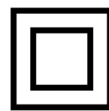


CASO®
DESIGN

Original- Bedienungsanleitung Stabmixer HB 1000



CE



Artikel-Nr.3603

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3603 08-11-2019

Druck- und Satzfehler vorbehalten. Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

© 2019 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
1.1	Allgemeines	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.3	Warnhinweise	10
1.4	Haftungsbeschränkung	11
1.5	Urheberschutz	11
2	Sicherheit.....	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
2.3	Gefahrenquellen.....	13
2.3.1	Verletzungsgefahr	13
2.3.2	Gefahr durch elektrischen Strom	14
3	Inbetriebnahme	14
3.1	Sicherheitshinweise	14
3.2	Lieferumfang und Transportinspektion	14
3.3	Auspacken.....	15
3.4	Entsorgung der Verpackung.....	15
3.5	Anforderungen an den Aufstellort.....	15
3.6	Elektrischer Anschluss	16
4	Aufbau und Funktion.....	16
4.1	Übersicht und Zusammenbau.....	17
4.2	Typenschild.....	17
5	Bedienung und Betrieb	18
5.1	Vor dem Erstgebrauch	18
5.2	Vorbereitungen	18
5.3	Zusammenbau des Schneebesens und des Pürierstabes	18
5.4	Zusammenbau des Zerkleinerers	18
5.5	Geschwindigkeit einstellen	19
5.6	Gebrauch des Schneebesens und Pürierstabes.....	19
5.7	Gebrauch des Zerkleinerers.....	19
6	Reinigung und Pflege	20
6.1	Sicherheitshinweise	20
6.2	Reinigung	21
7	Störungsbehebung.....	21

7.1	Sicherheitshinweise	21
7.2	Störungen	21
8	Entsorgung des Altgerätes	21
9	Garantie	22
10	Technische Daten	22
11	Operating Manual: General	24
11.1	Information on this manual	24
11.2	Warning notices	24
11.3	Limitation of liability	25
11.4	Copyright protection	25
12	Safety	25
12.1	Intended use.....	25
12.2	General Safety information	26
12.3	Sources of danger	27
12.3.1	Danger of injury.....	27
12.3.2	Dangers due to electrical power.....	27
12.4	Commissioning	28
12.5	Safety information	28
12.6	Delivery scope and transport inspection.....	28
12.7	Unpacking.....	28
12.8	Disposal of the packaging.....	29
12.9	Setup location requirements:	29
12.10	Electrical connection	29
13	Design and Function	30
13.1	Overview and Assembly.....	30
13.2	Rating label.....	31
14	Operation and Handling	31
14.1	Before initial use	31
14.2	Preparations	31
14.3	Assemble whisk and hand blender	31
14.4	Assemble the chopper	31
14.5	Set speeds	32
14.6	Use whisk and hand blender.....	32
14.7	Use the chopper.....	32
15	Cleaning and Maintenance.....	33

15.1	Safety information	33
15.2	Cleaning.....	33
16	Troubleshooting.....	34
16.1	Security advices.....	34
16.2	Troubleshooting.....	34
17	Disposal of the Old Device.....	34
18	Guarantee	35
19	Technical Data.....	35
20	Mode d'emploi.....	37
20.1	Généralités	37
20.2	Informations relatives à ce manuel	37
20.3	Avertissements de danger	37
20.4	Limite de responsabilités	38
20.5	Protection intellectuelle	38
21	Sécurité.....	38
21.1	Utilisation conforme	39
21.2	Consignes de sécurités générales	39
21.3	Sources de danger.....	40
21.3.1	Risque de blessures	40
21.3.2	Dangers du courant électrique	41
22	Mise en service	42
22.1	Consignes de sécurité.....	42
22.2	Inventaire et contrôle de transport.....	42
22.3	Déballage	42
22.4	Elimination des emballages	42
22.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	43
22.6	Raccordement électrique	43
23	Assemblage et Fonction	43
23.1	Aperçu et assemblage.....	44
23.2	Plaque signalétique	44
24	Commande et fonctionnement	45
24.1	Avant la première utilisation	45
24.2	Préparatifs	45
24.3	Montage du fouet et du mixeur manuel	45

24.4	Montage du broyeur	45
24.5	Régler la vitesse.....	46
24.6	Utilisation du fouet et du mixeur manuel.....	46
24.7	Utilisation du broyeur.....	46
25	Nettoyage et entretien	48
25.1	Consignes de sécurité.....	48
25.2	Nettoyage	48
26	Réparation des pannes	48
26.1	Consignes de sécurité.....	48
26.2	Résolution des problèmes	49
27	Elimination des appareils usés	49
28	Garantie	49
29	Caractéristiques techniques.....	50
30	Istruzione d'uso	52
30.1	In generale.....	52
30.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	52
30.3	Indicazioni d'avvertenza.....	52
30.4	Limitazione della responsabilità.....	53
30.5	Tutela dei diritti d'autore	53
31	Sicurezza	54
31.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	54
31.2	Indicazioni generali di sicurezza	54
31.3	Fonti di pericolo	55
31.3.1	Pericolo di lesioni.....	55
31.3.2	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	56
32	Messa in funzione	57
32.1	Indicazioni di sicurezza	57
32.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	57
32.3	Disimballaggio	57
32.4	Smaltimento dell'involucro	57
32.5	Requisiti del luogo di posizionamento	58
32.6	Connessione elettrica.....	58
33	Costruzione e funzione	58
33.1	Panoramica e assemblaggio.....	59

33.2	Targhetta di omologazione	59
34	Costruzione e funzione	60
34.1	Prima di usare l'apparecchio la prima volta	60
34.2	Preparativi	60
34.3	Assemblaggio della frusta e del mixer a immersione per pure`	60
34.4	Assemblaggio dello sminuzzatore/trituttore	60
34.5	Impostazione della velocita`.....	61
34.6	Uso della frusta e del mixer a immersione per pure`	61
34.7	Uso dello sminuzzatore/trituttore	61
35	Pulizia e cura	62
35.1	Avvertenze di sicurezza	63
35.2	Pulizia	63
36	Eliminazione malfunzionamenti	63
36.1	Avvertenze di sicurezza	63
36.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	63
37	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	64
38	Garanzia	64
39	Dati tecnici	65
40	Manual del usuario: Generalidades	67
40.1	Informacion acerca de este manual	67
40.2	Advertencias	67
40.3	Limitacion de responsabilidad	68
40.4	Derechos de autor (copyright).....	68
41	Seguridad	68
41.1	Uso previsto	68
41.2	Instrucciones generales de seguridad.....	69
41.3	Fuentes de peligro	70
41.3.1	Peligro de lesiones fisicas	70
41.3.2	Peligro de electrocucion.....	70
42	Puesta en marcha	71
42.1	Instrucciones de seguridad	71
42.2	Almbito de suministro e inspeccion de transporte.....	71
42.3	Desembalaje	71
42.4	Eliminacion del embalaje	71

42.5	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	72
42.6	Conexión eléctrica	72
43	Estructura y funciones	73
43.1	Descripción y ensamblaje	73
43.2	Placa de especificaciones	74
44	Operación y funcionamiento	74
44.1	Antes del primer uso	74
44.2	Pasos de preparación para el uso	74
44.3	Ensamblaje de la varilla batidora y de la varilla pasapuré	74
44.4	Ensamblaje de la picadora	75
44.5	Ajuste de velocidad	75
44.6	Uso de la varilla batidora y de la varilla pasapuré	75
44.7	Uso de la picadora	76
45	Limpieza y conservación	77
45.1	Instrucciones de seguridad	77
45.2	Limpieza	77
46	Resolución de fallos	77
46.1	Instrucciones de seguridad	77
46.2	Indicaciones de avería	78
47	Eliminación del aparato usado	78
48	Garantía	78
49	Datos técnicos	79
50	Gebruiksaanwijzing	81
50.1	Algemeen	81
50.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	81
50.3	Waarschuwingsinstructies	81
50.4	Aansprakelijkheid	82
50.5	Auteurswet	82
51	Veiligheid	82
51.1	Gebruik volgens de voorschriften	83
51.2	Algemene veiligheidsinstructies	83
51.3	Bronnen van gevaar	84
51.3.1	Gevaar voor lichamelijk letsel	84
51.3.2	Gevaar door elektrische stroom	85

52	Ingebruikname	85
52.1	Veiligheidsvoorschriften	86
52.2	Leveringsomvang en transportinspectie	86
52.3	Uitpakken	86
52.4	Verwijderen van de verpakking	86
52.5	Eisen aan de plek van plaatsing	86
52.6	Elektrische aansluiting	87
53	Opbouw en functie.....	87
53.1	Overzicht en montage	88
53.2	Typeplaatje	88
54	Bediening en gebruik	89
54.1	Voor het eerste gebruik.....	89
54.2	Vorbereidingen	89
54.3	Montage van de garde en de pureerstaaf	89
54.4	Montage van de hakselaar	89
54.5	Snelheid instellen	90
54.6	Gebruik van de garde en pureerstaaf.....	90
54.7	Gebruik van de hakselaar	90
55	Reiniging en onderhoud.....	91
55.1	Veiligheidsvoorschriften	91
55.2	Reiniging	91
56	Storingen verhelpen	92
56.1	Veiligheidsvoorschriften	92
56.2	Storingen	92
57	Afvoer van het oude apparaat	92
58	Garantie	93
59	Technische gegevens.....	93

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Stabmixer HB 1000 dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie ihn sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Stabmixers HB 1000 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.4 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.5 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Zerkleinern von Lebensmitteln
- Mixen von Flüssigkeiten und weichen Zutaten
- Pürieren von Lebensmitteln
- Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.

bestimmt. Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und haushaltsähnlichen Aufstellungsumgebungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;

-
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

▲WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen genutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Gerät und Stromkabel sind von Kindern fern zu halten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Nie heißes Öl oder Fett verarbeiten.

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Verletzungsgefahr

⚠GEFAHR

Bei unvorsichtiger Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden:

- ▶ Finger, Haare, Kleidung und Küchengeräte von bewegten Teilen fernhalten.
- ▶ Fassen Sie die Klingen nicht an, besonders nicht, wenn das Gerät eingesteckt ist. Die Klingen sind sehr scharf.
- ▶ Wenn etwas die Klingen blockiert, entfernen Sie zunächst den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Lebensmittel entfernen, die die Klingen blockieren!
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig montiert sind und fest sitzen.
- ▶ Ziehen Sie, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor jeder Reinigung und Montage/Demontage von Teilen den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor jeder Reinigung, Montage/Demontage von Teilen und vor dem Verstauen abkühlen.

