcja obsługi.

POZNAJ SWÓJ MIKSER RĘCZNY

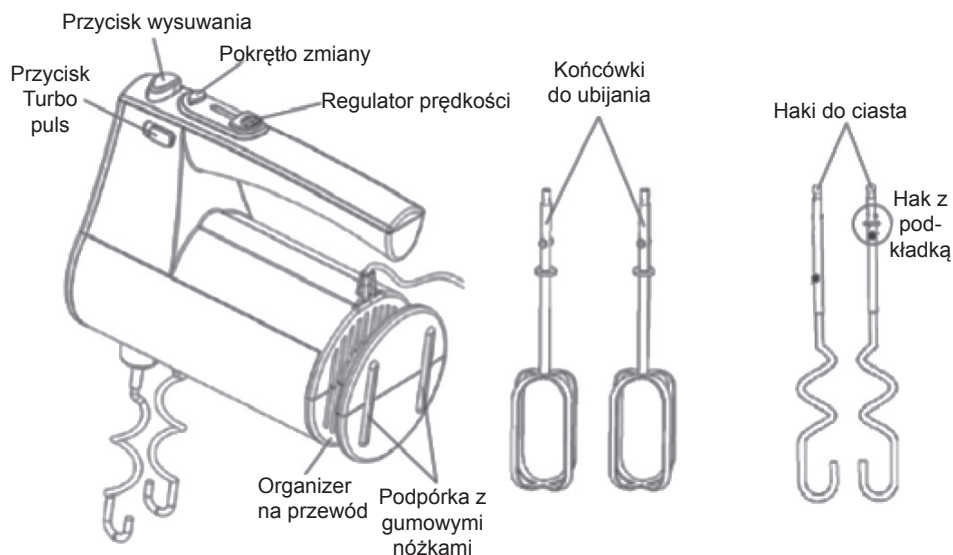
Ten mikser ręczny został zaprojektowany do mieszania ciasta na ciasteczka i ciasta, ubijania śmietany, białek jaj, deserów oraz ziemniaków. Urządzenie posiada 10 opcji prędkości oraz przycisk Turbo puls.

Końcówki do ubijania: Dwie końcówki do ubijania służą do ubijania jajek i białek, mieszania ciasta na ciasta, deserów i lekkich mieszanek mącznych, ubijania śmietany oraz przygotowywania puree ziemniaczanego.

Zalecane ustawienia prędkości: 1-5. Użyj przycisku Turbo puls w razie potrzeby.

Końcówki hakowe do ciasta: Dwa haki do ciasta służą do mieszania ciasta na ciasteczka i innych gęstych mieszanek ciasta.

Zalecane ustawienia prędkości: 1-5. Użyj przycisku Turbo puls w razie potrzeby.



UŻYTKOWANIE MIKSERA RĘCZNEGO

1. dwiń przewód z organizeru na przewód znajdującego się na dole urządzenia.
2. Umieść produkty spożywcze, które wymagają miksowania, w misce.
3. Zamontuj odpowiednie końcówki do ubijania lub haki do ciasta na mikserze ręcznym.
Haki do ciasta służą wyłącznie do mieszania ciasta, a końcówki do ubijania wyłącznie do ubijania jajek lub podobnych produktów.
UWAGA:
 - Kończówki do ubijania można włożyć do dowolnego gniazda, ponieważ są identyczne.
 - Haki do ciasta MUSZĄ być włożone prawidłowo. Ten z większą podkładką należy włożyć do większego gniazda, a mniejszy tylko do mniejszego gniazda.
Haki do ciasta nie mogą być włożone odwrotnie.
Mikser będzie działał nawet przy nieprawidłowo włożonych hakach, jednak nie będą one prawidłowo zagniaty ciasta, co może prowadzić do zniszczenia przepisu i/lub uszkodzenia miksera.
4. Upewnij się, że urządzenie jest ustawione w pozycji 0, a następnie podłącz je do źródła zasilania.
5. Przesuń pokrętkę zmiany (SHIFT) w lewo lub w prawo, aby wybrać zakres prędkości (1-5 lub 6-10), a następnie ustaw pokrętkę prędkości na odpowiednią pozycję dla danej czynności. W trakcie pracy, jeśli w dowolnym momencie naciśniesz przycisk TURBO, urządzenie będzie działać z maksymalną prędkością.
6. Ostrzeżenie: Podczas pracy nie wkładaj noża, metalowej łyżki, widelca ani innych przedmiotów do miski.
7. Maksymalny czas pracy w jednym cyklu nie powinien przekraczać 5 minut.
Między dwoma kolejnymi cyklami należy zachować co najmniej 10 minut przerwy.
Podczas zagniatania ciasta drożdżowego zaleca się ustawienie pokrętki prędkości na pozycję 6 lub 7 w celu uzyskania najlepszych rezultatów.
8. Po zakończeniu miksowania ustaw pokrętkę prędkości na pozycję 0 i odłącz przewód od gniazdka.
9. Chwyć luźno trzpień palcami i mocno naciśnij przycisk EJECT w dół, aby wyjąć końcówki do ubijania lub haki do ciasta, co ułatwi czyszczenie.
10. Jeśli to konieczne, usuń nadmiar resztek jedzenia z końcówek do ubijania lub haków za pomocą gumowej lub drewnianej szpatułki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż całkowicie ostygnie przed rozpoczęciem czyszczenia.
2. Przetrzyj zewnętrzną powierzchnię głowicy i podstawy wilgotną ściereczką, a następnie natychmiast wytrzyj miękką, suchą ściereczką.
3. Usuń nadmiar resztek jedzenia z przewodu zasilającego.
4. Umyj końcówki do ubijania i haki do ciasta w ciepłej wodzie z mydłem i osusz.
Kończówki do ubijania i haki do ciasta można myć w zmywarce.

