

# blue



## Staafmixerset

Model no: AHHB01ZW, AHHB01BC

Instruction manual  
Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi  
Bedienungsanleitung

**Important information for the user**  
**Belangrijke informatie voor de gebruiker**  
**Informations importantes pour l'utilisateur**  
**Wichtige Informationen für den Benutzer**



Warnings / Waarschuwingen / Avertissements / Hinweise



Description / Beschrijving / Descripción / Beschreibung



Use / Gebruik / Utilisation / Anwendung



Cleaning and care / Reiniging en onderhoud /  
Nettoyage et entretien / Reinigung und Wartung

## Contents

<b>1</b>	<b>Instructions.....</b>	<b>4</b>
1.1	Intended use.....	4
1.2	General safety instructions.....	4
1.3	Danger.....	4
1.4	Warning.....	4
1.5	Caution.....	5
1.6	Manufacturer liability.....	5
1.7	Disposal.....	5
<b>2</b>	<b>Description.....</b>	<b>6</b>
2.1	Product description (Fig. A).....	6
<b>3</b>	<b>Use.....</b>	<b>6</b>
3.1	Before the first use.....	6
3.2	Prepare for use.....	6
3.3	Using the appliance.....	7
<b>4</b>	<b>Cleaning and maintenance.....</b>	<b>8</b>
4.1	Cleaning / storage.....	8
4.2	Troubleshooting.....	9

## 1 Instructions



**NOTE:** The chopping blades are very sharp, avoid any physical contact when emptying and cleaning the device. You can be seriously injured.

This user manual is an integral part of the appliance and must be therefore be kept in its entirety and within the user's reach for the whole working life of the appliance.

### 1.1 Intended use

The hand blender set is used exclusively for chopping, puréeing and mixing food in normal household quantities. Any other use is considered improper and puts the operator at risk of serious accidents. The hand blender is intended solely for private use and is not suitable for use in a commercial setting.

### 1.2 General safety instructions

Read these instructions carefully before use and keep them in a safe place.

**CE** The letters 'CE' appear on many products traded on the extended Single Market in the European Economic Area (EEA). They signify that products sold in the EEA have been assessed to meet high safety, health, and environmental protection requirements.



Double insulated for additional protection.



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

### 1.3 Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

### 1.4 Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible due to the size or shape of the food.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Never use a chopper blade unit without a chopper bowl.
- To avoid splashing, always immerse the blender bar, the whisk or the milk whisk into the ingredients before you switch

on the appliance, especially when you process hot ingredients.

- If one of the blade unit gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade units.
- Be careful when you pour hot liquid into the beaker, as hot liquid and steam may cause scalding.
- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Never process hard ingredients like ice cubes with the appliance.

### 1.5 Caution

- Always disconnect the appliance from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble, store or clean it.
- Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use the appliance with any of the accessories longer than 3 minutes without interruption. Let the appliance cool down for 15 minutes before you continue processing.
- None of the accessories is suitable for use in the microwave, except the soup container.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Keep the motor unit away from heat, fire, moisture and dirt.
- Only use this appliance for its intended purpose as shown in the user manual.
- Never fill the beaker or chopper bowl with ingredients that are hotter than 80°C/175°F.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in this manual.
- Clean the blade unit of the blender bar under the tap. Never immerse in water.

- After cleaning, let the blender bar dry. Store it either horizontally or with the blade pointing upwards. Make sure the blade unit is completely dry before you store the blender bar.
- Noise level: Lc = 85 dB(A)

### 1.6 Manufacturer liability

The manufacturer declines any liability for damage to persons or property caused by:

- Use of the appliance other than the one envisaged.
- Not having read the user manual.
- Tampering with any part of the appliance.
- Use of non-original spare parts.
- Failure to comply with the safety instruction.

### 1.7 Disposal



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

### Only for EC countries

Do not dispose of power tools into domestic waste. According to the European Guideline 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment and its implementation into national right, power tools that are no longer usable must be collected separately and disposed of in an environmentally friendly way.