2.3.2 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠ GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn die Anschlussleitung oder der Stecker beschädigt sind, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert oder fallen gelassen oder beschädigt worden ist. Bei Beschädigung der Anschlussleitung oder des Steckers, müssen diese durch den Hersteller oder dessen Servicebeauftragten ersetzt werden, um Gefahren vorzubeugen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.
- ▶ Das Motorgerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Der Stabmixer HB 1000 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorgerät
- Pürierstab
- Schneebesen und Verbindungsstück

-
- Zerkleinerergefäß mit Klingen und Deckel des Zerkleinergefäßes
 - Mixbecher
 - Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

3.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

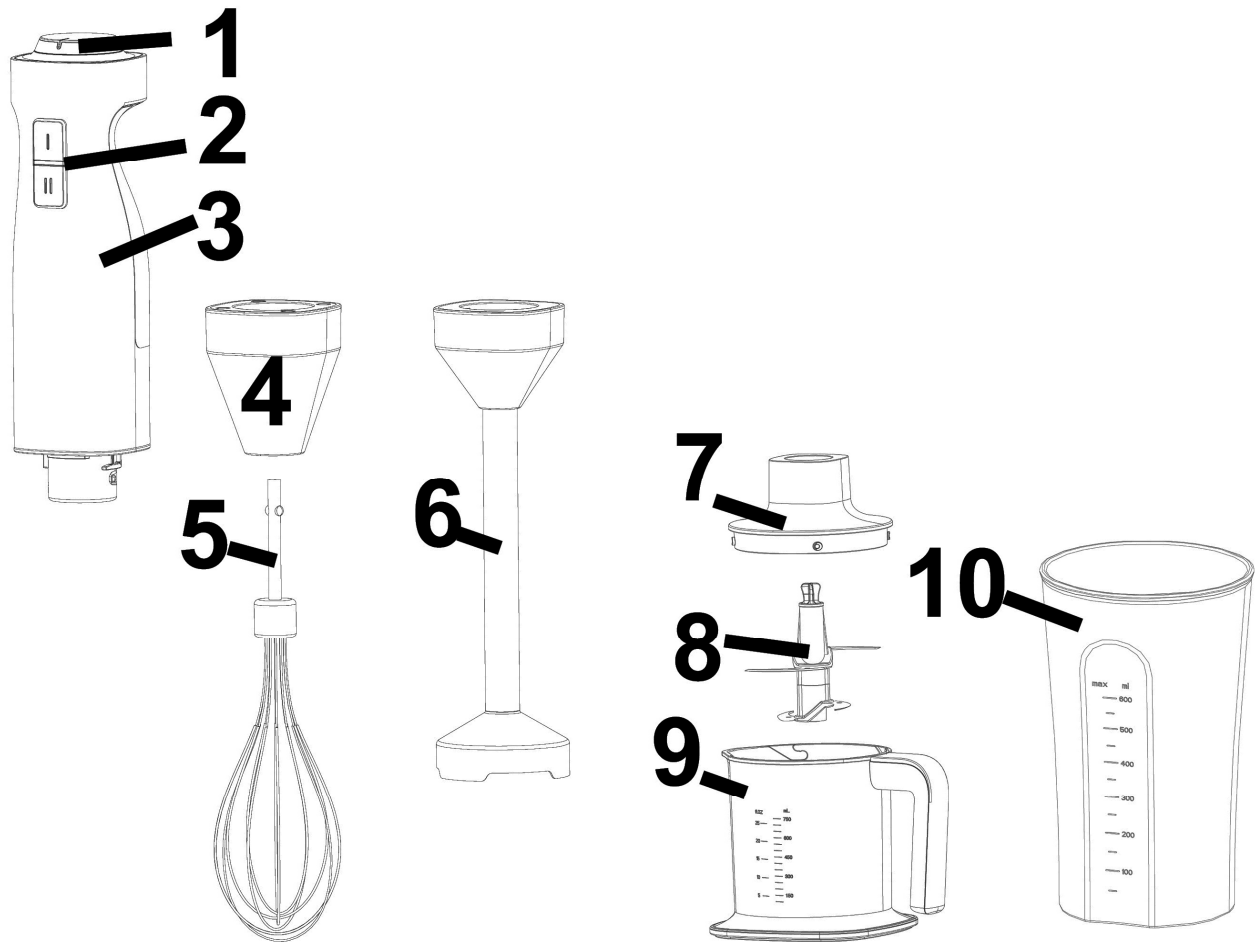
Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Übersicht und Zusammenbau



- 1 Drehregler zur Einstellung der Geschwindigkeit der Taste I
- 2 Taste I (einstellbar über den Drehregler) und Taste II (max. Geschwindigkeit)
- 3 Motorgerät
- 4 Verbindungsstück für den Schneebesen
- 5 Schneebesen
- 6 Pürierstab
- 7 Deckel des Zerkleinerergefäßes
- 8 Klingen
- 9 Zerkleinerergefäß
- 10 Mixbecher

4.2 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

▲WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

5.1 Vor dem Erstgebrauch

1. Reinigen Sie die Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, vor dem Erstgebrauch (siehe Kapitel „Reinigung“).

5.2 Vorbereitungen

1. Lassen Sie heiße Lebensmittel abkühlen, bevor Sie diese verarbeiten. (max. 80°C).
2. Schneiden Sie große Zutaten in Stücke vor, bevor Sie sie verarbeiten.
3. Bauen Sie das Gerät vollständig und korrekt zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.

5.3 Zusammenbau des Schneebesens und des Pürierstabes





Sie können mit dem Schneebesen Lebensmittel wie Eiweiß oder Sahne aufschlagen.

Den Pürierstab können Sie wie folgt verwenden:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Saucen, Fruchtsäfte, Suppen, Mixgetränke und Shakes
- Mixen von weichen Zutaten, z.B. Pfannkuchenteig, Mayonnaise.
- Pürieren von gekochten Lebensmitteln, z.B. für die Herstellung von Babybrei

Für die Montage den Schneebesen erst in das Verbindungsstück stecken, bis dieser einrastet.

Dann den Schneebesen mit Verbindungsstück bzw. den Pürierstab so in das Motorgerät

stecken, dass  über  platziert ist und drehen, bis  über  platziert ist.





Für die Demontage gehen Sie rückwärts vor.

5.4 Zusammenbau des Zerkleinerers

Der Zerkleinerer eignet sich für das Zerkleinern von Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten oder Nüssen.

▲GEFAHR

- ▶ Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, diese sind scharf. Verletzungsgefahr.
- Klingen am oberen Ende anfassen und auf die Aufnahme im Zerkleinerergefäß platzieren.

-
- Lebensmittel in Stücke schneiden und in das Zerkleinerergefäß geben.
 - Deckel aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser einrastet. Motorgerät auf dem Deckel platzieren, so dass  über  platziert ist und drehen, bis  über  platziert ist.
 - Für die Demontage gehen Sie rückwärts vor.

5.5 Geschwindigkeit einstellen

- Sie können mit dem Drehregler oben auf dem Motorgerät die Geschwindigkeitseinstellung der Taste I stufenlos regeln.
- Die Taste II arbeitet grundsätzlich mit der maximalen Geschwindigkeit.

5.6 Gebrauch des Schneebesens und Pürierstabes

- Gerät zusammenbauen und Netzstecker einstecken.
- Gewünschte Lebensmittel in den Mixbecher geben und Schneebesen/Pürierstab eintauchen.
- Je nachdem wie schnell Sie die Lebensmittel verarbeiten möchten, Taste I oder Taste II gedrückt halten.
- Schneebesen/Pürierstab langsam auf und ab und in kreisenden Bewegungen bewegen, bis die Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben.
- Um die Verarbeitung zu beenden, Taste loslassen. Netzstecker ziehen.

HINWEIS

- ▶ Den Schneebesen maximal 1 Minute kontinuierlich benutzen. Danach 3 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Zyklen 30 Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Den Pürierstab maximal 1 Minute kontinuierlich benutzen. Danach 3 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Zyklen 40 Minuten abkühlen lassen.
- ▶ Halten Sie den Pürierstab bei der Verarbeitung von Flüssigkeiten auf höchster Stufe gegebenenfalls mit beiden Händen fest, da ein starker Sog entstehen kann.

5.7 Gebrauch des Zerkleinerers

- Gerät zusammenbauen und Netzstecker einstecken.
- Je nachdem wie schnell Sie die Lebensmittel verarbeiten möchten, Taste I oder Taste II gedrückt halten.
- In unserer **Tabelle mit Beispielen für die Verarbeitung von Lebensmitteln** finden Sie Hinweise zu den empfohlenen Mengen, Geschwindigkeitsstufen und empfohlener maximaler Betriebszeit. Der Zerkleinerer verarbeitet die Lebensmittel sehr schnell. Kontrollieren Sie die Lebensmittel gegebenenfalls, damit Sie diese nicht zu lange verarbeiten und stoppen Sie, wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- Um die Verarbeitung zu beenden, Taste loslassen.
- Netzstecker ziehen.

HINWEIS

- ▶ Zerkleinerer maximal 2 Minuten kontinuierlich benutzen. Danach 5 Minuten abkühlen lassen. Nach 5 Zyklen 30 Minuten abkühlen lassen.

Tabelle: Beispiele für die Verarbeitung von Lebensmitteln:

Lebensmittel	Empfohlene Menge	Geschwindigkeitsstufe	Empfohlene maximale Betriebszeit
Frische Kräuter	30 g	Mittlere Einstellung, Taste I	5 Sekunden
Fleisch ohne Knorpel und Knochen	200 g	Taste II	5 Sekunden
Nüsse	200 g	Taste II	10 Sekunden
Parmesan (ohne Rinde)	200 g	Taste II	10 Sekunden
Karotten	200 g	Mittlere Einstellung, Taste I	5 Sekunden
Zwiebeln	200 g	Mittlere Einstellung, Taste I	5 Sekunden
Knoblauch	20 Zehen	Mittlere Einstellung, Taste I	5 Sekunden
Eiswürfel	200 g	Taste II	3 Sekunden

Bei abweichender Menge Geschwindigkeitsstufe und Betriebszeit entsprechend anpassen.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

6.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Die Klingen sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
- ▶ Tauchen Sie das Motorgerät nicht in Wasser.

6.2 Reinigung

Entfernen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Das Motorgerät und das Verbindungsstück für den Schneebesen sowie den Deckel des Zerkleinergefäßes mit einem angefeuchteten Tuch abwischen und anschließend gründlich abtrocknen.

Schneebesen, Pürierstab, Klingen, Zerkleinerergefäß und Mixbehälter dürfen in der Spülmaschine gereinigt werden. Alternativ können Sie diese Bauteile mit warmen Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

HINWEIS

- ▶ Für eine schnelle Reinigung max. 300 ml warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel in den Mixbecher füllen und auf Stufe 2 mit dem Schneebesen oder Pürierstab ca. 10 Sekunden mixen, dabei Pürierstab oder Schneebesen nicht auf und ab bewegen sondern unten im Gefäß belassen.
- ▶ Das Zerkleinerergefäß max. 300 ml warmes Wasser mit einem Tropfen Spülmittel füllen und mit den Klingen ca. 10 Sekunden mixen.

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

7.2 Störungen

Fehler	Behebung
Das Gerät startet nicht	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ Bitte reinigen Sie das Gerät, bevor Sie es an den Kundendienst schicken.

8 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.



Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

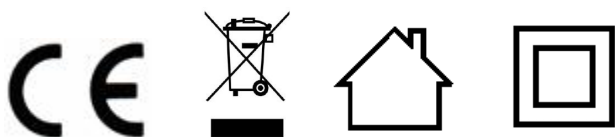
Gerät	Stabmixer HB 1000
Artikel-Nr.	3603
Anschlussdaten	220-240V; 50-60Hz
Leistungsaufnahme	1000W
Außenabmessungen (B/H/T)	Mixbecher 10,5 x 17,5 x 10,5 cm Motorgerät mit Pürierstab: 6,5 x 41 x 5,5 cm Motorgerät mit Schneebesen: 6,5 x 43,5 x 5,5 cm Motorgerät mit Zerkleinerer: 17 x 38 x 13 cm
Nettogewicht	Mixbecher: 140 g Motorgerät mit Pürierstab: 840 + 175 g Motorgerät mit Schneebesen: 840 + 118 g Motorgerät mit Zerkleinerer: 840 + 522 g

Original Operating Manual

Hand Blender HB 1000



Item No.3603



11 Operating Manual: General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your Hand Blender HB 1000 will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

11.1 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Hand Blender HB 1000 (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.2 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.3 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.4 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- Chop food
- Blending liquids and soft food
- Puree food
- Whip cream, egg-whites, etc.

