

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

STAAFMIXER

MODE D'EMPLOI

MIXEUR PLONGEANT

GEBRAUCHSANWEISUNG

HANDMIXER

220-240V ~ 50/60Hz
500W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 8
1101 BT Amsterdam
The Netherlands

Art. 1705587
Type BL-11302

GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

1. Belangrijk

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en bewaar deze om later te kunnen raadplegen.

1.1 Gevaren

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen, en spoel het niet af onder stromend water.

1.2 Waarschuwingen

- Raak de rotorbladen niet aan, zeker niet

wanneer de mixerstaaf op de aandrijving is gemonteerd. De rotorbladen zijn zeer scherp.

- Haal eerst de mixerstaaf van de aandrijving voordat u ingrediënten verwijdert die de rotorbladen blokkeren.
- Houd vingers, haar, kleding en bestek uit de buurt van de bewegende onderdelen.
- Zet het apparaat niet aan tijdens het plaatsen of verwijderen van accessoires.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires en onderdelen. Bij het gebruik van niet-originele accessoires of onderdelen vervalt de garantie.
- Plaats het netsnoer niet in de buurt van hete oppervlakken of binnen het bereik van kinderen.
- Mix nooit hete olie of vet.
- Zet de schakelaar op stand I voor laag vermogen (i.c.m. garde) en op stand II voor hoog vermogen (i.c.m. mixerstaaf, hakmolen of garde).
- Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet een beschadigd netsnoer en/of staafmixer worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of iemand

met vergelijkbare kwalificaties.

- Wees voorzichtig bij het hanteren van de rotorbladen, vooral wanneer u de rotorbladen uit de kom haalt, de kom leegt en tijdens reiniging.
- Zet het apparaat uit voordat u accessoires wisselt of in de buurt komt van bewegende onderdelen.
- **LET OP:** *Controleer of de staafmixer is uitgeschakeld voordat u deze losmaakt van de aandrijving.*
- Haal de stekker van de staafmixer altijd uit het stopcontact wanneer u deze onbeheerd achterlaat, uit elkaar haalt, in elkaar zet of reinigt;
- Dompel de aandrijving niet onder.
- Haal de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact wanneer u deze onbeheerd achterlaat, uit elkaar haalt, in elkaar zet of reinigt.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Apparaten mogen alleen onder toezicht of na het ontvangen van begrijpelijke instructies over veilig gebruik en de gevaren van het apparaat worden gebruikt

door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten.

- Laat kinderen dit apparaat niet als speelgoed gebruiken.

- **UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

- **WAARSCHUWING:** gebruik het apparaat maximaal 30 seconden achter elkaar, pauzeer dan 2 minuten.

- **Vul de mengbeker met maximaal 600 ml (1 deel ingrediënten, 4 delen water)!!!**

1.3 Waarschuwing

- Gebruik de staafmixer niet langer dan 30 seconden achter elkaar op hoog vermogen om oververhitting te voorkomen.

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op boerderijen;
- door hotel- en motelgasten of gasten van andere residentiële omgevingen;
- in bed-and-breakfasts of soortgelijke omgevingen.

ONDERDELEN VAN UW STAAFMIXER



- A - Snelheidsknoppen
- B - Aandrijving
- C - Mixerstaaf
- D - Ontgrendelknoppen

Accessoires

- E - Garde
- F - Chopper
- G - Mengbeker

GEBRUIK

Let op

- Laat hete ingrediënten eerst afkoelen voordat u ze in kleine stukjes snijdt of in de mengbeker stopt
- Snijd grote ingrediënten eerst in kleine stukjes voordat u ze verwerkt.

MIXEN

Reinig de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt (zie hoofdstuk 'Reiniging').

De staafmixer is geschikt voor:

- Het mengen van vloeistoffen, zoals melkproducten, sauzen, fruitsappen, soepen, mixdranken en shakes.
- Het mixen van zachte ingrediënten, zoals roomboter of mayonaise.
- Het pureren van gekookte ingrediënten, bijv. voor het bereiden van babyvoeding.

Mixen met de mengbeker

- Plaats de voet op de onderkant van de mengbeker (hierdoor schuift de mengbeker niet op het werkblad).
- Vul de mengbeker met maximaal 600 ml (1 deel ingrediënten, 4 delen water).

