

紙質:

128gsm雙粉紙(雙銅紙)

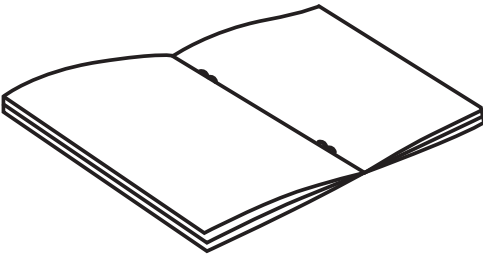
印刷顏色:

封面－彩色印刷

封面以後－黑白印刷

摺合尺寸: A5 - 148.5(W) x 210(H)mm

加工方式: 騎馬釘書刊





TECHNICAL DATA

220-240V~50/60Hz
Power: 1000W
3 year guarantee
Model number: BBEK1092

TECHNISCHE GEGEVENS

220-240V~50/60Hz
Voeding: 1000W
3 jaar garantie
Modelnummer: BBEK1092

SPÉCIFICATION

220-240V~50/60Hz
Puissance : 1000W
3 ans de garantie
Modèle : BBEK1092

TECHNISCHE DATEN

220-240V~50/60Hz
Spannung: 1000W
3 Jahre Garantie
Modellnummer: BBEK1092

EN INSTRUCTION MANUAL
STAND MIXER

NL HANDLEIDING
STAANDE MIXER

FR NOTICE D'UTILISATION
MÉLANGEUR SUR SOCLE

DE BEDIENUNGSANLEITUNG
KÜCHENMASCHINE

EN

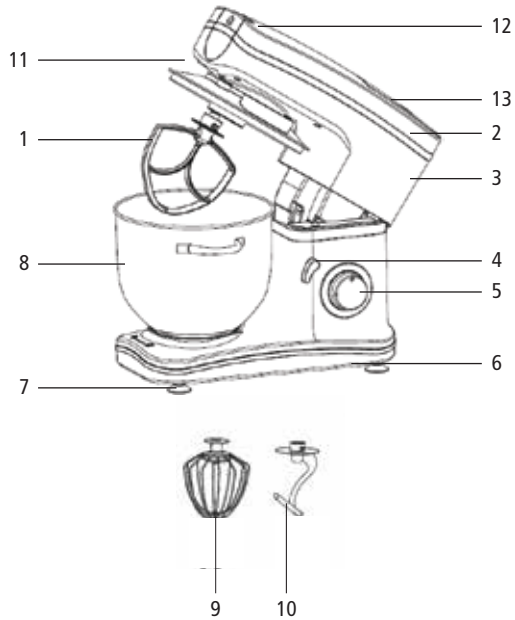
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the Stand Mixer for the first time.
2. The Stand Mixer should only be used for its intended purpose.
3. Before use, place the Stand Mixer on a horizontal and flat surface.
4. Place this appliance as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
5. This appliance should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or any other heat source.
6. To avoid an electric shock do not use this appliance in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
7. Do not kink or clamp the mains lead. To avoid an accident do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
8. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
9. Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds to the voltage of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The Stand Mixer may only be connected to an AC power supply (220~240V). The motor must always be switched off before the Stand Mixer is connected to the mains supply. Turn the power switch (5) to the off position.
10. The Stand Mixer must be operated with the type of power specified on the rating plate. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
11. Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
12. Do not use outdoors. This appliance is suitable for indoor use only.
13. Do not use the Stand Mixer when the head unit is lifted up.
14. During use, do not touch moving parts with your fingers.
15. Never operate the Stand Mixer when it is empty. Never leave the appliance unsupervised when switched on.
16. Repairs should only be carried out by an authorised service centre.
17. Do not attempt to repair the Stand Mixer yourself, as opening or removing covers will expose you to live components and other hazardous conditions.
18. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service centre or a similarly qualified person in order to avoid a

hazard.

19. This is not a toy! Keep this appliance out of the reach of children. This appliance should be used and stored out of the reach of children.
20. Careful supervision is required when the appliance is used by or in the vicinity of children.
21. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, 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.
22. Please note that when passing this appliance on to a third party, the operating instructions must be included.
23. No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe the operating instructions or the safety notices.
24. **IMPORTANT:** Do not operate the mixer for more than 8 minutes (continuously) at a time.*
25. Meat grinder and blender not operational on this model. Do not operate with either the grinder or blender cover open.

KNOW YOUR TABLE BLENDER



- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1: Mixer blade | 8: Mixing bowl |
| 2: Large cover | 9: Egg whisk |
| 3: Upper housing cover | 10: Dough hook |
| 4: Release button | 11: Splash cover |
| 5: Power switch | 12: Meat grinder cover* |
| 6: Lower housing cover | 13: Blender cover* |
| 7: Feet | * Non functional |

Before first use

1. All parts of the Stand Mixer must be thoroughly cleaned before being used for the first time. (See cleaning instructions).
2. Unwind the required length of cable from the cable tidy located on the base of the device and connect the device to the mains supply.