PORADY KULINARNE

1. Składniki przechowywane w lodówce, takie jak masło i jajka, powinny mieć temperaturę pokojową przed rozpoczęciem miksowania. Wymij je wcześniej.
2. Nie ubijaj zbyt długo. Upewnij się, że mieszasz składniki tylko w takim zakresie, jak zaleca przepis. Suche składniki mieszaj tylko do momentu ich połączenia. Zawsze używaj niskiej prędkości.
3. Aby wyeliminować ryzyko dostania się skorupki lub zepsutych jaj do przepisu, najpierw rozbij jajka do osobnego pojemnika, a następnie dodaj je do mieszanki.
4. Zawsze zaczynaj miksowanie od niskiej prędkości. Stopniowo zwiększaj do prędkości zalecanej w przepisie.
5. Warunki klimatyczne. Zmiany temperatury w różnych porach roku, temperatura składników oraz różnice w ich konsystencji w zależności od regionu mają wpływ na czas mieszania i osiągnięte rezultaty.

SPECYFIKACJA

Napięcie znamionowe/Częstotliwość: 220-240V~50/60Hz

Moc znamionowa: 500W

PRZYJAZNA DLA ŚRODOWISKA UTYLIZACJA



Ten znak wskazuje, że produkt nie powinien być wyrzucany razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowanym wyrzucaniem odpadów, produkt należy poddać odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych.



Aby prawidłowo zutylizować urządzenie, skontaktuj się z lokalnym punktem zbiórki odpadów lub centrum recyklingu. Alternatywnie skontaktuj się z urzędem gminy, aby uzyskać informacje na temat lokalnego punktu ponownego wykorzystania.



GWARANCJA

GWARANCJA BĘDZIE WAŻNA TYLKO W PRZYPADKU ZWROTU PRODUKTU WRAZ Z DOWODEM ZAKUPU ORAZ ORYGINALNYM OPAKOWANIEM.

Wyłączenia gwarancji:

Gwarancja nie będzie ważna, jeśli:

1. Produkt nie został zainstalowany, obsługiwany lub konserwowany zgodnie z instrukcją obsługi dostarczoną przez producenta.
2. Produkt był używany do celów innych niż jego pierwotne przeznaczenie.
3. Uszkodzenie lub nieprawidłowe działanie produktu zostało spowodowane przez:
 - Niewłaściwe napięcie
 - Wypadki (w tym uszkodzenie przez ciecz lub wilgoć)
 - Niewłaściwe użycie lub nadużycie produktu
 - Nieprawidłowy lub wadliwy montaż
 - Problemy z zasilaniem, w tym skoki napięcia lub uszkodzenie przez piorun
 - Zainfekowanie przez insekty
 - Majstrowanie przy produkcie lub jego modyfikacja przez osoby inne niż autoryzowany personel serwisowy
 - Narażenie na wyjątkowo korozyjne materiały
 - Wprowadzenie obcych przedmiotów do urządzenia
 - Użycie akcesoriów niezatwierdzonych przez firmę Brabantia
 - Ogólne zużycie, w tym, ale nie ograniczając się do, drobnych przebarwień i zarysowań

Prosimy o zapoznanie się z wszystkimi ostrzeżeniami i środkami ostrożności zawartymi w tej instrukcji obsługi.

Ze względu na ciągły rozwój produktów, specyfikacja może ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.



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

BBEK1071MB HAND MIXER