Belangrijk

- De maximale temperatuur voor uw staafmixer staaf is 30 °C. Laat uw ingrediënten eerst afkoelen indien u een pan van het vuur af haalt, anders raakt uw staafmixer oververhit.
- Koppel de aandrijving (B) aan de mixerstaaf (C). (u hoort een klik).
- Sluit de stekker aan op een stopcontact. Plaats de rotorbladen in de ingrediënten voordat u het apparaat aan zet om spetteren te voorkomen.
- Zorg dat er geen vloeistof boven de koppeling tussen de aandrijving en de mixerstaaf komt.
- Beweeg de rotorbladen op en neer door de ingrediënten.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer de staafmixer vastloopt en voordat u deze reinigt.
- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en haal de staafmixer uit elkaar.

REINIGING

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- Raak de scherpe rotorbladen niet aan.
- Bereid voeding voor baby's, ouderen en gehandicapten met extra zorg.
- Zorg ervoor dat de mixerstaaf grondig is gesteriliseerd. Volg de instructies van de fabrikant wanneer u een sterilisatieoplossing gebruikt.
- Sommige voedingsmiddelen, zoals eieren of wortels, kunnen het plastic verkleuren. U kunt deze verkleuring tegengaan door het plastic in te wrijven met een doek waarop plantaardige olie is aangebracht.

TECHNISCHE GEGEVENS

Type nr.: BL-11302
Vermogen: 500W
Netspanning: 220-240V - 50/60Hz

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU. Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk

afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals

vermeld in de gebruiksaanwijzing).

- Eveneens is de garantie niet geldig voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.
- De garantie dekt evenmin beschadigingen ontstaan door het niet tijdig ontkalken van apparaten, welk water ook gebruikt is (dit geldt vanzelfsprekend speciaal voor stoomstrijkijzers, koffiezetapparaten en waterkokers).
- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met: Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

MODE D'EMPLOI

Félicitations et merci de l'achat de ce produit de grande qualité. Veuillez lire les instructions de l'utilisateur attentivement afin d'obtenir la meilleure utilisation possible de votre appareil. Ce guide comprend toutes les directives nécessaires et conseils d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil. En suivant ces instructions, vous obtiendrez les meilleurs résultats et profiterez au maximum de votre appareil. Vous économiserez aussi du temps et éviterez des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de votre appareil vous apportera beaucoup de plaisir!

1. Important

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour toute référence ultérieure.

1.1 Danger

Ne plongez jamais l'unité moteur dans l'eau ou tout autre liquide et ne la rincez pas sous le robinet.

1.2 Avertissement

- Évitez de toucher les lames, en particulier lorsque la barre du mélangeur est fixée à l'unité moteur. Les lames sont très tranchantes.
- Si les lames se coincent, retirez la barre du mélangeur de l'unité moteur avant de retirer les ingrédients qui bloquent la lame.
- Gardez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles à l'écart des pièces mobiles.
- Ne mettez pas l'appareil sous tension lorsque vous fixez ou détachez des accessoires.
- N'utilisez jamais d'accessoires non autorisés. Si vous utilisez de tels accessoires ou pièces, votre garantie devient invalide.
- Ne laissez jamais le cordon toucher des surfaces chaudes ou pendre à un endroit où un enfant pourrait l'attraper.
- Ne mélangez jamais de l'huile ou de la graisse chaude.
- Commutateur I pour charge légère (accessoires fouet) ; commutateur II pour la charge lourde (mélangeur à main, accessoires de hachage, peut également être utilisé avec des accessoires de fouet).

- Si le cordon d'alimentation et / ou le mixeur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Des précautions sont nécessaires lors de la manipulation des lames de coupe, en particulier lors du retrait de la lame du bol, du vidage du bol et du nettoyage.
- Mettez l'appareil hors tension avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en mouvement lors de l'utilisation.
- **ATTENTION:** *Assurez-vous que le mélangeur soit éteint avant de le retirer du support.*
- Débranchez toujours le mélangeur de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Ne pas immerger la pièce du moteur.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
- **ATTENTION:** performance max. 30 secondes, pause 2 minutes.

1.3 Attention

- Ne pas utiliser votre mélangeur avec des mélanges lourds pendant plus de 30 secondes, sans quoi il va surchauffer.