USAGE

1. Assemble and prepare all the ingredients. Open the upper housing cover (3) using the release button (4).
Fig. 2/ Fig. 3



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

2. Place the mixing bowl (8) on the device plate and turn the mixing bowl unit in an anti-clockwise direction until it is fixed. Fig. 4/ Fig. 5
3. Fix the dough hook (10) or the eggs whisk (9) or the mixer blade (1) onto the blade connector and rotate the blade connector clockwise until it engages firmly. Fig. 5/ Fig. 6



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

4. Turn the release button and at the same time press the upper housing cover (3) downwards. Fig. 7
5. Insert the power plug into the power socket. Switch the power switch to P for pulse usage and turn the switch to positions 1-8 for longer/ faster usage.
6. Turn the power switch (5) to the OFF position when finished.
7. Lift the upper housing cover (3) up by turning the release button (4) clockwise.
8. Remove the mixing bowl (8) from the device plate.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Turn the release knob clockwise and lift up the upper housing cover (3).
2. Put the mixing bowl (8) onto the bowl plate and turn the mixing bowl in an anti-clockwise direction. Put the ingredients to be mixed into the mixing bowl.
3. Insert the dough blade (10) or the egg whisk (9) or the mixer blade (1) into the blade connector then twist in a clockwise direction.
4. Press the upper housing cover (3) down by turning the release knob (4) in a clockwise direction.

APPLICATIONS

To mix or knead dough

1. Use the dough hook (10).
2. Put flour and water in a ratio of 5 to 3 into the mixing bowl.
NOTE: Do not put more than a maximum of 1000g of dry flour into the bowl.
3. To make dough, mix on speed 1 for 1 minute and then on speed 2 for 4 minutes.
4. The total amount of mixture inside the bowl must not exceed the amount indicated on the side of the bowl.
5. Do not mix more than a maximum of 2kg at a time.

Whipping egg whites or cream

1. Use the egg whisk (9) on speed 6-8 without stopping for about 5 minutes until the eggs are very fluffy.
2. Use the egg whisk to beat 250ml fresh cream on speed 6-8 without stopping for about 5 minutes until the cream is stiff.
3. When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the indicated maximum is not exceeded.
4. A minimum of 3 and a maximum of 20 eggs may be whisked at one time.

Mixing shakes, cocktails or other liquids

1. Use the mixer blade (1) to mix liquids.
2. Mix the ingredients according to the recipe on speed 1 to 8 for about 5 minutes.
3. Do not exceed the maximum quantity indicated on the mixing bowl.
4. Maximum operating time is 5 minutes.

Cleaning

1. Before cleaning, please ensure that the power switch (5) is turned to the off position and that the plug has been disconnected from the socket.
2. Allow the Stand Mixer to cool down before you start to clean it.
3. Clean the exterior of the the Stand Mixer with a moist cloth and mild detergent.
4. When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use abrasive detergents or alcohol.
5. Do not submerge the Stand Mixer in water when cleaning it.
6. The dough hook (10), egg whisk (9) and mixer blade (1) are not dishwasher safe. The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid.
7. The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned in warm water and washing-up liquid. Do not use abrasive detergents.

STANDARD ACCESSORIES

Stand mixer	1pc
Mixing bowl	1pc
Dough hook	1pc
Mixer blade	1pc
Egg whisk	1pc
Splash guard	1pc
User manual	1pc

SPECIFICATIONS

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

Rated power: 1000W

Mixing bowl capacity: Max 5.2 litres

Suggested maximum operating time: 8 minutes (continuous)

* If the unit works continuously for 10 minutes it will automatically cut out.

A reset will be required to start the machine again.

WARRANTY EXCLUSIONS

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

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

Please refer to and heed all warnings and precautions in the instruction manual.

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

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



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

NL

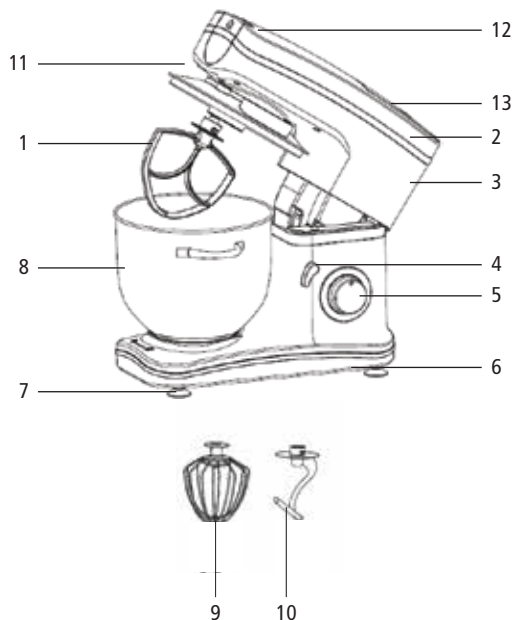
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