This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas; • in B&Bs,
- in agricultural estates;
- by customers in hotels, motels and other residential establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

▲WARNING**Warning****Danger due to unintended use!**

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS**Please note****Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.**

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ This appliance is not allowed to 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▶ Children shall not use this device. Keep the device and its cord out of children's reach.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.

HINWEIS

Please note

- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Never process hot oil or fat.

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger of injury

▲GEFAHR

Danger

Careless use of the appliance may result in injury.

Observe the following warnings to avoid injury

- ▶ Keep fingers, hair, clothing and kitchen utensils well away from moving parts.
- ▶ Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- ▶ If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.
- ▶ Be sure the parts are properly assembled to original base and in place.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use and before cleaning and before putting on or taking off parts. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning or storing the appliance.

12.3.2 Dangers due to electrical power

▲GEFAHR

Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

▲GEFAHR**Danger**

- ▶ Do not operate this device if it has a damaged cable or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the power cable or plug are damaged, then they must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid a hazard.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.
- ▶ Never immerse the motor unit, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.

12.4 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

12.5 Safety information

▲WARNUNG**Warning**

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

12.6 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the Hand Blender HB 1000 is delivered with the following components:

- Motor unit
- Hand blender
- Whisk and adaptor
- Mixing container
- Chopping container with chopping container blades and lid
- Operating instructions

HINWEIS**Please note**

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

12.7 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

12.8 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.

Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.



HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

12.9 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the device on a firm and even work surface.
- Do not use the unit outdoors.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

12.10 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

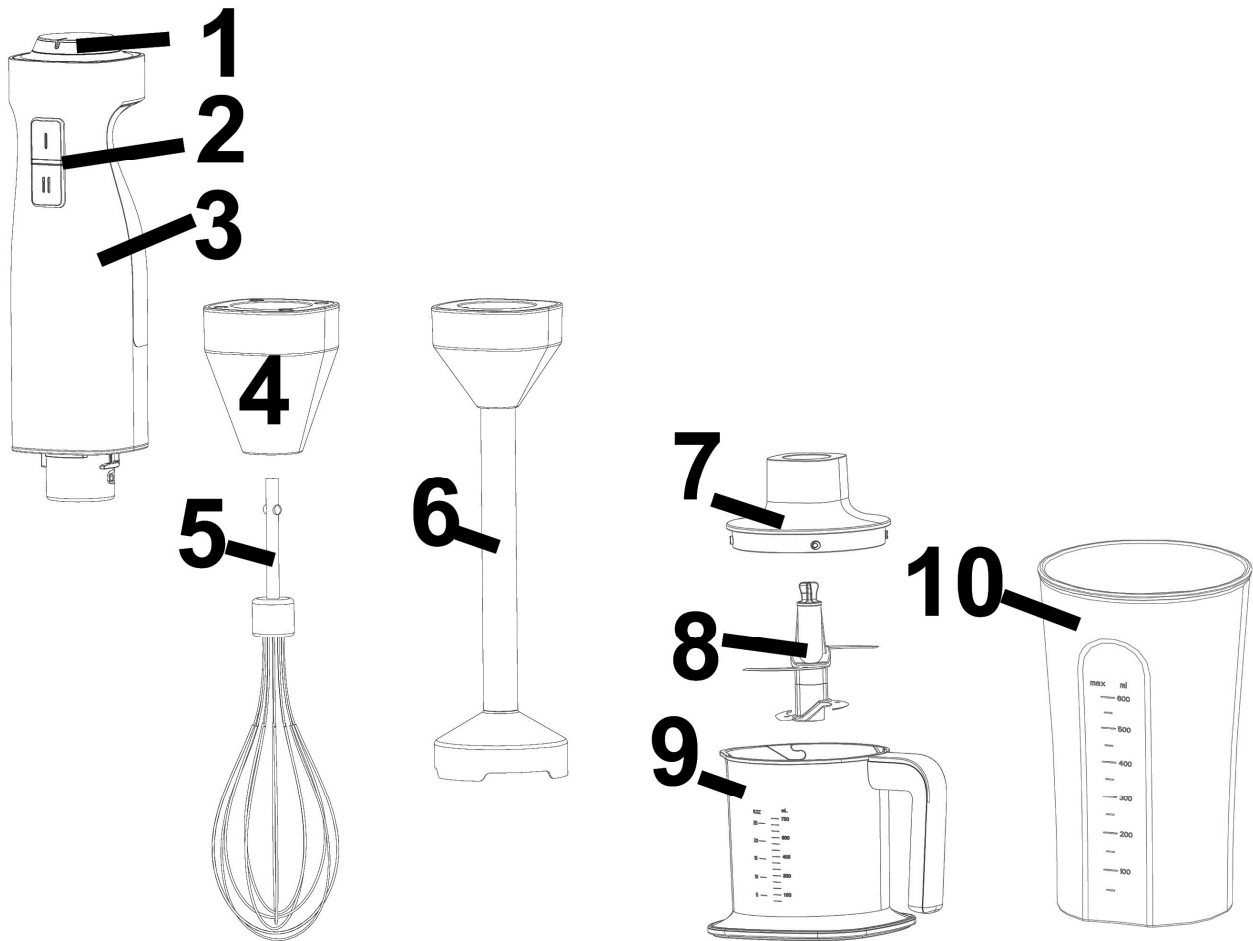
- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.

-
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

13 Design and Function

In this chapter, you'll find important information on the design and function of the device.

13.1 Overview and Assembly



- 1 Rotary controller to set pushbutton 1 speed
- 2 Pushbutton I (adjustable via rotary controller) and pushbutton II (max. speed)
- 3 motor unit
- 4 Whisk adapter
- 5 Whisk
- 6 Hand blender
- 7 Chopping container lid
- 8 Blades
- 9 Chopping container
- 10 Mixing container

13.2 Rating label

The rating label with the connection and performance data can be found on the back of the device.

14 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

▲WARNING Warning

- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

14.1 Before initial use

1. Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use appliance for the first time (see chapter 'cleaning').

14.2 Preparations

1. Let hot ingredients cool down before you chop them, before you process them (max. temperature 80°C).
2. Cut large ingredients into smaller pieces before processing them.
3. Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.

14.3 Assemble whisk and hand blender

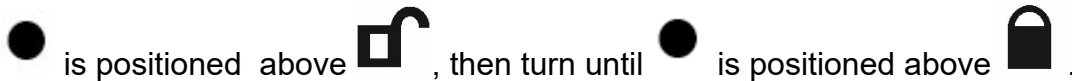
You can use the whisk to whip food like egg whites or cream.

Some ideas for using the hand blender:

- Mix liquid, for instance dairy products, sauces, fruit juice, soups, mixed drinks and shakes.
- Mix soft ingredients, for instance pancake batter, mayonnaise.
- Puree cooked foods, for instance to make baby food.

To fit the whisk, please insert it into the adapter first until it locks.

Then insert the whisk with the adapter or the hand blender into the motor unit such that



To de-assemble, reverse the above order.





14.4 Assemble the chopper

The chopper is suitable for chopping up foods such as meat, cheese, onions, garlic, carrots or nuts.

▲GEFAHR Danger

- ▶ Please be careful when handling the blades, they are very sharp. There is a risk of injury.

- Grip blades at the upper end and place into the holder inside the chopping container.

-
- Cut food into pieces and place them in the chopping container.
 - Close lid and turn clockwise until it locks shut. Then place motor unit on the lid such that  is positioned above , then turn until  is positioned above .
 - To de-assemble, reverse the above order.

14.5 Set speeds

- You can use the rotary controller at the top of the motor unit to seamlessly adjust the pushbutton I speed.
- Pushbutton II always operates the device at maximum speed.

14.6 Use whisk and hand blender

- Assemble device and plug into socket.
- Place desired foods into the mixing container and immerse whisk/hand blender.
- Hold pushbutton I or II, depending on how fast you would like to process your foods.
- Move whisk/hand blender slowly up and down in a rotary motion until your food has achieved the desired consistency.
- Release the pushbutton to finish processing your food.
- Unplug the appliance.

HINWEIS

Please note

- ▶ The whisk should be used continuously for no longer than 1 minute. Then leave to cool for 3 minutes. After 5 processing cycles, leave to cool for 30 minutes.
- ▶ The hand blender should be used continuously for no longer than 1 minute. Then leave to cool for 3 minutes. After 5 processing cycles, leave to cool for 40 minutes.
- ▶ If necessary hold the blender with both hands when you process liquids on maximum speed level, as this may cause a strong suction.

14.7 Use the chopper

- Assemble device and plug into socket.
- Hold pushbutton I or II, depending on how fast you would like to process your foods.
- Our **Table with examples for processing foods** provides you with tips on the recommended quantities, speed settings and recommended maximum operating times. This chopper processes food very quickly. Check your foods if necessary to ensure you don't over-process them, and stop once they reach the desired consistency.
- Release the pushbutton to finish processing your food.
- Unplug the appliance.

HINWEIS

Please note

- ▶ The chopper should be used continuously for no longer than 2 minutes. Then leave to cool for 5 minutes. After 5 processing cycles, leave to cool for 30 minutes.

Table: Examples for processing foods:

Food	Recommended quantity	Speed setting	Recommended maximum operating time
Fresh herbs	30 g	Medium setting, pushbutton I	5 seconds
Meat without bones or gristle	200 g	Pushbutton II	5 seconds
Nuts	200 g	Pushbutton II	10 seconds
Parmesan (no rind)	200 g	Pushbutton II	10 seconds
Carrots	200 g	Medium setting, pushbutton I	5 seconds
Onions	200 g	Medium setting, pushbutton I	5 seconds
Garlic	20 cloves	Medium setting, pushbutton I	5 seconds
Ice cubes	200 g	Pushbutton II	3 seconds

For different quantities, adjust speed setting and operating time accordingly.

15 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

15.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ The blades are really sharp. Handle them with care.
- ▶ Do not immerse the motor unit in water.

15.2 Cleaning

Unplug the appliance.

Wipe motor unit and whisk adapter as well as the chopping container lid clean with a damp cloth and then dry thoroughly.

Whisk, hand blender, blades, chopping container and mixing container are dishwasher-safe.

Alternatively, you can also clean these parts with warm water and some washing-up liquid.

HINWEIS**Please note**

- ▶ For a quick clean, fill the mixing container with a maximum of 300 ml of warm water with a drop of washing-up liquid and use whisk or hand blender to mix for some 10 seconds. Do not move whisk or hand blender up and down while doing so, but leave at the bottom of the container.
- ▶ Fill the chopping container with a maximum of 300 ml of warm water with a drop of washing-up liquid and use blades to mix for some 10 seconds.

16 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

16.1 Security advices

▲ VORSICHT**Attention**

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified personnel who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

16.2 Troubleshooting

Fault	To Rectify
The device does not start.	Please check whether the power plug is properly plugged.

HINWEIS**Please note**

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.
- ▶ Please clean the device before sending it to customer service.