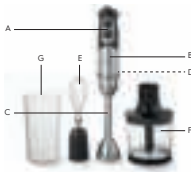
Cet appareil est destiné à un usage ménager ou similaire comme:

- dans des cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- dans des fermes;
- par des clients d'hôtels et de motels ou des hôtes dans d'autres environnements

résidentiels;

- dans des environnements de type chambres d'hôte ou similaires.

DÉCOUVREZ VOTRE MIXEUR PLONGEANT



- A - Boutons de vitesse
- B - Unité du moteur
- C - Barre de mélange
- D - Boutons de libération

Accessoires

- E - Fouet
- F - Hachoir
- G - Bol mélangeur

UTILISATION

Attention

- Vous devez laisser refroidir les ingrédients chauds avant de les hacher ou les verser dans le récipient
- Coupez les gros ingrédients en morceaux de 2 cm avant de les traiter.

MÉLANGE

Nettoyez soigneusement les pièces entrant en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir le chapitre « Nettoyage »)

Le mélangeur est destiné au :

- Mélange de liquides, par ex. produits laitiers, sauces, jus de fruits, soupes, mélanges de boissons et shakes.
- Mélange d'ingrédients mous, par ex. pâte à crêpes ou mayonnaise.
- Purée d'ingrédients cuits, par ex. nourriture pour bébé.

Pour mélanger dans le récipient

- Mettez la base / le couvercle sur le fond du récipient. (Ceci permet d'éviter que le récipient ne glisse sur le plan de travail.)
- Ne remplissez pas le récipient au-dessus de 600 ml (1 part d'aliments, 4 parts d'eau).

Important

- La température maximale de votre mixeur plongeant est de 30° C. Si vous retirez une casserole du feu, laissez donc d'abord vos ingrédients refroidir, sinon votre mixeur plongeant risque de surchauffer.
- Montez l'unité moteur (B) à l'intérieur de la barre du mélangeur (C). (« CLIC »)
- Branchez le câble d'alimentation. Pour éviter des éclaboussures, placez les aliments autour de la lame avant mise sous tension.
- Ne laissez pas le liquide dépasser la jointure entre l'unité moteur et la barre du mélangeur.
- Déplacez la lame à travers la nourriture et utilisez une action de piquage.
- Si votre mélangeur est bloqué, débranchez le câble d'alimentation avant de le nettoyer.
- Après utilisation, débranchez le câble d'alimentation et démontez-le.

NETTOYAGE

- Mettez toujours l'appareil hors tension et débranchez toujours le câble d'alimentation avant de le nettoyer.
- Ne touchez pas les lames tranchantes.
- Faites particulièrement attention lors de la préparation d'aliments pour bébés, personnes âgées et infirmes.
- Assurez-vous toujours que la barre du mélangeur soit complètement stérilisée. Utilisez une solution stérilisante conformément aux instructions du fabricant du dispositif de stérilisation.
- Certains aliments, comme les œufs ou les carottes, peuvent décolorer le plastique. Frottez-le avec un chiffon imbibé d'huile végétale pour éliminer la décoloration.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type n°: BL-11302

Puissance: 500W

Tension électrique: 220-240V - 50/60Hz

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil ne doit pas être mis avec les déchets ménagers à la fin de son usage, mais doit être jeté dans un centre de recyclage d'appareils ménagers Électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Les Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

CONDITIONS DE GARANTIE

- Blokker B.V. accorde une garantie de 2 ans sur toutes les défaillances consécutives à des défauts cachés et empêchant une utilisation normale de l'appareil.
- La garantie prend effet au moment de l'achat; veuillez donc conserver soigneusement votre preuve d'achat.
- Pendant la période de garantie, les éventuels défauts de fabrication et/ou de matière seront traités par nos soins, soit par une réparation, soit par un remplacement des pièces défectueuses, soit par échange de l'appareil.
- Les réparations ne seront exécutées dans le cadre de la garantie que s'il est clairement démontré (avec du ticket de caisse correspondant) que le jour de la réclamation tombe dans la période de garantie.
- La garantie prend fin si la défaillance provient de dommages consécutifs à un accident, un usage inapproprié, une négligence (par exemple un mauvais entretien) ou si l'appareil a fait l'objet d'une intervention ou d'une réparation en dehors de l'atelier de service après-vente de Blokker B.V. (à l'exception du démontage tel que mentionné dans le mode d'emploi).
- De même, la garantie ne s'applique pas en cas de raccordement à une

mauvaise tension de réseau, en cas de non-respect des instructions du mode d'emploi et en cas d'usure normale de l'appareil.