1. Lees de informatie en veiligheidsadviezen in deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en grondig door voordat u de staande mixer voor de eerste keer gebruikt.
2. De staande mixer mag alleen voor het beoogde doel worden gebruikt.
3. Plaats de staande mixer voor gebruik op een horizontaal en plat oppervlak.
4. Plaats dit apparaat zo dicht mogelijk bij het stopcontact, zodat u de stekker snel en eenvoudig kunt loskoppelen.
5. Dit apparaat mag niet worden geplaatst in de buurt van een open vlam, ontvlambare materialen (gordijnen, textiel, enz.), een radiator, een oven of een andere warmtebron.
6. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van water om elektrische schokken te voorkomen. Dompel het netsnoer niet onder in water of een andere vloeistof.
7. Knik of klem het netsnoer niet. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een aanrecht hangen om een ongeluk te voorkomen.
8. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires verwisselt of delen benadert die in gebruik zijn.
9. Zorg ervoor dat de gegevens op het typeplaatje overeenkomen met de spanning van de netvoeding. Het typeplaatje is te vinden op de onderkant van het motorblok. De staande mixer mag alleen worden aangesloten op een wisselspanning (220 ~ 240 V). De motor moet altijd worden uitgeschakeld voordat de staande mixer op de netvoeding wordt aangesloten. Zet de aan/uit-schakelaar (5) in de uit-stand.
10. De staande mixer moet worden gebruikt met het type voeding aangegeven op het typeplaatje. Als u twijfelt over de gegevens van de beschikbare voeding, neem dan contact op met uw leverancier of het plaatselijke energiebedrijf.
11. Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is of voordat u gaat reinigen.
12. Niet buitenshuis gebruiken. Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
13. Gebruik de staande mixer niet wanneer de hoofdeenheid is opgetild.
14. Raak tijdens gebruik geen bewegende delen aan met uw vingers.
15. Gebruik de staande mixer nooit als deze leeg is. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer deze is ingeschakeld.
16. Reparaties mogen alleen door een erkend servicecentrum worden

uitgevoerd.

17. Probeer de staande mixer niet zelf te repareren. Door het openen of verwijderen van de deksels kunt u worden blootgesteld aan onder spanning staande componenten en andere gevaarlijke omstandigheden.
18. Als het netsnoer is beschadigd dient het ter voorkoming van gevaar door de fabrikant, een erkend servicecentrum of een vergelijkbaar bevoegde persoon te worden vervangen.
19. Dit is geen speelgoed! Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen. Dit apparaat dient buiten bereik van kinderen te worden gebruikt en opgeborgen.
20. Zorgvuldig toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.
21. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden, of door personen met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij deze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen van een voor hun veiligheid verantwoordelijk persoon.
22. Houdt er rekening mee dat wanneer dit apparaat aan derden wordt gegeven, dat de gebruiksaanwijzing moet worden meegeleverd.
23. Er is geen aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuist gebruik of het niet naleven van de bedieningsinstructies of de veiligheidsaanwijzingen.
24. **BELANGRIJK:** Gebruik de mixer niet langer dan 8 minuten (continu) per keer.
25. Het apparaat zal automatisch uitschakelen als het gedurende 10 minuten zonder onderbreking werkt.
26. De staande mixer is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag niet gebruikt worden voor commerciële doeleinden.
27. De vleesmolen en de blender zijn op dit model niet beschikbaar. Gebruik het apparaat niet met het deksel van de molen of blender open.

MAAK KENNIS MET DE STAANDE MIXER



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| 1: Mixerblad | 8: Mengkom |
| 2: Groot deksel | 9: Eierklopper |
| 3: Deksel van de bovenste behuizing | 10: Deeghaak |
| 4: Ontgrendelknop | 11: Spatdeksel |
| 5: Aan/uit-schakelaar | 12: Deksel voor vleesmolen* |
| 6: Deksel van de onderste behuizing | 13: Deksel voor mixer* |
| 7: Voetje | * Niet functioneel |

Voor het eerste gebruik

1. Alle delen van de staande mixer moeten grondig worden gereinigd voordat ze voor de eerste keer worden gebruikt. (Zie reinigingsinstructies).
2. Rol de benodigde kabellengte af van de snoergoot die zich aan de onderkant van het apparaat bevindt en sluit het apparaat aan op het stopcontact.

GEBRUIK

1. Assembleer en bereid alle ingrediënten voor. Open het deksel van de bovenste behuizing (3) met behulp van de ontgrendelknop (4). Afb. 2/Afb. 3



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4

2. Plaats de mengkom (8) op de plaat van het apparaat en draai de mengkom linksom totdat deze vastzit. Afb. 4/Afb. 5
3. Bevestig de deeghaak (10) of de eierklopper (9) of het mixerblad (1) op de bladconnector en draai de bladconnector rechtsom totdat deze stevig vastzit. Afb. 5/Afb. 6



Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7

4. Draai aan de ontgrendelknop en druk tegelijkertijd het deksel van de bovenste behuizing (3) naar beneden. Afb. 7
5. Steek de stekker in het stopcontact. Zet de aan/uit-schakelaar op P voor pulsgebruik en zet de schakelaar in de stand 1-8 voor langer/snelser gebruik.
6. Zet de aan/uit-schakelaar (5) in de uit-stand wanneer u klaar bent.
7. Til het deksel van de bovenste behuizing (3) omhoog door de ontgrendelknop (4) rechtsom te draaien.
8. Verwijder de mengkom (8) van de apparaatplaat.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

1. Draai de ontgrendelknop rechtsom en til het deksel van de bovenste behuizing (3) omhoog.
2. Plaats de mengkom (8) op de komplaat en draai de mengkom linksom. Plaats de te mengen ingrediënten in de mengkom.
3. Steek het deegblad (10) of de eierklopper (9) of het mixerblad (1) in de bladconnector en draai deze vervolgens rechtsom.
4. Druk het deksel van de bovenste behuizing (3) naar beneden door de ontgrendelknop (4) rechtsom te draaien.