17 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

**HINWEIS****Please note**

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

18 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

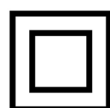
In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device. Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

19 Technical Data

Device	Hand Blender HB 1000
Item No.:	3603
Mains data	220-240V; 50-60Hz
Power consumption	1000W
External measurements (W x H x D):	Mixing container 10.5 x 17.5 x 10.5 cm Motor unit with hand blender: 6.5 x 41 x 5.5 cm Motor unit with whisk: 6.5 x 43.5 x 5.5 cm Motor unit with chopper: 17 x 38 x 13 cm
Net weight	Mixing container: 140 g Motor unit with hand blender: 840 + 175 g Motor unit with whisk: 840 + 118 g Motor unit with chopper: 840 + 522 g

Mode d'emploi

Batteur HB 1000



N°. d'article 3603

20 Mode d'emploi

20.1 Généralités

Veillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre batteur HB 1000 vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

20.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient batteur HB 1000 (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

20.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

20.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées
- des modifications techniques, modifications de l'appareil

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie.

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

20.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

21 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

21.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux

- Broyage de denrées alimentaires
- Mixage de liquides et d'ingrédients souples
- Purée de produits alimentaires
- Fouettage de crème, blanc d'œuf, etc.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

▲WARNING Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

21.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensoriels et mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissances.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Gardez l'appareil et le câble d'alimentation électrique hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Ne jamais utiliser d'huile ou de graisse chaude.

21.3 Sources de danger

21.3.1 Risque de blessures

▲GEFAHR**Danger**

Vous risquez de vous blesser si vous utilisez imprudemment l'appareil.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque de vous blesser.

- ▶ Tenir les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine éloignés des pièces mobiles.
- ▶ Ne pas toucher les lames avec les mains, surtout lorsque l'appareil est sous tension. Les lames sont très affûtées.

- ▶ Lorsque quelque chose bloque les lames, il faut d'abord retirer la fiche de la prise avant de retirer les aliments qui bloquent les lames. !
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement installés et serrés.
- ▶ Débrancher l'appareil de sa prise dès qu'il reste inutilisé et avant le nettoyage et avant de monter ou de démonter des pièces. Laissez l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces ou de nettoyer et de ranger l'appareil.

21.3.2 Dangers du courant électrique

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ L'appareil ne doit pas être mis en marche si le câble électrique ou la prise sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou est tombé ou a été endommagé. Si le câble électrique ou la prise ont été endommagés, ceux-ci doivent être changés par le fabricant ou son service après-vente afin de prévenir tout danger.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.
- ▶ Ne plongez pas le bloc moteur dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.

22 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

22.1 Consignes de sécurité

▲ WARNUNG Attention

▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

22.2 Inventaire et contrôle de transport

Le Batteur HB 1000 est livré de façon standard avec les composants suivants ::

- Bloc moteur
- Fouet et pièce de raccordement
- Récipient de broyage avec des lames et couvercle du récipient de broyage
- Bol mélangeur
- Mode d'emploi original
- Mixeur manuel

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

22.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

22.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.



Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

22.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

22.6 Raccordement électrique

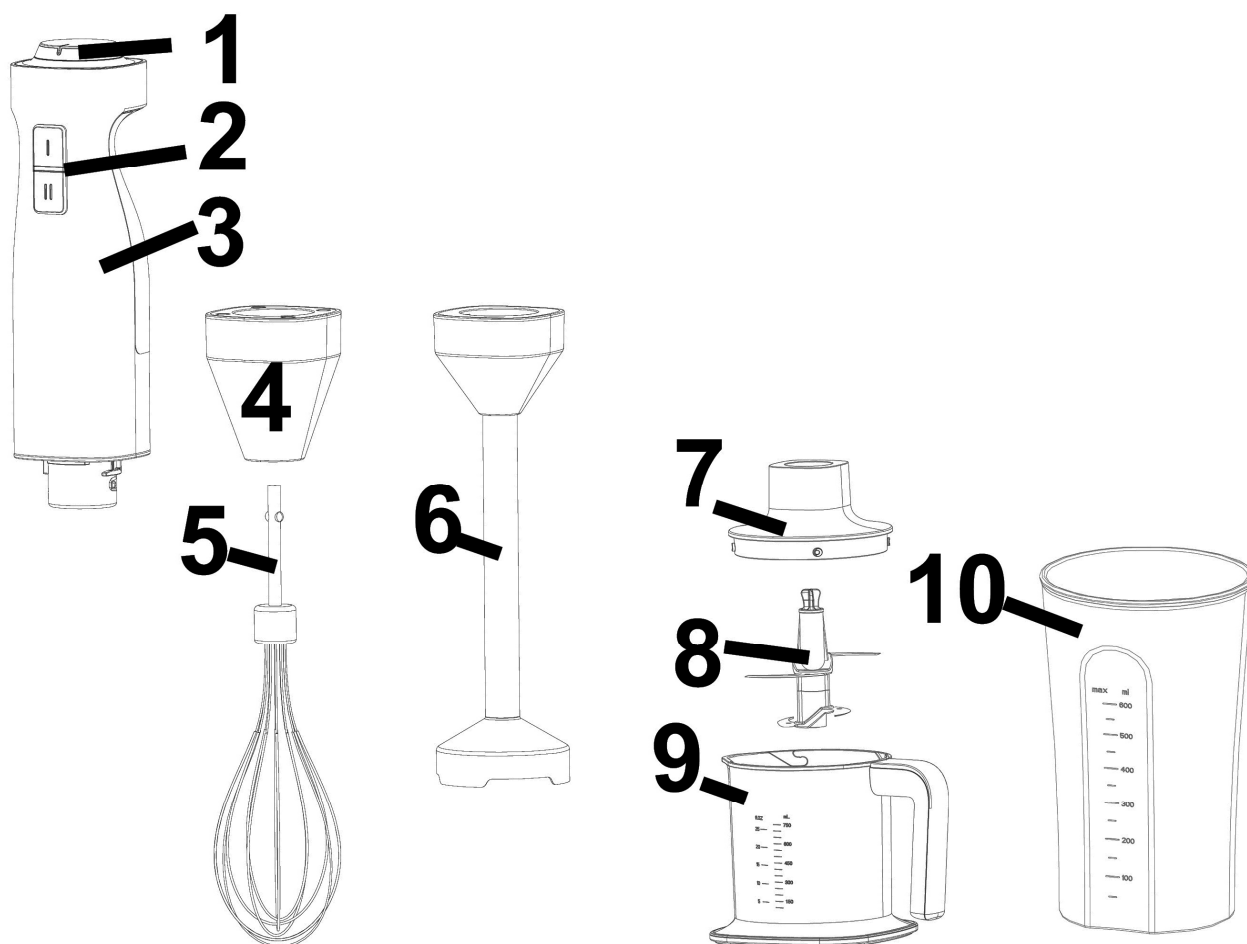
Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le Ice Master ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

23 Assemblage et Fonction

Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur l'assemblage et la fonction de la machine.

23.1 Aperçu et assemblage



- 1 Touche de réglage de la vitesse de rotation de la clé I
- 2 Touche I (réglable par le bouton rotatif) et touche II (vitesse max.)
- 3 Bloc moteur
- 4 Pièce de raccordement pour le fouet
- 5 Fouet
- 6 Mixeur manuel
- 7 Couverture du récipient de broyage
- 8 Lames
- 9 Récipient de broyage
- 10 Bol mélangeur

23.2 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

24 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

▲WARNING Attention

- ▶ Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

24.1 Avant la première utilisation

1. Avant la première utilisation, il faut procéder au nettoyage des parties qui sont en contact avec les aliments (voir au chapitre „Nettoyage“).

24.2 Préparatifs

1. Laisser refroidir les aliments chauds avant de les travailler (maxi 80°C).
2. Couper les gros ingrédients en morceaux avant de les traiter.
3. Assembler intégralement et correctement l'appareil avant de mettre la fiche dans la prise de courant.

24.3 Montage du fouet et du mixeur manuel



Vous pouvez fouetter les aliments comme le blanc d'œuf ou la crème à l'aide d'un fouet.

Vous pouvez utiliser le mixeur manuel comme suit :

- Mélange de liquides, p. ex. produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, boissons mélangées et shakes
- Mélange d'ingrédients mous, p. ex. pâte à crêpes, mayonnaise
- Purée d'aliments cuits, par exemple pour la production de bouillie pour bébés

Pour le montage, insérez d'abord le fouet dans la pièce de raccordement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place.

Insérez ensuite le fouet avec la pièce de raccordement ou le mixeur manuel dans le bloc

moteur de manière à ce que  soit placé au-dessus de  et tournez-le jusqu'à ce que

 soit placé au-dessus de 



Procédez en sens inverse pour le démontage.

24.4 Montage du broyeur

Le broyeur est adapté au broyage d'aliments tels que la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes ou les noix.

▲GEFAHR Danger

- ▶ Attention aux lames, elles sont tranchantes. Risque de blessure.

- Saisissez l'extrémité supérieure des lames et placez le support dans le récipient de broyage.
- Coupez les aliments en morceaux et placez-les dans le bol.
- Remettez le couvercle en place et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez le bloc moteur sur le couvercle de façon à ce que
 - soit placé au-dessus de  et tournez-le jusqu'à ce qu'il
 - soit placé au-dessus de .
- Procédez en sens inverse pour le démontage.

24.5 Régler la vitesse

- Vous pouvez utiliser le bouton rotatif situé sur le dessus du bloc moteur pour régler de manière progressive la vitesse de la touche I.
- La touche II fonctionne toujours à la vitesse maximale.

24.6 Utilisation du fouet et du mixeur manuel

- Montez l'appareil et branchez la fiche secteur.
- Placez la nourriture désirée dans le bol à mélanger et trempez-y le fouet ou le mixeur.
- Selon la vitesse à laquelle vous souhaitez traiter les aliments, appuyez et maintenez enfoncé la touche I ou la touche II.
- Déplacer lentement le fouet de haut en bas et en mouvements circulaires jusqu'à ce que l'aliment ait atteint la consistance désirée.
- Pour arrêter le traitement, relâchez la touche.
- Retirer la fiche de la prise de courant.

HINWEIS

REMARQUE

- ▶ Utiliser le fouet en continu pendant 1 minute au maximum. Laisser refroidir 3 minutes. Laisser refroidir 30 minutes après 5 cycles.
- ▶ Utiliser le mixeur manuel en continu pendant 1 minute au maximum. Laisser refroidir 3 minutes. Laisser refroidir 40 minutes après 5 cycles.
- ▶ Lors du traitement de liquides au niveau le plus élevé, tenir le mixeur manuel à deux mains si nécessaire, car une forte aspiration peut se produire.

24.7 Utilisation du broyeur

- Montez l'appareil et branchez la fiche secteur.
- Selon la vitesse à laquelle vous souhaitez traiter les aliments, appuyez et maintenez enfoncé la touche I ou la touche II.

- Dans notre **tableau avec des exemples de transformation alimentaire**, vous trouverez des informations sur les quantités recommandées, les niveaux de vitesse et le temps de fonctionnement maximum recommandé. Le broyeur traite les aliments très rapidement. Si nécessaire, vérifiez l'aliment afin de ne pas le traiter trop longtemps et arrêtez-le lorsque la consistance désirée est atteinte.
- Pour arrêter le broyage, relâchez la touche.
- Retirer la fiche de la prise de courant.

HINWEIS
REMARQUE

- Utiliser le broyeur en continu pendant un maximum de 2 minutes. Laisser refroidir 5 minutes. Laisser refroidir 30 minutes après 5 cycles.