- La garantie ne couvre pas non plus les dommages consécutifs à une mauvaise périodicité du détartrage des appareils, quelle que soit l'eau utilisée (ceci concerne bien sûr en particulier les fers à repasser à vapeur, les cafetières et les bouilloires).
- Blokker B.V. ne peut être tenu responsable de dommages matériels ou d'accidents personnels découlant d'un raccordement contraire aux règles de sécurité et aux normes techniques en vigueur (par exemple à une prise de courant défectueuse). La garantie ne donne en aucun cas droit à une indemnisation.
- Toutes les autres demandes en dommages et intérêts, y compris pour détérioration, sont exclues hormis les cas prévus la loi.
- Les conditions de garantie autres que celles énoncées ci-dessus ne sont pas de notre ressort.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute information, vous pouvez contacter:

Blokker B.V. Klantenservice
Numéro de téléphone: 088-9494800
What's App: 06-12823538

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas?

Si votre appareil présente des défaillances, premier vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Votre revendeur se chargera de remédier à ces défaillances dans les meilleurs délais.

Réparations en dehors de la période de garantie

Vous pouvez toujours demander des réparations en dehors de la période de garantie. Celles-ci vous seront naturellement facturées.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

1. Wichtig

Die vorliegende Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam lesen und anschließend gut aufbewahren.

1.1 Gefahr

Der Motorblock darf nicht unter fließendem Wasser gereinigt oder in Wasser und sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.

1.2 Sicherheitshinweise

- Vermeiden Sie die Berührung der Messer, insbesondere wenn der Mixstab am Motorblock installiert ist. Das Messer ist sehr scharf.
- Falls die Messer blockiert sind, muss der Pürierstab zuerst vom Motorblock entfernt werden, bevor Sie die Zutaten entfernen, die für die Blockierung verantwortlich sind.
- Finger, Haare, Bekleidung und Küchenutensilien immer von den im Betrieb bewegten Teilen fernhalten.
- Verwenden Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Benutzung von anderen Zubehör- oder Geräteteilen führt zum Garantieverlust.
- Sorgen Sie dafür, dass das Anschlusskabel nicht mit erhitzten Oberflächen in Berührung kommt oder über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängt, wo es von Kindern erfasst werden kann.
- Niemals heiße Öle oder Fette mixen.
- Verwenden Sie Stufe I für leichte Arbeiten (Schneebeesen); Stufe II eignet sich für schwere Arbeiten (Handmixer und Hackzubehör können ebenfalls mit Schneebeesen benutzt werden).

- Wenn die Anschlußleitung dieses Gerätes und/ oder der handmixer beschädigt wird, muß sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Es muss mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus der Schüssel, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet werden.
- **VORSICHT:** Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.
- Der Motorblock darf nicht eingetaucht werden.
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder sollten vom Gerät und der Anschlussleitung ferngehalten werden, wenn es eingeschaltet ist oder abkühlt.

- Diese Geräte können von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH**
- **VORSICHT:** Maximale Betriebsdauer 30 Sekunden, dann 2 Minuten Arbeitspause. Nicht mehr als 600ml in den Behälter füllen (1 Teil Lebensmittel, 4 Teile Wasser)!!!

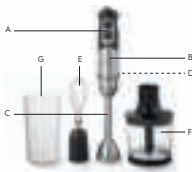
1.3 Vorsicht

- Verwenden Sie Ihren Handmixer zum Schutz vor Überhitzung bei der Verarbeitung schwerer Zutaten nicht länger als 30 Sekunden.
- Dieses Gerät eignet sich nur für den Hausgebrauch.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und einen damit vergleichbaren Gebrauch bestimmt, wie:

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- auf Bauernhöfen,
- durch Hotel- oder Motलगäste oder Gäste anderer Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen oder ähnlichen Umgebungen.

MACHEN SIE SICH MIT DER HANDMIXER



- A - Drehzahlstasten
B - Motorträger
C - Pürierstab
D - Entriegelung

Zubehör

- E - Schneebesens
F - Chopper
G - Mixbecher

INBETRIEBNAHME

Vorsicht

- Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie diese hackeln oder in den Behälter füllen.
- Zerkleinern Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in kleinere Stücke von etwa 2cm.