TOEPASSINGEN

Het mengen of kneden van deeg

1. Gebruik de deeghaak (10).
2. Plaats bloem en water in een verhouding van 5 tot 3 in de mengkom. **OPMERKING:** Plaats niet meer dan een maximum van 1000 g bloem in de kom.
3. Om deeg te maken, meng op snelheid 1 gedurende 1 minuut en dan op snelheid 2 gedurende 4 minuten.
4. De totale hoeveelheid van het mengsel in de kom mag de op de zijkant van de kom aangegeven hoeveelheid niet overschrijden.
5. Meng niet meer dan 2 kg tegelijk.

Eiwit of room kloppen

1. Gebruik de eierklopper (9) op snelheid 6-8 gedurende 5 minuten zonder te stoppen totdat de eieren erg luchtig zijn.
2. Gebruik de eierklopper om 250 ml verse room te kloppen op snelheid 6-8 gedurende 5 minuten zonder te stoppen totdat de room stijf is.
3. Wanneer de mengkom met verse melk, room of andere ingrediënten wordt gevuld, zorg er dan voor dat het aangegeven maximum niet wordt overschreden.
4. Minimaal 3 en maximaal 20 eieren mogen in één keer worden geklopt.

Shakes, cocktails of andere vloeistoffen mengen

1. Gebruik het mixerblad (1) om vloeistoffen te mengen.
2. Meng de ingrediënten volgens het recept op snelheid 1 tot 8 gedurende 5 minuten.
3. Overschrijd niet de op de mengkom aangegeven hoeveelheid.
4. De maximale werkingstijd is 5 minuten.

Reinigen

1. Controleer voor het reinigen of de aan/uit-schakelaar (5) in de uit-stand staat en dat de stekker uit het stopcontact is gehaald.
2. Laat de staande mixer afkoelen voordat u deze reinigt.
3. Reinig de buitenkant van de staande mixer met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
4. Gebruik voor het reinigen van de binnen- en buitenkant en de beschermende stofkap geen schurende reinigingsmiddelen of alcohol.
5. Dompel de staande mixer niet onder in water om deze te reinigen.
6. De deeghaak (10), de eierklopper (9) en het mixerblad (1) zijn niet vaatwasserbestendig. De accessoires mogen alleen met warm water en afwasmiddel worden gereinigd.
7. De mengkom is vaatwasserbestendig. De kom kan ook met warm water en afwasmiddel worden gereinigd. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

STANDAARD ACCESSOIRES

Staande mixer	1 stuks
Mengkom	1 stuks
Deeghaak	1 stuks
Mixerblad	1 stuks
Eierklopper	1 stuks
Spatbescherming	1 stuks
Gebruikshandleiding	1 stuks

SPECIFICATIES

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

Nominaal vermogen: 1000 W

Capaciteit mengkom: Max. 5,2 liter

Aanbevolen maximale werkingstijd: 8 minuten (continu)

* Het apparaat zal automatisch uitschakelen als het gedurende 10 minuten zonder onderbreking werkt.

Een reset is noodzakelijk om het apparaat weer te starten.

GARANTIEVOORWAARDEN

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 niet is geïnstalleerd, gebruikt of onderhouden volgens de gebruikersinstructies van de fabrikant die zijn meegeleverd bij het product.
2. Het product gebruikt is voor andere doeleinden dan de bedoelde functie.
3. De schade of het defect aan het product is veroorzaakt door het volgende:
 - Onjuiste spanning
 - Ongelukken (inclusief vloeibare of vochtschade)
 - Misbruik van het product
 - Onjuiste installatie
 - Problemen met de netvoeding, inclusief stroompieken of schade door bliksem
 - Besmetting door insecten
 - Sabotage of aanpassen van het product door personen die hierin niet gespecialiseerd zijn
 - Blootstelling aan abnormaal bijtende materialen
 - Plaatsen van onbekende objecten in de eenheid
 - Gebruik van accessoires die niet vooraf zijn goedgekeurd door Brabantia

Gelieve alle waarschuwingen en voorzorgsmaatregelen in de handleiding te raadplegen en in acht te nemen.

Door voortdurende productontwikkelingen kunnen specificaties worden gewijzigd zonder voorafgaand bericht.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