Tableau : Exemples de transformation des aliments :

Nourriture	Quantité recommandée	Niveau de vitesse	Durée de fonctionnement maximale recommandée
Herbes fraîches	30 g	Réglage intermédiaire, touche I	5 secondes
Viande sans cartilage ni os	200 g	Touche II	5 secondes
Noix	200 g	Touche	10 secondes
Fromage parmesan (sans croûte)	200 g	Touche II	10 secondes
Carottes	200 g	Réglage intermédiaire, touche I	5 secondes
Oignons	200 g	Réglage intermédiaire, touche I	5 secondes
Ail	20 gousses	Réglage intermédiaire, touche I	5 secondes
Glaçons	200 g	Clé II	3 secondes

Si la quantité est différente, ajuster le niveau de vitesse et le temps de fonctionnement en conséquence.

25 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

25.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- ▶ Les lames sont très affûtées et doivent être manipulées avec beaucoup de précautions.
- ▶ Ne plongez pas bloc moteur dans de l'eau.

25.2 Nettoyage

Retirer la fiche de la prise de courant.

Essuyez le bloc moteur et le raccord pour le fouet ainsi que le couvercle du récipient de broyage à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez soigneusement.

Le fouet, le bocal mélangeur, les lames, le récipient de broyage et le bol mélangeur peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle. Vous pouvez également nettoyer ces composants avec de l'eau tiède et un peu de détergent.

HINWEIS

REMARQUE

- ▶ Pour un nettoyage rapide, verser max. 300 ml d'eau tiède avec une goutte de détergent dans le bol mélangeur et mélanger pendant environ 10 secondes au niveau 2 avec un fouet ou un mixeur manuel, en laissant le mixeur manuel ou le fouet dans le récipient au fond au lieu de le déplacer de haut en bas.
- ▶ Remplir le récipient de broyage avec max. 300 ml d'eau tiède avec une goutte de détergent et mélanger avec les lames pendant environ 10 secondes.

26 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

26.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

26.2 Résolution des problèmes

Erreur	Réparation
L'appareil ne démarre pas.	Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.
- ▶ Veuillez nettoyer l'appareil avant de l'envoyer au service après-vente.

27 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS

Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

28 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison.

Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

29 Caractéristiques techniques

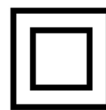
Appareil	Batteur HB 1000
N°. d'article	3603
Données de raccordement	220-240V; 50-60Hz
Puissance consommée	1000W
Dimensions	Bol mélangeur : 10,5 x 17,5 x 10,5 cm Bloc moteur avec mixeur manuel : : 6,5 x 41 x 5,5 cm Bloc moteur avec fouet: 6,5 x 43,5 x 5,5 cm Bloc moteur avec broyeur : 17 x 38 x 13 cm
Poids net	Bol mélangeur: 140 g Bloc moteur avec mixeur manuel : 840 + 175 g Bloc moteur avec fouet: 840 + 118 g Bloc moteur avec broyeur : 840 + 522 g

Istruzione d'uso

Frullatore (mixer) a immersione HB 1000



Articolo-N. 3603



30 Istruzione d'uso

30.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il frullatore (mixer) a immersione HB 1000 le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

30.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del frullatore (mixer) a immersione HB 1000 (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

30.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

30.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia.

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

30.5 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

31 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

31.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso

- Triturazione di generi alimentari
- Frullatura di liquidi e ingredienti morbidi
- Preparazione a purè di generi alimentari
- Montatura della panna, albume d'uovo, ecc.

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- nelle proprietà agricole; • nelle pensioni bed and breakfast,
- dai clienti in alberghi, motel e altri stabilimenti residenziali.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠️ WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

31.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Questo apparecchio non deve essere fatto utilizzare a persone con capacità fisiche, sensoriche e mentali ridotte o che non hanno conoscenze e/o sapere.
- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di corrente lontano dalla portata di bambini.
- ▶ Lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Non utilizzare mai olio o grasso caldo.

31.3 Fonti di pericolo

31.3.1 Pericolo di lesioni

▲GEFAHR**Pericolo**

Sussiste il pericolo di lesioni se l'apparecchio non viene utilizzato con cautela.

Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare lesioni:

- ▶ Tenere le dita, i capelli, i vestiti e gli utensili da cucina lontano da parti in movimento.

- ▶ Non afferrare le lame, particolarmente quando l'apparecchio è accoppiato. Le lame sono molto taglienti.
- ▶ Se qualcosa blocca le lame, rimuovere dapprima la spina dalla presa elettrica prima di rimuovere il prodotto alimentare che blocca le lame!
- ▶ Accertarsi che tutte le parti siano montate correttamente e che siano fissate.
- ▶ Staccare sempre la spina elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di ogni pulizia e montaggio/smontaggio delle parti. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima di eseguire la pulizia, il montaggio/smontaggio di accessori e prima di conservarlo.

31.3.2 Pericolo dovuto a corrente elettrica

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente oppure è stato fatto cadere o è danneggiato. Nel caso il cavo elettrico o la spina sono stati danneggiati, questi vanno sostituiti solo dal fabbricante oppure dal suo incaricato al Servizio, per evitare pericoli.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.



Pericolo

- ▶ Non immergere l'apparecchio con motore, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.

32 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

32.1 Indicazioni di sicurezza



Avviso

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

32.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Frullatore (mixer) a immersione HB 1000 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Apparecchio con motore
- Frusta e adattatore di raccordo
- Recipiente sminuzzatore con lame e coperchio
- Mixer a immersione per pureè
- Misurino mescolatore
- Istruzioni d'uso



Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

32.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

32.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.



Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

32.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere appoggiato sopra una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

32.6 Connessione elettrica

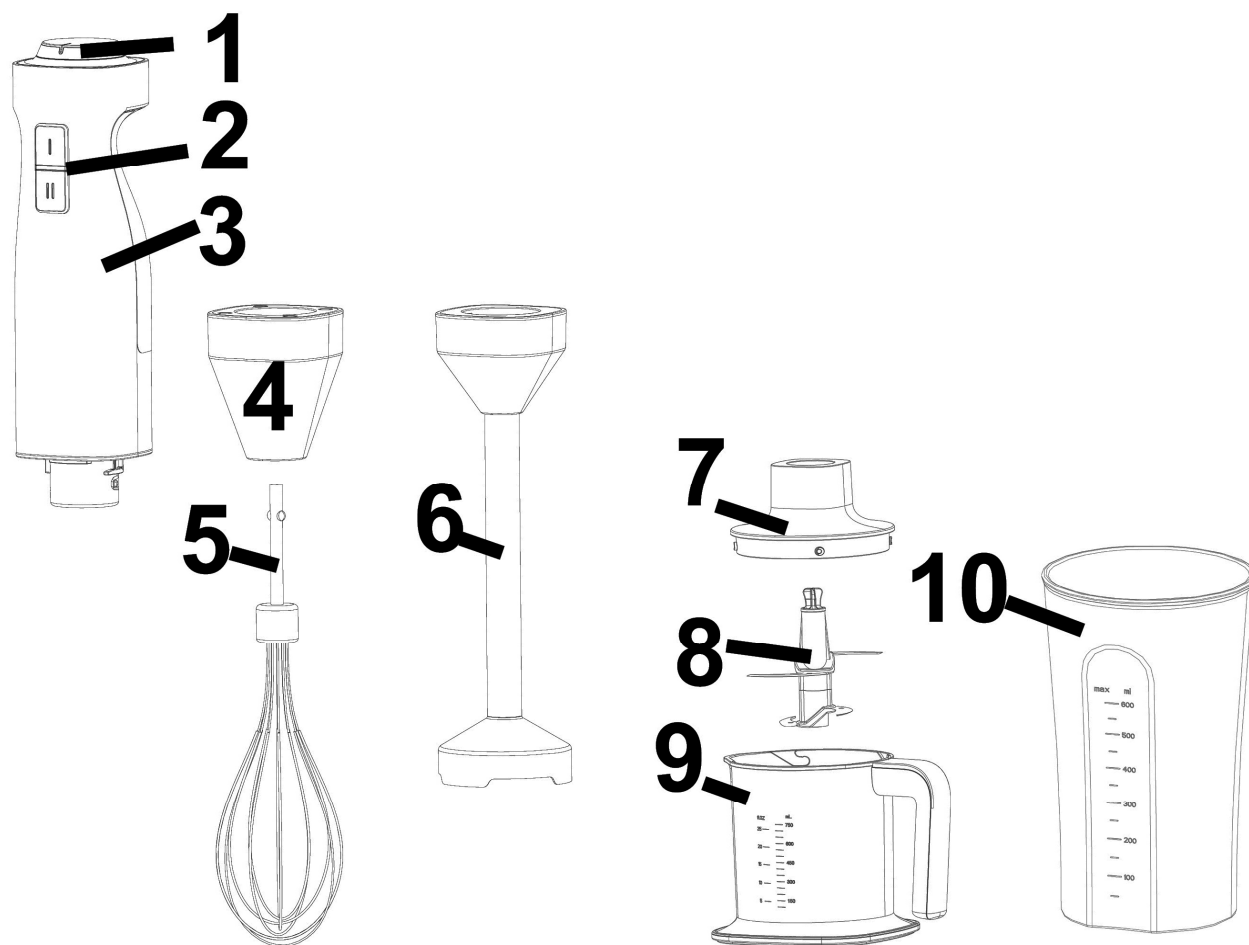
Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio. In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il Ice Master o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una condotta di terra mancante o interrotta.

33 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

33.1 Panoramica e assemblaggio



- 1 Manopola per la regolazione della velocità del tasto I
- 2 Tasto I (regolabile con manopola) e tasto II (velocità max.)
- 3 Apparecchio con motore
- 4 Adattatore di raccordo per la frusta
- 5 Frusta
- 6 Mixer a immersione per purè
- 7 Coperchio del recipiente sminuzzatore
- 8 Lame
- 9 Recipiente sminuzzatore
- 10 Misurino mescolatore

33.2 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

▲WARNING Avviso

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

34.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

1. Prima di usare la prima volta l'apparecchio, pulire le parti che vanno a contatto con i prodotti alimentari (vedi capitolo „Pulizia“).

34.2 Preparativi

1. Lasciare raffreddare gli alimenti prima di lavorarli. (max. 80 °C).
2. Tagliare gli ingredienti grandi a pezzi, prima di lavorarli.
3. Assemblare l'apparecchio completo e correttamente prima di infilare la spina nella presa elettrica.

34.3 Assemblaggio della frusta e del mixer a immersione per purè

Con la frusta potete montare generi alimentari, quali albume d'uovo o panna.



Il mixer a immersione per purè può essere utilizzato come segue:

- Frullatura di liquidi, come ad es. prodotti di latte, sughi, succhi di frutta, minestre, cocktail e shake
- Frullatura di ingredienti morbidi, come ad es. pasta per crespelle, maionese.
- Preparazione a purè di generi alimentari cotti, come ad es. per la preparazione di pappa per neonati

Per il montaggio, infilare dapprima la frusta nell'adattatore di raccordo finché scatta in posizione. Quindi inserire la frusta con l'adattatore di raccordo o il mixer a immersione per

purè nell'apparecchio con motore, in modo tale che il simbolo  sia posizionato sopra



e girare fino a quando  non è posizionato sopra .

Per lo smontaggio, procedere in modo inverso.

34.4 Assemblaggio dello sminuzzatore/tritratore



Lo sminuzzatore/tritratore è adatto alla triturazione di generi alimentari come carne, formaggio, cipolle, aglio, carote o noci.

▲GEFAHR PERICOLO

- ▶ Maneggiare con cautela le lame, queste sono taglienti. Pericolo di lesioni.