MIXEN

Die Geräteteile, die mit Ihren Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor der ersten Verwendung gründlich gespült werden (siehe Kapitel 'Reinigung')

Der Pürierstab ist geeignet zum:

- Mixen von Flüssigkeiten, z.B. Milchprodukte, Soßen, Obstsaft, Suppen, Mixgetränke, Milch-Shakes.
- Mischen weicher Zutaten, z. B. Pfannkuchenteig und Mayonnaise.
- Pürieren gegarter Zutaten, z.B. für Baby-Nahrung.

Wenn Sie den mitgelieferten Behälter verwenden

- Setzen Sie Basis/Deckel auf die Behälterunterseite. (Dies verhindert, dass der Behälter auf der Arbeitsplatte verrutscht.)

Wichtig

- Der Stabmixer ist für Temperaturen bis höchstens 30 °C geeignet. Lassen Sie die Zutaten erst abkühlen, wenn Sie den Topf von der Kochplatte nehmen, weil Ihrem Stabmixer sonst Überhitzung droht.
- Nehmen Sie Töpfe von der Kochstelle und lassen Sie diese abkühlen um eine Überhitzung des Gerätes zu verhindern.
- Montieren Sie den Motorblock (04) im Pürierstab(05). ('Klick')
- Stecken Sie den Netzstecker ein. Um ein Verspritzen zu verhindern, sollte der Stabmixer erst in die Rührschüssel mit den Zutaten gehalten werden, ehe Sie ihn einschalten.
- Sorgen Sie dafür, dass Flüssigkeiten nicht höher als bis zur Verbindung zwischen Motorträger und Pürierstab steigen.
- Bewegen Sie die Klinge mit einer Stichbewegung durch die Zutaten.
- Wenn Ihr Handmixer blockiert, muss vor der Reinigung erst der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und entfernen Sie das Zubehör vom Gerät.

HÄCKSELN

Achtung:

Die Hackmesser sind sehr scharf! Es muss mit den Schneidmessern achtsam umgegangen werden, insbesondere beim Herausnehmen des Messers aus dem Hackbehälter, beim Leeren des Hackbehälters und beim Reinigen

Der Häcksler eignet sich zum Hacken von Lebensmitteln wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot, usw.

1. Montieren Sie das Hackmesser '07' in der Hackschüssel '08'.
2. Geben Sie die Zutaten in die Hackschüssel.
3. Setzen Sie den Deckel '06' auf die Schüssel '07'.
4. Befestigen Sie den Motorblock '04' auf der Hackschüssel ('Klick'). Betätigen Sie nun den Schalter.

Falls Sie eine größere Zutatenmenge verarbeiten möchten, verwenden Sie einfach die große Arbeitsschüssel:

1. Montieren Sie das Hackmesser '14' in der Hackschüssel '15'.
2. Geben Sie die Zutaten in die Hackschüssel.
3. Setzen Sie den Deckel '13' auf die Schüssel '15'.
4. Befestigen Sie den Motorblock '04' auf der Hackschüssel ('Klick'). Betätigen Sie nun den Schalter.

Wichtig

- Falls Zutaten an den Wänden der Hackschüssel haften bleiben, können diese mit einem Spatel oder durch Zugabe von Flüssigkeit gelöst werden.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Verarbeiten von Fleisch immer abkühlen.

RÜHRBESEN

Der Rührbesen eignet sich zum Schlagen von Eischnee, Rahm, Nachspeisen, usw.

1. Montieren Sie den Rührbesen '10' im Anschlussstück '11'.
2. Befestigen Sie anschließend das Anschlussstück am Motorträger ('mit hörbarem Klick').
3. Geben Sie die Zutaten in eine große, tiefe Schüssel.
4. Der Rührbesen muss vollständig in die Zutaten eingetaucht werden.

SCHNETZELN

Das Schnitzelwerk eignet sich zur Verarbeitung von Kartoffeln, Karotten, Gurken, usw.