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

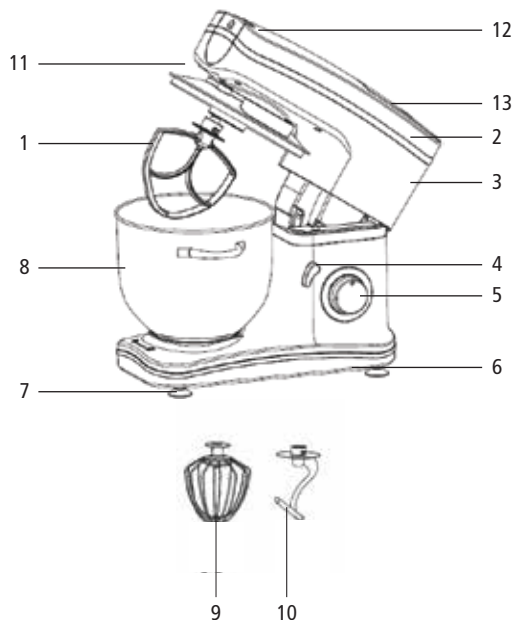
FR

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire attentivement les informations et les consignes de sécurité contenues dans ce manuel d'utilisation avant la toute première utilisation du mélangeur sur socle.
2. Le mélangeur sur socle ne doit servir qu'aux fins prévues.
3. Avant toute utilisation, placez le mélangeur sur socle sur une surface plane et horizontale.
4. Installez l'appareil le plus proche possible de la source d'alimentation de manière à pouvoir débrancher rapidement et facilement la fiche.
5. N'installez pas l'appareil à proximité des flammes nues, des matières inflammables telles que les rideaux, les textiles, les radiateurs, les fours ou toute autre source de chaleur.
6. Afin d'éviter toute électrocution, n'utilisez pas l'appareil à proximité de l'eau. N'immergez pas le cordon d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
7. Ne pliez et ne pincez pas le cordon d'alimentation de l'appareil. Par mesure de précaution contre les accidents, ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre de la table ou du comptoir.
8. Éteignez l'appareil avant de remplacer les accessoires ou de toucher aux pièces mobiles pendant l'utilisation.
9. Vérifiez que la tension marquée sur la plaque signalétique correspond à celle de l'alimentation électrique. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du bloc moteur. Le mélangeur sur socle ne peut être branché qu'à une alimentation à courant alternatif de 220 à 240 V. Arrêtez toujours le moteur avant de brancher le mélangeur sur socle sur l'alimentation. Pour ce faire, réglez le commutateur d'alimentation (5) sur la position d'arrêt.
10. Veuillez utiliser le mélangeur sur socle avec le même type d'alimentation que celui indiqué sur la plaque signalétique. En cas de doute sur les détails de l'alimentation électrique disponible, veuillez demander conseil à votre distributeur ou à la compagnie d'électricité locale.
11. Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
12. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Il est destiné exclusivement à l'usage intérieur.
13. N'utilisez pas l'appareil lorsque la tête est soulevée.
14. Ne touchez pas les pièces mobiles avec les doigts en cours d'utilisation de l'appareil.

15. N'utilisez jamais l'appareil avec le bol vide. Ne laissez jamais l'appareil sous tension sans surveillance.
16. Confiez toutes réparations à un centre de dépannage agréé.
17. N'essayez pas de réparer la machine vous-même, car vous pouvez être exposé à des pièces sous tension ou à d'autres dangers en ouvrant et en retirant les capots.
18. Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites le remplacer par le fabricant, un prestataire agréé ou une personne semblable qualifiée afin d'éviter tous risques.
19. Cet appareil n'est pas un jouet ! Gardez-le hors de la portée des enfants. Utilisez et conservez l'appareil hors de la portée des enfants.
20. Veuillez exercer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par ou près des enfants.
21. 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 d'un adulte qui répond de leur sécurité.
22. Remarque : si vous confiez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre le manuel d'utilisation.
23. La société décline toute responsabilité quant à la mauvaise utilisation de l'appareil et au non-respect des instructions d'utilisation ou des consignes de sécurité.
24. **IMPORTANT** : n'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant plus de 8 minutes.*
25. Le broyeur de viande et le blender ne fonctionnent pas sur ce modèle. N'utilisez pas l'appareil avec le couvercle du broyeur ou du blender ouvert.

PRÉSENTATION DU MÉLANGEUR SUR SOCLE



1: Hélice du mélangeur

2: Grand couvercle

3: Corps supérieur

4: Bouton de relâche

5: Commutateur d'alimentation

6: Corps inférieur

7: Pieds

8: Bol de mélange

9: Fouet à œufs

10: Crochet pétrisseur

11: Couvercle

anti-éclaboussures

12: Couvercle du broyeur de viande*

13: Couvercle du blender*

* Non fonctionnel

Avant la première utilisation

1. Veuillez nettoyer soigneusement toutes les pièces du mélangeur sur socle avant la toute première utilisation. (voir les instructions de nettoyage).
2. Sur l'enrouleur de câble situé dans la partie inférieure de l'appareil, déroulez la longueur de câble requise et branchez l'appareil au secteur.

UTILISATION

1. Réunissez et préparez tous les ingrédients pour la recette. Ouvrez le corps supérieur (3) à l'aide du bouton de relâche (4). Fig. 2/ Fig. 3



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

2. Installez le bol de mélange (8) sur le réceptacle dédié de l'appareil et tournez le bol dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il se verrouille. Fig. 4/ Fig. 5
3. Fixez le crochet pétrisseur (10), le fouet à œufs (9) ou l'hélice du mélangeur (1) sur le connecteur de l'hélice et tournez le connecteur dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il se verrouille. Fig. 5/ Fig. 6



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

4. Tournez le bouton de relâche tout en appuyant vers le bas sur le corps supérieur (3). Fig. 7
5. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise d'alimentation. Réglez le commutateur d'alimentation sur P (fonction « Pulse »), et le commutateur sur la position 1 à 8, pour un emploi plus long/rapide.
6. À la fin de l'utilisation, tournez le commutateur d'alimentation (5) sur la position d'arrêt.
7. Soulevez le corps supérieur (3) en tournant le bouton de relâche (4) dans le sens horaire.
8. Retirez le bol de mélange (8) du réceptacle de l'appareil.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Tournez le bouton de relâche dans le sens horaire et soulevez le corps supérieur (3).
2. Installez le bol de mélange (8) sur le réceptacle dédié et tournez le bol dans le sens antihoraire. Mettez les ingrédients à mélanger dans le bol de mélange.
3. Fixez le crochet pétrisseur (10), le fouet à œufs (9) ou l'hélice du mélangeur (1) sur le connecteur de l'hélice et tournez dans le sens horaire.
4. Appuyez vers le bas sur le corps supérieur (3) tout en tournant le bouton de relâche (4) dans le sens horaire.