- Afferrare le lame dall'estremità superiore e posizionarle sull'alloggiamento nel recipiente sminuzzatore.
- Tagliare i generi alimentari a pezzi e metterli nel recipiente sminuzzatore.
- Mettere sopra il coperchio e girarlo in senso orario, finché scatta in posizione.

Posizionare l'apparecchio con motore sopra il coperchio, in modo tale che il simbolo

sia posizionato sopra  e girare finché  è posizionato sopra .

- Per lo smontaggio, procedere in modo inverso.

34.5 Impostazione della velocità

- Con la manopola posta sopra l'apparecchio con motore potete regolare in continuo l'impostazione della velocità del tasto I.
- Principalmente, il tasto II lavora con la massima velocità.

34.6 Uso della frusta e del mixer a immersione per purè

- Assemblare l'apparecchio e infilare la spina di alimentazione.
- Mettere i generi alimentari desiderati nel misurino mescolatore e in questo immergere la frusta/il mixer per purè.
- A seconda di quanto volete lavorare velocemente i generi alimentari, premere e tenere premuto il tasto I o il tasto II.
- Muovere lentamente la frusta/il mixer per purè su e giù e con movimenti circolari fino a quando i generi alimentari hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Rilasciare il tasto per terminare la lavorazione.
- Rimuovere la spina dalla presa elettrica.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Usare la frusta continuamente al massimo per 1 minuto. Poi lasciare raffreddare per 3 minuti. Eseguito 5 cicli, lasciare raffreddare per 30 minuti.
- ▶ Usare il mixer per purè continuamente al massimo per 1 minuto. Poi lasciare raffreddare per 3 minuti. Eseguito 5 cicli, lasciare raffreddare per 40 minuti.
- ▶ Al trattamento di liquidi con il massimo livello, tenere il mixer per purè con entrambe le mani, se necessario, poiché potrebbe verificarsi una forte depressione

34.7 Uso dello sminuzzatore/tritatore

- Assemblare l'apparecchio e infilare la spina di alimentazione.
- A seconda di quanto volete lavorare velocemente i generi alimentari, premere e tenere premuto il tasto I o il tasto II.
- Nella nostra **tabella con esempi di lavorazione dei generi alimentari** trovate informazioni sulle quantità consigliate, i livelli di velocità e la durata massima di funzionamento consigliata.

Lo sminuzzatore/tritatore prepara i generi alimentari molto velocemente. Controllare i generi alimentari, se necessario, in modo tale da non lavorarli troppo a lungo e fermarsi una volta raggiunta la consistenza desiderata.

- Rilasciare il tasto per terminare la lavorazione.
- Rimuovere la spina dalla presa elettrica.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Usare lo sminuzzatore/tritatore continuamente al massimo per 2 minuti. Poi lasciare raffreddare per 5 minuti. Eseguito 5 cicli, lasciare raffreddare per 30 minuti.

Tabella: Esempi per la lavorazione di generi alimentari:

Generi alimentari	Quantità consigliata	Livello di velocità	Tempo di funzionamento massimo consigliato
Erbe fresche	30 g	Regolazione media, tasto I	5 secondi
Carne senza cartilagine e ossa	200 g	Tasto II	5 secondi
Noci	200 g	Tasto II	10 secondi
Parmigiano (senza scorza)	200 g	Tasto II	10 secondi
Carote	200 g	regolazione media, tasto I	5 secondi
Cipolle	200 g	regolazione media, tasto I	5 secondi
Aglione	20 spicchi	Regolazione media, tasto I	5 secondi
Cubetti di ghiaccio	200 g	Tasto II	3 secondi

Con quantità diverse, adattare in corrispondenza il livello di velocità e il tempo di funzionamento.

35 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

35.1 Avvertenze di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

- ▶ Le lame sono molto taglienti. Maneggiarle con molta attenzione.
- ▶ Non immergere apparecchio con motore nell'acqua.

35.2 Pulizia

Rimuovere la spina dalla presa elettrica.

Pulire con un panno umido l'apparecchio con motore e l'adattatore di raccordo per la frusta nonché il coperchio del recipiente sminuzzatore, quindi asciugarli accuratamente.

Frusta, mixer per purè, lame, recipiente sminuzzatore e contenitore per frullatura possono essere lavati nella lavastoviglie. In alternativa, potete lavare questi componenti con acqua calda e un poco di detersivo.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Per una pulizia rapida, versare max. 300 ml di acqua calda con una goccia di detergente nel misurino mescolatore e mescolare per circa 10 secondi al livello 2 con la frusta o il mixer per purè, lasciando il mixer per purè o la frusta nel fondo del recipiente senza muoverlo su e giù.
- ▶ Riempire il recipiente sminuzzatore con max. 300 ml di acqua calda e una goccia di detergente e mescolare con le lame per circa 10 secondi.

36 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

36.1 Avvertenze di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

36.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Errori	Soluzione
L'apparecchio non si avvia.	Assicurarsi che la spina sia correnttamente inserita nella presa di corrente.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.
- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio di assistenza clienti.

37 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

38 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

39 Dati tecnici

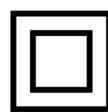
Apparecchio	Frullatore(mixer) a immersion HB 1000
N. articolo	3603
Dati connessione	220-240V; 50-60Hz
Potenza assorbita	1000W
Misure esterne (L/H/P)	Misurino mescolatore 10,5 x 17,5 x 10,5 cm Apparecchio con motore, con mixer per purè: 6,5 x 41 x 5,5 cm Apparecchio con motore, con frusta: 6,5 x 43,5 x 5,5 cm Apparecchio con motore, con sminuzzatore/tritratore: 17 x 38 x 13 cm
Peso netto	Misurino mescolatore: 140 g Apparecchio con motore, con mixer per purè: 840 + 175 g Apparecchio con motore, con frusta: 840 + 118 g Apparecchio con motore, con sminuzzatore/tritratore: 840 + 522 g

Manual del usuario

Varilla batidora HB 1000



Ref.3603



40 Manual del usuario: Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su varilla batidora HB 1000 le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

40.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del aparato y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha,
- resolución de fallos y/o
- operación,
- limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

40.2 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

▲GEFAHR

Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

▲WARNUNG

Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

▲VORSICHT

Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- ▶ Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

HINWEIS

Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

40.3 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

40.4 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

41 Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato. Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

41.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico.

- Picado de alimentos
- Batir líquidos e ingredientes blandos
- Triturado de alimentos
- Batido de nata, claras, etc.

Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o para usos similares, como por ejemplo, en cocinas para empleados de tiendas, oficinas u otros ámbitos comerciales, en explotaciones agrícolas, por clientes de hoteles, moteles u otras instalaciones residenciales, en pensiones con desayuno.

Cualquier otro uso no se adecúa a su uso original.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

▲WARNING**Advertencia****Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.**

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

41.2 Instrucciones generales de seguridad**HINWEIS****Nota**

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o conocimientos.
- ▶ Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños. Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ La reparación del aparato sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños. Las reparaciones incorrectas pueden causar riesgos significativos para el usuario.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Nunca debe procesar aceite o grasa calientes.

41.3 Fuentes de peligro

41.3.1 Peligro de lesiones físicas

▲GEFAHR

Peligro

El uso descuidado de la unidad puede provocar lesiones

Para evitar lesiones tenga en cuenta las siguientes precauciones:

- ▶ Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los electrodomésticos fuera del alcance de las partes móviles del aparato.
- ▶ No agarre las cuchillas, sobre todo si el aparato está acoplado. Las cuchillas están muy afiladas.
- ▶ Si algún elemento obstruye las cuchillas, desconecte primero el enchufe de la toma de alimentación eléctrica antes de retirar los alimentos que bloquean las cuchillas.
- ▶ Asegúrese de que todos los componentes están correctamente montados y quedan bien asentados.
- ▶ Si no va a utilizar el aparato y antes de cada limpieza, desconecte el enchufe de la toma de alimentación eléctrica. Deje que el aparato se enfríe antes de cada limpieza, montaje/desmontaje de componentes y antes de guardarlo.

41.3.2 Peligro de electrocución

▲GEFAHR

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ El aparato no puede utilizarse si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funciona correctamente o se ha caído y sufrido daños. Si el cable de alimentación o el enchufe resultan dañados, éstos deben ser sustituidos por el fabricante o su distribuidor, con el fin de evitar daños.

⚠GEFAHR**Peligro**

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ▶ No sumerja el motor, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.

42 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

42.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG**Advertencia**

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

42.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Motor
- Varilla pasapuré
- Varilla para el punto de nieve y pieza de unión
- Recipiente de la picadora con cuchillas y tapa
- Vaso mezclador
- Manual del usuario

HINWEIS**Nota**

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

42.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

42.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- ▶ Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

42.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie llana y estable.
- No utilice el aparato en exteriores.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

42.6 Conexión eléctrica

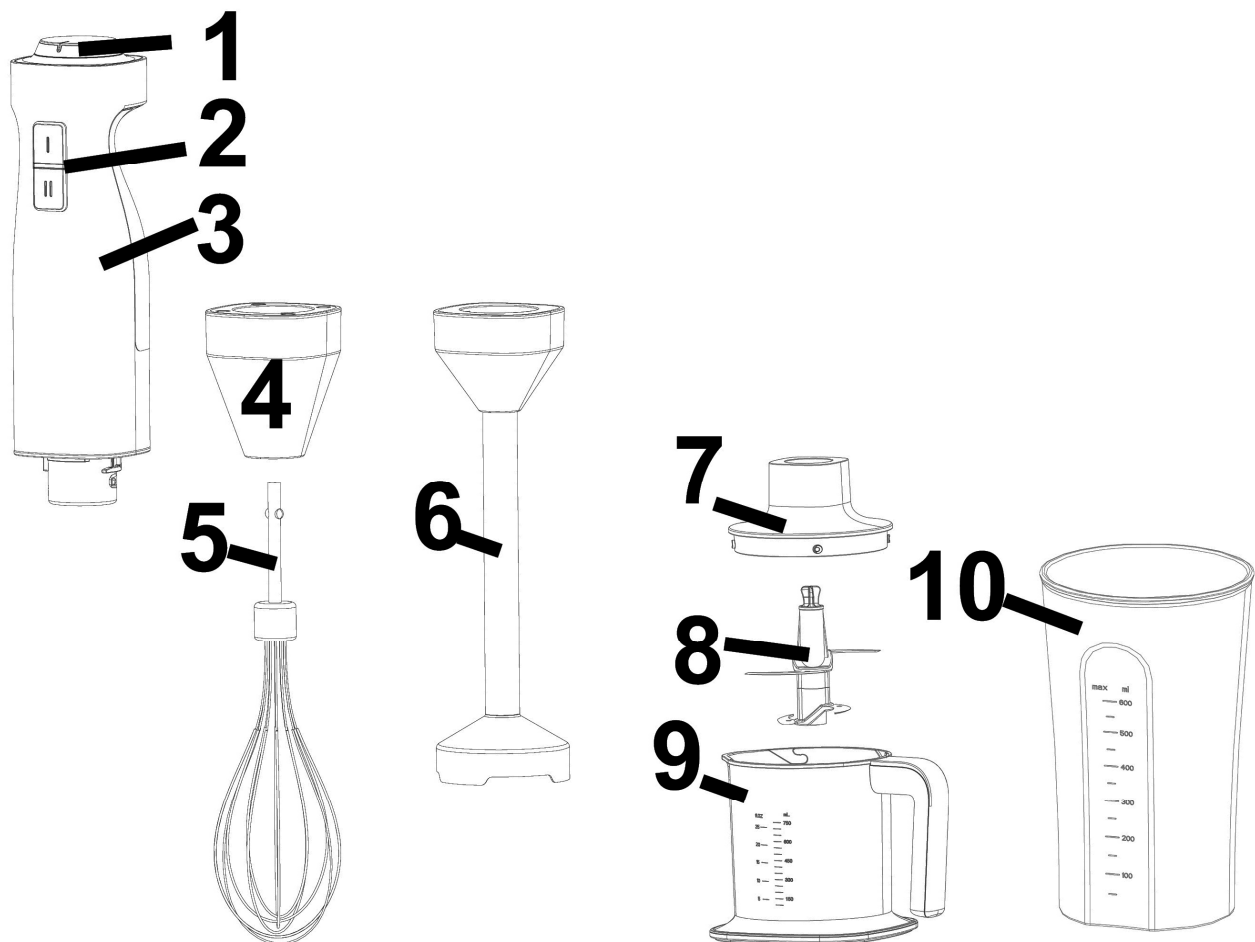
Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

43 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

43.1 Descripción y ensamblaje



- 1 Selector giratorio para ajustar la velocidad del botón I
- 2 Botón I (regulable mediante el selector giratorio) y botón II (velocidad máxima)
- 3 Motor
- 4 Pieza de unión para la varilla batidora
- 5 Varilla batidora
- 6 Varilla pasapuré
- 7 Tapa del recipiente de la picadora
- 8 Cuchillas
- 9 Recipiente de la picadora
- 10 Vaso mezclador

43.2 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

44 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

▲WARNING Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

44.1 Antes del primer uso

1. Limpie todos los componentes que vayan a entrar en contacto con los alimentos antes del primer uso (véase capítulo "Limpieza").