1. Montieren Sie den Träger der Reibscheibe "17" und die Reibscheibe '16' in der Hackschüssel '15'.
2. Bringen Sie den Deckel '13' auf der Schüssel '15' an.
3. Installieren Sie das Anschlussstück am Motorblock ('Klick').
4. Geben Sie die Zutaten in den Zufuhrschacht und drücken diese mithilfe des Stopfers herunter. Niemals die Finger zum Andrücken benutzen.
5. Befestigen Sie den Motorblock '04' auf der Hackschüssel ('Klick'). Drücken Sie nun den Schalter.

REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, ehe Sie Reinigungsarbeiten am Gerät ausführen.
- Berühren Sie keinesfalls die scharfen Messer.
- Geben Sie speziell bei der Zubereitung von Nahrung acht, die für ältere, hilfsbedürftige Personen oder Babys gedacht ist. Stellen Sie sicher, dass der Pürierstab sorgfältig sterilisiert wurde. Verwenden Sie hierzu vom Hersteller empfohlene Sterilisationslösungen.
- Bei der Verarbeitung mancher Lebensmittel, z.B. Eiern oder Karotten, die Farbstoffe enthalten, kann es zu einer Verfärbung der Kunststoffteile kommen. Reiben Sie verfärbte Teile einfach mit Speiseöl ab.

TECHNISCHE DATEN

Typ nr.: BL-11302

Leistungsaufnahme: 500W

Betriebsspannung: 220-240V - 50/60Hz

KORREKTE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Blocker B.V. gewährt 2 Jahre Garantie auf alle Fehler in Folge verborgener Mängel, die das Gerät für den normalen Gebrauch untauglich machen.
- Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf; bewahren Sie den Kaufbeleg deshalb sorgfältig auf.
- Innerhalb dieses Garantiezeitraumes

- werden eventuelle Herstellungs- und/ oder Materialfehler unentgeltlich durch uns behoben, sei es durch Reparatur, Auswechseln von Teilen oder Austausch des Geräts.
- Reparaturen werden nur dann im Rahmen der Garantie ausgeführt, wenn (durch den zugehörigen Kaufbeleg) nachgewiesen wird, dass die Garantieleistung innerhalb der Garantiefrist beansprucht wird.
 - Die Garantie erlischt, wenn der Fehler durch Schäden aufgrund von Unfall, unsachgemäßer Verwendung bzw. Fahrlässigkeit (z. B. schlechte Reinigung) entstanden ist oder wenn Eingriffe oder Reparaturen nicht beim Kundendienst von Blokker B.V. durchgeführt wurden. (Letzteres gilt nicht für eine Demontage, wie sie in der Bedienungsanleitung angegeben ist.)
 - Eine Garantieverpflichtung besteht außerdem nicht bei einem Anschluss an falsche Netzspannung, bei Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung und bei normaler Abnutzung des Geräts.
 - Ebenso wenig sind solche Schäden von der Garantie abgedeckt, die unabhängig vom verwendeten Wasser durch nicht rechtzeitiges Entkalken von Geräten entstehen (dies gilt selbstverständlich speziell für Dampfbügeleisen, Kaffeemaschinen und Wasserkocher).
 - Blokker B.V. übernimmt keine Haftung

- für Sachoder Personenschäden infolge eines Anschlusses des Geräts an Einrichtungen, die nicht den vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen oder technischen Normen entsprechen (z. B. eine untaugliche Steckdose). Die Garantie berechtigt in keinem Fall zu Schadensersatzansprüchen.
- Weitergehende Schadensansprüche, unter anderem wegen Beschädigung, sind ausgeschlossen, sofern nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben.
 - Andere als die oben genannten Garantiebedingungen werden von uns nicht bestätigt.

KUNDENDIENST

Informationen sind per Telefon unter der nachstehenden Telefonnummern erhältlich:

Blokker B.V. Kundendienst

Telefonnummer: 088-9494800

WhatsApp: 06-12823538

Was tun, wenn das Gerät nicht funktioniert?

Wenn Ihr Gerät Mängel aufweist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Der Händler wird veranlassen, dass die Mängel so schnell wie möglich behoben werden.

Reparaturen nach Ablauf der Garantiefrist

Reparaturen sind auch außerhalb der Garantiefrist jederzeit möglich. Hierdurch fallen jedoch Kosten an.

220-240V ~ 50/60Hz
500W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 8
1101 BT Amsterdam
The Netherlands

Art. 1705587
Type BL-11302