APPLICATIONS

Mélanger ou pétrir la pâte

1. Utilisez le crochet pétrisseur (10).
2. Mettez de la farine et de l'eau dans le bol de mélange, avec un ratio 5/3.
REMARQUE : ne mettez pas plus de 1 000 g de farine sèche dans le bol.
3. Pour préparer la pâte, mélangez les ingrédients à la vitesse 1 pendant 1 minute, puis à la vitesse 2 pendant 4 minutes.
4. La quantité totale du mélange dans le bol ne doit pas dépasser la capacité maximale gravée sur le bol.
5. Ne faites pas un mélange de plus de 2 kg à la fois.

Fouetter les blancs d'œufs ou de la crème

1. Utilisez le fouet à œufs (9) à la vitesse 6 à 8 sans interruption pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que les œufs deviennent d'une consistance mousseuse.
2. Utilisez le fouet à œufs pour fouetter 250 ml de crème fraîche à la vitesse 6 à 8 sans interruption pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce la crème devienne ferme.
3. Versez du lait frais, de la crème ou les autres ingrédients dans le bol en veillant à ce que la quantité ne dépasse pas la capacité maximale indiquée sur le bol.
4. Vous pouvez fouetter d'un trait au moins 3 et au plus 20 œufs dans le bol.

Mélanger des laits frappés, des cocktails ou d'autres liquides

1. Utilisez l'hélice de mélange (1) pour mélanger les liquides.
2. Mélangez les ingrédients selon la recette, à la vitesse 1 à 8, pendant environ 5 minutes.

3. Les ingrédients ne doivent pas dépasser la capacité maximale gravée sur le bol de mélange.
4. La durée de fonctionnement maximale est de 5 minutes.

Nettoyage

1. Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que le commutateur d'alimentation (5) est sur la position d'arrêt et que la fiche d'alimentation est débranchée.
2. Laissez le mélangeur sur socle refroidir avant de commencer le nettoyage.
3. Nettoyez la paroi externe du mélangeur sur socle avec un chiffon humide imbibé d'un détergent doux.
4. N'utilisez pas de détergents abrasifs ou d'alcool pour nettoyer les parois interne et externe et le couvercle anti-poussière.
5. Lors du nettoyage, n'immergez pas le mélangeur sur socle dans l'eau.
6. Le crochet pétrisseur (10), le fouet à œufs (9) et l'hélice de mélange (1) ne sont pas lavables en machine. Ils doivent être lavés dans de l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle.
7. Le bol de mélange est lavable en machine. Il peut également être lavé dans de l'eau chaude additionnée d'un liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergents abrasifs pour le nettoyer.

ACCESSOIRES STANDARD

Mélangeur sur socle	1 pce
Bol de mélange	1 pce
Crochet pétrisseur	1 pce
Hélice du mélangeur	1 pce
Fouet à œufs	1 pce
Couvercle anti-éclaboussures	1 pce
Manuel d'utilisation	1 pce

SPÉCIFICATIONS

Tension/fréquence nominale : 220-240 V~50/60 Hz

Puissance nominale : 1000W

Capacité du bol de mélange : 5,2 litres max.

Durée de fonctionnement maximale suggérée : 8 minutes (sans interruption)

* L'appareil s'arrête automatiquement en cas de fonctionnement sans interruption pendant 10 minutes.

Dans ce cas, l'appareil doit être réinitialisé pour recommencer à fonctionner.

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 au mode d'emploi du fabricant fourni 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 ou dommages occasionnés par la foudre
 - L'infestation par les insectes
 - Altération ou modification du produit par des personnes non habilitées.
 - Une exposition à des matériaux anormalement corrosifs
 - Insertion d'objets étrangers dans l'unité
 - Utilisation d'accessoires sans l'accord préalable de Brabantia

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

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

MISE AU REBUT CORRECTE DE L'APPAREIL



Ce symbole indique que ce produit doit être éliminé séparément des ordures ménagères. Pour protéger l'environnement et la santé humaine contre une élimination incontrôlée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable en vue de promouvoir la réutilisation durable de ressources. Pour l'élimination correcte du produit, veuillez contacter votre déchetterie ou votre centre de recyclage local. Par ailleurs, contactez votre municipalité pour plus d'informations sur votre centre de recyclage local. Veuillez garder ce produit propre pour un recyclage en toute sécurité.