44.2 Pasos de preparación para el uso

1. Deje que los alimentos calientes enfríen antes de procesarlos (máx. 80 °C).
2. Corte los alimentos grandes en trozos antes de procesarlos.
3. Monte el aparato completamente y correctamente antes de conectar el enchufe en la toma de alimentación.

44.3 Ensamblaje de la varilla batidora y de la varilla pasapuré





Con la varilla batidora puede batir alimentos, como las claras o la nata.

La varilla pasapuré puede utilizarse para:

- Batir líquidos, p.ej. lácteos, salsas, zumos de fruta, sopas, combinados o batidos.
- Batir ingredientes blandos, p.ej. masa para tortitas, mayonesa.
- Pasar a puré alimentos cocinados, p.ej. para preparar papilla infantil.

Para ensamblar la varilla batidora, inserte primero la pieza de unión hasta que quede acoplada.

A continuación, inserte la varilla batidora con la unión o bien, la varilla pasapuré en el

motor, de forma que  quede colocado sobre  y enrósquelo hasta que  quede colocado sobre .

Para desmontar el aparato siga los mismos pasos en orden inverso.

44.4 Ensamblaje de la picadora





La picadora sirve para picar alimentos, como, por ejemplo, carne, queso, cebolla, ajo, zanahorias o frutos secos.

⚠GEFAHR

Peligro

► Proceda con cuidado al manipular las cuchillas, ya que están afiladas. Peligro de lesiones físicas.

- Tome las cuchillas por el extremo superior y colóquelas en el alojamiento del recipiente de la picadora.
- Corte los alimentos en trozos e introdúzcalos en el recipiente de la picadora.
- Coloque la tapa y gírela a derechas hasta que quede acoplada. Coloque el motor sobre

la tapa de forma que  quede colocado sobre  y gírelo hasta que  quede colocado sobre .

- Para desmontar el aparato siga los mismos pasos en orden inverso.

44.5 Ajuste de velocidad

- Puede ajustar la velocidad del botón I mediante el selector giratorio de regulación continua situado sobre el motor.
- El botón II funciona básicamente a velocidad máxima.

44.6 Uso de la varilla batidora y de la varilla pasapuré

- Ensamble el aparato y conecte el enchufe de alimentación.
- Vierta los alimentos deseados en el vaso mezclador e introduzca la varilla batidora/varilla pasapuré.
- Dependiendo de la rapidez con la que desee procesar los alimentos, mantenga pulsado el botón I o II.
- Eleve y baje la varilla batidora/varilla pasapuré y desplácela haciendo movimientos circulares hasta que el alimento haya alcanzado la consistencia deseada.
- Para finalizar el procesamiento, suelte el botón.
- Retire el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.

HINWEIS

Nota

- Utilice la varilla batidora durante 1 minuto como máximo de forma continuada. Después espere 3 minutos hasta que enfríe. Después de 5 ciclos de uso, espere 30 minutos para que el aparato enfríe.
- Utilice la varilla pasapuré durante 1 minuto como máximo de forma continuada. Después espere 3 minutos hasta que enfríe. Después de 5 ciclos de uso, espere 40 minutos para que el aparato enfríe.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Durante el procesamiento de líquidos en el nivel más alto es importante sujetar bien la varilla pasapuré, en su caso utilizando las dos manos, pues puede producirse un efecto intenso de succión.

44.7 Uso de la picadora

- Ensamble el aparato y conecte el enchufe de alimentación.
- Dependiendo de la rapidez con la que desee procesar los alimentos, mantenga pulsado el botón I o II.
- En nuestra **tabla con ejemplos de procesamiento de alimentos** encontrará consejos sobre las cantidades recomendadas, los niveles de velocidad y el tiempo máximo recomendado. La picadora procesa los alimentos rápidamente. Compruebe el alimento si fuera preciso, para no procesarlo durante demasiado tiempo y deténgase una vez alcanzada la consistencia deseada.
- Para finalizar el procesamiento, suelte el botón.
- Retire el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.

HINWEIS**Nota**

- ▶ Utilice la picadora durante 2 minutos como máximo de forma continuada. Después espere 5 minutos hasta que enfríe. Después de 5 ciclos de uso, espere 30 minutos para que el aparato enfríe.

Tabla: ejemplos de procesamiento de alimentos

Alimento	Cantidad recomendada	Nivel de velocidad	Tiempo de funcionamiento máx. recomendado
Finas hierbas frescas	30 g	Ajuste medio, botón I	5 segundos
Carne sin cartílago ni huesos	200 g	Botón II	5 segundos
Frutos secos	200 g	Botón II	10 segundos
Queso parmesano (sin corteza)	200 g	Botón II	10 segundos
Zanahorias	200 g	Ajuste medio, botón I	5 segundos
Cebollas	200 g	Ajuste medio, botón I	5 segundos
Ajo	20 dientes	Ajuste medio, botón I	5 segundos
Cubitos de hielo	200 g	Botón II	3 segundos

Adapte el nivel de velocidad y el tiempo conforme a la cantidad de alimento utilizada en cada caso.

45 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

45.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Atención

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ▶ Las cuchillas están muy afiladas. Proceda con cuidado.
- ▶ No sumerja el motor en agua.

45.2 Limpieza

Retire el enchufe en la toma de alimentación eléctrica.

El motor y la pieza de unión para la varilla batidora, así como la tapa del recipiente de la picadora deben limpiarse utilizando un paño ligeramente humedecido y secarse completamente a continuación.

La varilla batidora, la varilla pasapuré, las cuchillas, el recipiente de la picadora y el vaso mezclador pueden lavarse en el lavavajillas. También puede lavar estos componentes con agua caliente y un poco de jabón lavavajillas.

HINWEIS Nota

- ▶ Para una limpieza rápida, vierta 300 ml de agua caliente como máximo y una gota de jabón lavavajillas en el vaso mezclador y batir al nivel 2 con la varilla batidora o la varilla pasapuré durante unos 10 segundos sin levantar y bajar la varilla, sino dejándola abajo en el fondo del recipiente.
- ▶ Vierta 300 ml de agua caliente con una gota de jabón lavavajillas en el recipiente de la picadora y bata con las cuchillas durante unos 10 segundos.

46 Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

46.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Atención

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

46.2 Indicaciones de avería

Problema	Solución
El aparato no arranca.	Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica.

HINWEIS

Nota

- ▶ Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.
- ▶ Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio técnico.



47 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS

Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

48 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman.

Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

49 Datos técnicos

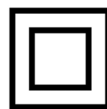
Denominación	Varilla batidora HB 1000
Nº de art.	3603
Conexión	220-240V; 50-60Hz
Consumo de potencia	1000W
Dimensiones exteriores (An/H/P)	Vaso mezclador 10,5 x 17,5 x 10,5 cm Motor con varilla pasapuré: 6,5 x 41 x 5,5 cm Motor con varilla batidora: 6,5 x 43,5 x 5,5 cm Motor con picadora: 17 x 38 x 13 cm
Peso neto	Vaso mezclador: 140 g Motor con varilla pasapuré: 840 + 175 g Motor con varilla batidora: 840 + 118 g Motor con picadora: 840 + 522 g

Originele Gebruiksaanwijzing

Staafmixer HB 1000



Artikelnummer 3603



50 Gebruiksaanwijzing

50.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw Staafmixer HB 1000 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

50.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Staafmixer HB 1000 (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- Ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

50.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

▲WARNING

Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

50.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

50.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

51 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

51.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

- Hakselen van voedingsmiddelen
- Mixen van vloeistoffen en zachte ingrediënten
- Pureren van voedingsmiddelen
- Kloppen van room, eiwit, enz.

Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;

- door klanten in hotels, motels en dergelijke;
- in pensions met ontbijt.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠️ **WARNUNG** Waarschuwing

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

51.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS Tip

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ▶ Dit apparaat mag niet door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en de netkabel buiten het bereik van kinderen. Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

HINWEIS

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Een reparatie van het apparaat mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Nooit hete olie of vet verwerken.

51.3 Bronnen van gevaar

51.3.1 Gevaar voor lichamelijk letsel

▲GEFAHR Gevaar

Als u niet voorzichtig met het apparaat omgaat, bestaat gevaar voor lichamelijk letsel.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om gevaar voor letsel te vermijden:

- ▶ Vingers, haren, kleding en keukenapparaten uit de buurt van bewegende delen houden.
- ▶ Pak de messen niet vast, vooral niet als de stekker in het stopcontact zit. De messen zijn heel scherp.
- ▶ Als iets de messen blokkeert, trekt u eerst de stekker uit het stopcontact, voordat u de producten verwijdert die de messen blokkeren!
- ▶ Verzekert u ervan, dat alle onderdelen goed gemonteerd zijn en goed vast zitten.
- ▶ Laat het apparaat voor iedere reiniging, montage/demontage van onderdelen en voor het opbergen afkoelen.



Gevaar

- ▶ Trek als het apparaat niet wordt gebruikt en voor iedere reiniging en montage/demontage van onderdelen de stekker uit het stopcontact.

51.3.2 Gevaar door elektrische stroom



Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Het apparaat mag niet in gebruik worden genomen, als de aansluiting of de stekker beschadigd is, als het niet volgens de voorschriften werkt, op de grond is gevallen of beschadigd is. Indien de aansluiting of de stekker beschadigd is, moet deze door de fabrikant of servicepersoneel dat daar opdracht toe heeft van de fabrikant worden vervangen om gevaren te voorkomen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.
- ▶ Het motormachine, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.

52 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

52.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

52.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Staafmixer HB 1000 wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Motormachine
- Pureerstaaf
- Garde en verbindingsstuk
- Hakselaarbak met messen en deksel van de bak
- Mengbeker
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

52.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

- Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

52.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS Tip

- ▶ Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

52.5 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- De machine moet op een vlakke en stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.

-
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
 - Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
 - De installatie en montage van dit apparaat in mobiele installaties (bijv. schepen) kunnen worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / als ze de voorwaarden te scheppen voor het veilig gebruik van deze apparatuur.

52.6 Elektrische aansluiting

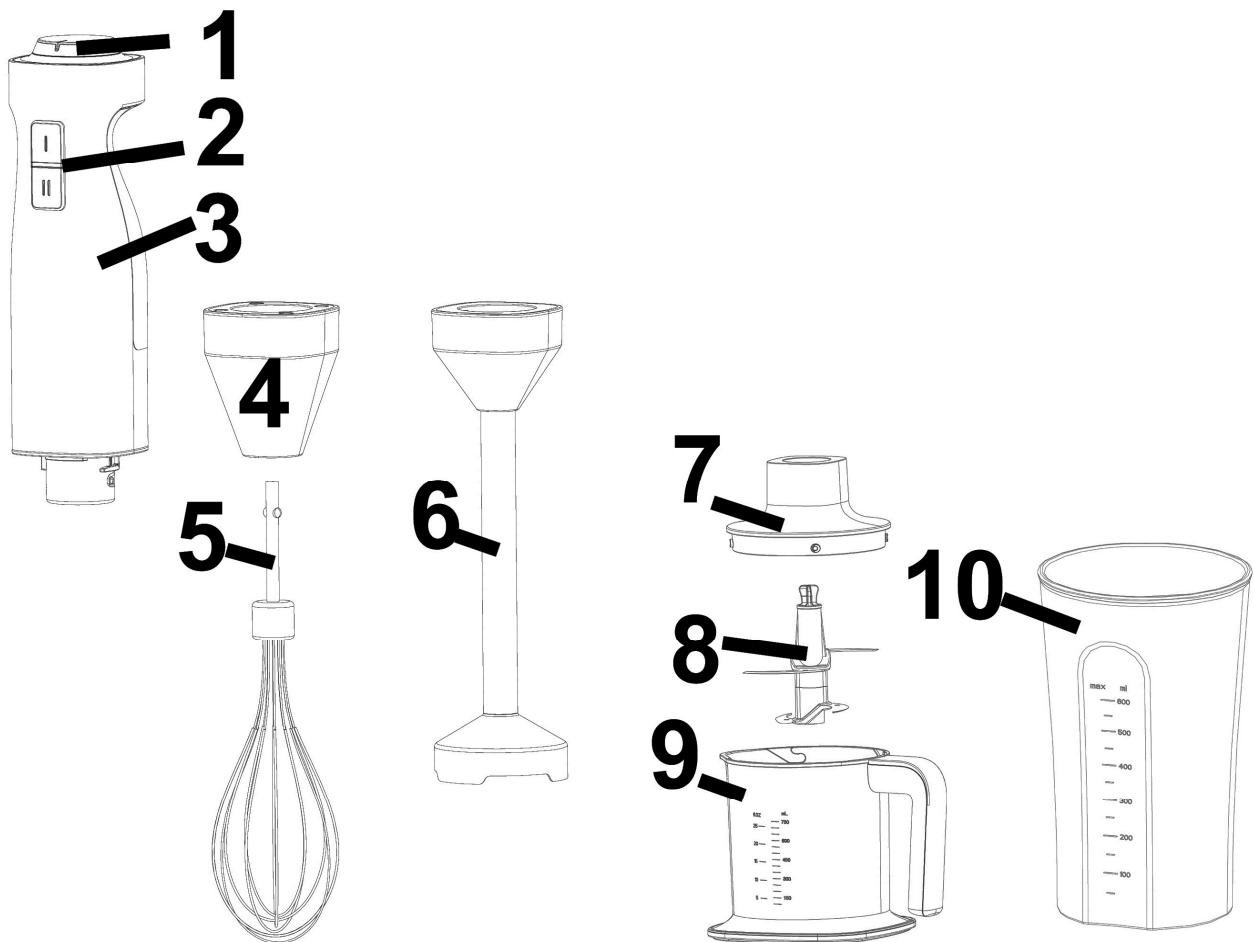
Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

53 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

53.1 Overzicht en montage



- 1 Draairegelaar voor instelling van de snelheid van de toets I
- 2 Toets I (instelbaar via de draairegelaar) en toets II (max. snelheid)
- 3 Motormachine
- 4 Verbindingsstuk voor de garde
- 5 Garde
- 6 Pureerstaaf
- 7 Deksel van de bak
- 8 Messen
- 9 Hakselaarbak
- 10 Mengbeker

53.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

54 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

54.1 Voor het eerste gebruik

1. Reinig de onderdelen die met de producten in contact komen voor het eerste gebruik (zie hoofdstuk „Reiniging“).

54.2 Voorbereidingen

1. Laat hete producten afkoelen, voordat u deze verwerkt. (max. 80°C).
2. Snijd de grote ingrediënten eerst in stukken, voordat u ze verwerkt.
3. Zet het apparaat volledig en correct in elkaar, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

54.3 Montage van de garde en de pureerstaaf





U kunt met de garde voedingsmiddelen zoals eiwit of slagroom kloppen.

De pureerstaaf kunt u als volgt gebruiken:

- Mengen van vloeistoffen, bijv. melkproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, drankjes en shakes
- Mengen van zachte ingrediënten, bijv. pannenkoekenbeslag, mayonaisse.
- Pureren van gekookte voedingsmiddelen, bijv. voor het maken van babypap

Voor de montage de garde eerst in het verbindingstuk steken, tot deze op zijn plaats klikt.

Vervolgens de garde met verbindingstuk resp. de pureerstaaf zo in de motormachine

steken, dat  zich boven  bevindt en draaien, tot  zich boven  bevindt.

Voor de demontage draait u de volgorde om.





54.4 Montage van de hakselaar

De hakselaar is geschikt voor het hakselen van voedingsmiddelen zoals vlees, kaas, uien, knoflook, wortels of noten.

⚠️ GEFAHR GEVAAR

- ▶ Ga voorzichtig met de messen om, deze zijn scherp. Verwondingsgevaar.

- Messen aan het bovenste uiteinde vastpakken en de opname in de hakselaarbak plaatsen.
- Voedingsmiddelen in stukken snijden en in de hakselaarbak plaatsen.

-
- Deksel plaatsen en met de wijzers van de klok mee draaien, totdat deze op zijn plaats klikt. Motormachine op het deksel plaatsen, zodat  boven  is en draaien, totdat  zich boven  bevindt.
 - Voor de demontage draait u de volgorde om.

54.5 Snelheid instellen

- U kunt met de draaischakelaar boven op de motormachine de snelheidsinstelling van toets I traploos regelen.
- De toets II werkt in principe met de maximale snelheid.

54.6 Gebruik van de garde en pureerstaaf

- Apparaat in elkaar zetten en de stekker in het stopcontact steken.
- Gewenste voedingsmiddelen in de mengbak doen en garde/pureerstaaf onderdompelen.
- Afhankelijk van hoe snel u de voedingsmiddelen wilt verwerken op toets I of toets II drukken.
- Garde/pureerstaaf langzaam op en neer en in ronddraaiende bewegingen bewegen, tot de voedingsmiddelen de gewenste consistentie hebben bereikt.
- Om de verwerking te beëindigen, toets loslaten. Trek de stekker uit het stopcontact.

HINWEIS

Tip

- ▶ De garde maximaal 1 minuut aan een stuk gebruiken. Daarna 3 minuten laten afkoelen. Na 5 cycli 30 minuten laten afkoelen.
- ▶ De pureerstaaf maximaal 1 minuut aan een stuk gebruiken. Daarna 3 minuten laten afkoelen. Na 5 cycli 40 minuten laten afkoelen.
- ▶ Houd de pureerstaaf ook bij het werken met vloeistoffen op de hoogste stand met beide handen vast, omdat er een sterke zuiging kan ontstaan.

54.7 Gebruik van de hakselaar

- Apparaat in elkaar zetten en de stekker in het stopcontact steken.
- Afhankelijk van hoe snel u de voedingsmiddelen wilt verwerken op toets I of toets II drukken.
- In onze **tabel met voorbeelden voor de verwerken van voedingsmiddelen** vindt u tips over de aanbevolen hoeveelheid, snelheid en maximale verwerkingsduur. De hakselaar verwerkt de voedingsmiddelen zeer snel. Controleer de voedingsmiddelen indien nodig, zodat u deze niet te lang verwerkt en stop, wanneer de gewenste consistentie is bereikt.
- Om de verwerking te beëindigen, toets loslaten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

HINWEIS

Tip

- ▶ Hakselaar maximaal 2 minuten aan een stuk gebruiken. Daarna 5 minuten laten afkoelen. Na 5 cycli 30 minuten laten afkoelen.

Tabel: Voorbeelden voor het verwerken van voedingsmiddelen:

Voedingsmiddelen	Aanbevolen hoeveelheid	Snelheidsstand	Aanbevolen maximale tijdsduur
Verse kruiden	30 g	Middelste instelling, toets I	5 seconden
Vlees zonder kraakbeen of bot	200 g	Toets II	5 seconden
Noten	200 g	Toets II	10 seconden
Parmesaan (zonder korst)	200 g	Toets II	10 seconden
Wortels	200 g	Middelste instelling, toets I	5 seconden
Uien	200 g	Middelste instelling, toets I	5 seconden
Knoflook	20 teentjes	Middelste instelling, toets I	5 seconden
5 seconden	200 g	Toets II	3 seconden

Bij afwijkende hoeveelheid snelheid en tijd aanpassen.

55 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine beginnen:

- ▶ De messen zijn heel scherp. Ga er voorzichtig mee om.
- ▶ Dompel het motormachine niet onder in het water.

55.2 Reiniging

Trek de stekker uit het stopcontact.

De motormachine en het verbindingsstuk voor de garde en het deksel van de hakselaarbak met een vochtige doek schoonmaken en vervolgens grondig afdrogen. Garde, pureerstaaf, hakselaarbak en mengbak kunnen in de afwasmachine worden gereinigd. U kunt deze onderdelen ook met warm water en afwasmiddel reinigen.

HINWEIS TIP

- ▶ Voor snelle reiniging max. 300 ml warm water met een druppel afwasmiddel in de mengbak doen en op stand 2 met de garde of pureerstaaf ca. 10 seconden mixen, daarbij de pureerstaaf of garde niet op en neer bewegen maar onder in het vat laten.

HINWEIS**TIP**

- ▶ De hakselaarbak met max. 300 ml warm water met een druppel afwasmiddel vullen en met de messen ca. 10 seconden mixen.

56 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠ VORSICHT**VOORZICHTIG**

- ▶ Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
- ▶ Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

56.2 Storingen

Storing	Verhelpen
De machine start niet.	Verzekert u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Wanneer u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.
- ▶ Reining het apparaat voordat u het naar de klantenservice opstuurt.

57 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

**HINWEIS****Tip**

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

58 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

59 Technische gegevens

Apparaat	Staafmixer HB 1000
Artikel nr.	3603
Aansluitgegevens	220-240V; 50-60Hz
Power consumptie	1000W
Afmetingen buitenkant (B x H x D)	Mengbeker 10,5 x 17,5 x 10,5 cm Motormachine met pureerstaaf: 6,5 x 41 x 5,5 cm Motormachine met garde: 6,5 x 43,5 x 5,5 cm Motormachine met hakselaar: 17 x 38 x 13 cm
Netto gewicht	Mengbeker: 140 g Motormachine met pureerstaaf: 840 + 175 g Motormachine met garde: 840 + 118 g Motormachine met hakselaar: 840 + 522 g