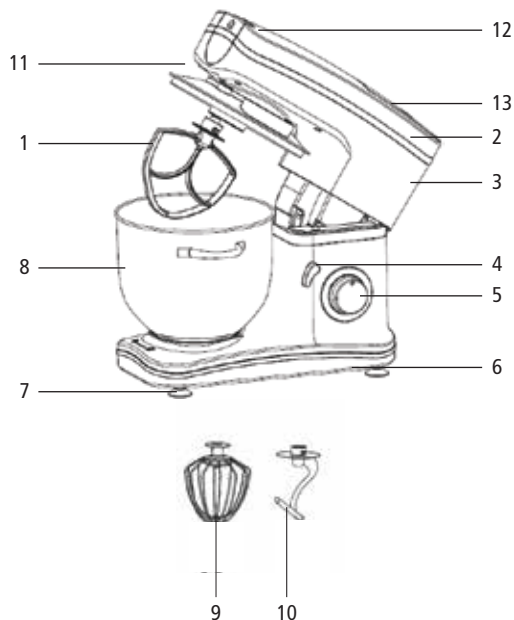
DE

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Informationen und Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung sorgfältig und vollkommen durch, bevor Sie die Küchenmaschine zum ersten Mal benutzen.
2. Die Küchenmaschine sollte nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden.
3. Stellen die Küchenmaschine vor dem Gebrauch auf eine horizontale und flache Oberfläche.
4. Stellen Sie dieses Gerät so nah wie möglich an die Stromquelle, damit Sie den Stecker schnell und einfach abziehen können.
5. Dieses Gerät sollte nicht in der Nähe von offenem Feuer, brennbaren Materialien (Gardinen, Textilien usw.), einem Heizkörper, einem Ofen oder einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden.
6. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
7. Knicken oder klemmen Sie das Netzkabel nicht. Um einen Unfall zu vermeiden, darf das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder eines Tresens hängen.
8. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich bewegen.
9. Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung der Netzspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Motorblocks. Die Küchenmaschine darf nur an eine Wechselstromquelle (220 - 240 V) angeschlossen werden. Der Motor muss immer ausgeschaltet sein, bevor die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen wird. Bringen Sie den Netzschalter (5) in die Aus-Position.
10. Die Küchenmaschine muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Stromart betrieben werden. Wenn Sie sich bezüglich der Details der verfügbaren Stromversorgung nicht sicher sind, fragen Sie Ihren Händler oder das örtliche Stromversorgungsunternehmen.
11. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
12. Nicht im Freien verwenden. Diese Küchenmaschine ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.
13. Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn die Kopfeinheit angehoben ist.

14. Berühren Sie während des Gebrauchs keine beweglichen Teile mit den Fingern.
15. Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals, wenn sie leer ist. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
16. Reparaturen sollten nur von einem autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.
17. Versuchen Sie nicht, die Küchenmaschine selbst zu reparieren, da Sie durch das Öffnen oder Entfernen von Abdeckungen einen Stromschlag bekommen oder andere gefährliche Situationen entstehen könnten.
18. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen autorisierten Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
19. Dieses Gerät ist kein Spielzeug! Stellen Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Dieses Gerät sollte außerhalb der Reichweite von Kindern benutzt und gelagert werden.
20. Eine sorgfältige Überwachung ist erforderlich, wenn das Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
21. Dieses Gerät 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.
22. Bitte beachten Sie, dass bei der Weitergabe dieses Gerätes an Dritte die Bedienungsanleitung mitgeliefert werden muss.
23. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder der Sicherheitshinweise entstehen, wird keine Haftung übernommen.
24. **WICHTIG:** Betreiben Sie die Küchenmaschine nicht länger als 8 Minuten (kontinuierlich) am Stück.*
25. Fleischwolf und Mixer können bei diesem Modell nicht verwendet werden. Verwenden Sie das Gerät weder mit geöffnetem Fleischwolf noch mit geöffneter Mixerabdeckung.

LERNEN SIE IHRE KÜCHENMASCHINE KENNEN



- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1: Rührbesen | 8: Rührschüssel |
| 2: Große Abdeckung | 9: Schneebesen |
| 3: Oberer Gehäusedeckel | 10: Teighaken |
| 4: Entriegelungstaste | 11: Spritzschutz |
| 5: Netzschalter | 12: Fleischwolfabdeckung* |
| 6: Unterer Gehäusedeckel | 13: Mixerabdeckung* |
| 7: Standfüße | * Nicht funktional |

Vor dem ersten Gebrauch

1. Alle Teile der Küchenmaschine müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. (Siehe Reinigungsanleitung).
2. Wickeln Sie die benötigte Kabellänge von der Kabelhalterung auf der Unterseite des Geräts ab und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.

VERWENDUNG

1. Montieren Sie das Gerät und bereiten Sie alle Zutaten zu. Öffnen Sie den oberen Gehäusedeckel (3) mit der Entriegelungstaste (4). Abb. 2/Abb. 3



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4

2. Setzen Sie die Rührschüssel (8) auf die Geräteplatte und drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, bis sie festsetzt. Abb. 4/Abb. 5
3. Befestigen Sie den Knethaken (10) oder den Schneebesen (9) oder den Rührbesen (1) am Anschluss und drehen Sie den Anschluss im Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet. Abb. 5/Abb. 6



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7

4. Betätigen Sie die Entriegelungstaste und drücken Sie gleichzeitig den oberen Gehäusedeckel (3) nach unten. Abb. 7
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Schalten Sie den Netzschalter auf P für Impulsbetrieb und drehen Sie den Schalter für eine längere/schnellere Nutzung auf die Positionen 1 - 8.
6. Bringen Sie den Netzschalter (5) in die Position AUS, wenn Sie das Gerät nicht mehr benötigen.
7. Öffnen Sie den oberen Gehäusedeckel (3), indem Sie die Entriegelungstaste (4) im Uhrzeigersinn betätigen.
8. Entfernen Sie die Rührschüssel (8) von der Geräteplatte.

BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Drehen Sie die Entriegelungstaste im Uhrzeigersinn und heben Sie den oberen Gehäusedeckel (3) an.
2. Setzen Sie die Rührschüssel (8) auf die Geräteplatte und drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn. Geben Sie die zu mischenden Zutaten in die Rührschüssel.
3. Befestigen Sie den Knethaken (10) oder den Schneebesen (9) oder den Rührbesen (1) am Anschluss und drehen Sie den Anschluss im Uhrzeigersinn.
4. Drücken Sie den oberen Gehäusedeckel (3) nach unten, indem Sie die Entriegelungstaste (4) im Uhrzeigersinn drehen.

ANWENDUNGEN

Teig mischen oder kneten

1. Verwenden Sie den Knethaken (10).
2. Mehl und Wasser im Verhältnis 5 zu 3 in die Rührschüssel geben.
HINWEIS: Nicht mehr als maximal 1000 g trockenes Mehl in die Schüssel geben.
3. Um Teig herzustellen, mischen Sie 1 Minute lang auf Geschwindigkeit 1 und dann 4 Minuten lang auf Stufe 2.
4. Die Gesamtmenge der Mischung in der Schüssel darf die auf der Seite der Schüssel angegebene Menge nicht überschreiten.
5. Mischen Sie nicht mehr als maximal 2 kg gleichzeitig.

Schlagen von Eiweiß oder Sahne

1. Verwenden Sie den Schneebesen (9) auf Geschwindigkeit von 6 - 8 ohne anzuhalten für ca. 5 Minuten, bis die Eier sehr schaumig sind.
2. Um 250 ml Sahne zu schlagen, verwenden Sie den Schneebesen auf Geschwindigkeit 6-8 ohne anzuhalten für ca. 5 Minuten, bis die Sahne steif ist.
3. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten darauf, dass das angegebene Maximum nicht überschritten wird.
4. Minimal 3 und maximal 20 Eier können gleichzeitig geschlagen werden.

Mischen von Shakes, Cocktails oder anderen Flüssigkeiten

1. Verwenden Sie den Rührbesen (1), um Flüssigkeiten zu mischen.

2. Mischen Sie die Zutaten nach dem Rezept auf Stufe 1 bis 8 für ca. 5 Minuten.
3. Überschreiten Sie nicht die auf der Rührschüssel angegebene Höchstmenge.
4. Die maximale Betriebszeit beträgt 5 Minuten.

Reinigung

1. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass der Netzschalter (5) in die Aus-Position gedreht ist und dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde.
2. Lassen Sie die Küchenmaschine abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
3. Reinigen Sie das Äußere der Küchenmaschine mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
4. Bei der Innen- und Außenreinigung und der Reinigung der Staubschutzabdeckung keine scheuernden Reinigungsmittel oder Alkohol verwenden.
5. Tauchen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser, wenn Sie sie reinigen.
6. Knethaken (10), Schneebesens (9) und Rührbesens (1) sind nicht spülmaschinenfest. Das Zubehör sollte nur in warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
7. Die Rührschüssel ist spülmaschinenfest. Die Schüssel kann auch in warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.

STANDARDZUBEHÖR

Küchenmaschine	1 Stück
Rührschüssel	1 Stück
Teighaken	1 Stück
Rührbesens	1 Stück
Schneebesens	1 Stück
Spritzschutz	1 Stück
Bedienungsanleitung	1 Stück

TECHNISCHE DATEN

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

Nennleistung: 1000W

Fassungsvermögen der Rührschüssel: Max. 5,2 Liter

Empfohlene maximale Betriebszeit: 8 Minuten (ohne Unterbrechung)

* Wenn das Gerät 10 Minuten ununterbrochen arbeitet, schaltet es automatisch ab.

Das Gerät muss zurückgesetzt werden, um es erneut zu starten.

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 beigefügten 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 Dinge verursacht wurde:
 - Falsche Spannung
 - Unfälle (einschließlich Flüssigkeit oder Feuchtigkeitsschäden)
 - Fehlanwendung oder Missbrauch des Produktes
 - Fehlerhafte oder unsachgemäße Installation
 - Hauptstromversorgungsprobleme, einschließlich Spannungsspitzen oder Blitzschaden
 - Befall durch Insekten
 - Manipulationen oder Veränderung des Produkts durch andere Personen als das autorisierte Kundendienstpersonal
 - Kontakt mit unnormalen, ätzenden Materialien
 - Einfügen von Fremdkörpern in das Gerät
 - Verwendung mit nicht von Brabantia anerkanntem Zubehör

Bitte lesen und beachten Sie alle Warnhinweise und Vorsichtsmaßnahmen in der Bedienungsanleitung.

Durch kontinuierliche Produktentwicklung können sich Spezifikationen ohne vorherige Mitteilung ändern.

KORREKTE ENTSORGUNG DES GERÄTS



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



Should you experience any technical difficulty in setting up or using your new product, please feel free to contact our dedicated customer service help desk.

For Customer from Netherlands and Belgium please contact Elmarc B.V.

Elmarc B.V.

Kolenbranderstraat 28

2984 AT Ridderkerk

Tel: (NL) 09003555333

(BE) 070355505

E-mail: helpdesk@elmarc.nl

Wishing you many years of pure pleasure with your new Brabantia appliance.