## 2 Description



Model No:	AHHB01ZW, AHHB01BG
Voltage:	220-240 V~, 50-60 Hz
Input power:	1000 W
Power consumption off:	0,4 W
Protective class:	Class II

### 2.1 Product description (Fig. A)

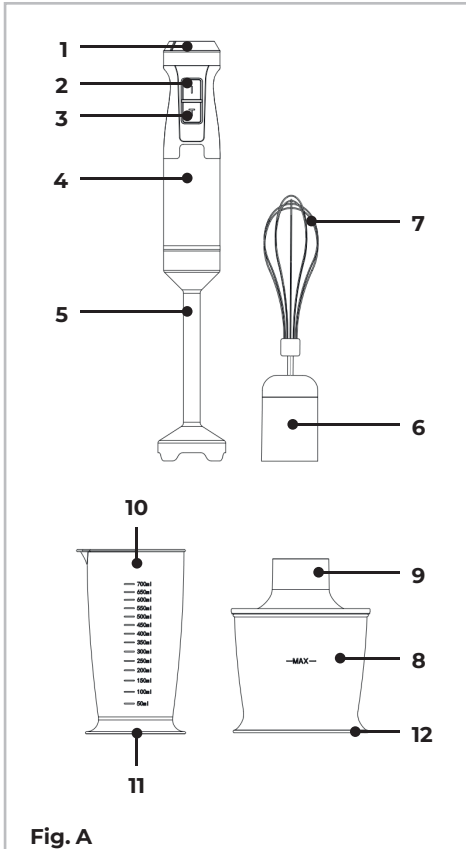


Fig. A

- 1 Speed ring
- 2 Trigger switch
- 3 Turbo switch
- 4 Motor unit
- 5 Blender bar
- 6 Gear unit
- 7 Whisk
- 8 Chopper bowl (500ml)
- 9 Chopper unit
- 10 Beaker (700ml)
- 11 Beaker lid
- 12 Chopper lid

## 3 Use



*Before first use remove all packing material. Remove any stickers or labels (if available) from the appliance. Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.*

### 3.1 Before the first use

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic and blade protectors from the device.
- Before using your appliance for the first time, wipe off all removable parts with a damp cloth. Never use abrasive product.
- Never use the mixer for longer than 1 minute continuously, after this allow mixer to cool down for several minutes.
- The chopping blades are very sharp, avoid physical contact as you can be seriously injured. Unplug device when cleaning.

### 3.2 Prepare for use

1. Let the hot ingredients cool down before you process them or when you put them in the beaker (10) with lid (11).
2. Cut large ingredients into smaller pieces of around 2 x 2 x 2 cm before you process them.
3. Assemble the appliance properly before putting the plug in the wall outlet. Make sure the attachment secures in locked position on the motor unit (4).

**NOTE:** turbo switch (3) can be used for maximum speed instantly.

### 3.3 Using the appliance

#### Using the hand mixer (fig. A)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desert etc.

1. Attach the gear unit (6) to the motor unit (4), twist clockwise and make sure it is locked in position.
2. Insert the whisk (7) in the gear unit (6) and make sure it is locked.
3. Put the plug in the wall outlet and select the desired speed on the speed ring (1). This can also be set when the appliance is running.
4. Immerse the whisk accessory in the ingredients and press the trigger switch (2).
5. Move the whisk slowly in circles for best mixing results.
6. After you have finished the whisking/mixing, release the trigger switch (2) to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.

#### Using the hand blender (fig. A)

The hand blender is intended for blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes. Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise, pureeing cooked ingredients, chipping nuts, fruits, vegetables and for making baby food.

**CAUTION:** Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.

Ingredients	Blending quantity	Time
Baby food	100-400 ml	50 sec.
Fruit and vegetables	100 - 200 g	30 sec.
Batters	100 - 500 ml	50 sec.
Shakes and mixed drinks	100 - 600 ml	50 sec.
Sauces	100 - 600 ml	40 sec.

When using the beaker (10), do not fill the beakers above 700ml.

1. Attach the blender bar (5) to the motor unit (4), twist clockwise and make sure it is locked in position.
2. Put the ingredients into the beaker (10).
3. Put the plug in the wall outlet and select the desired speed on the speed ring (1).
4. Immerse the blender bar into the ingredients and make sure the blade guard is completely immersed to avoid splashing.
5. Switch on the appliance by pressing the trigger switch (2) or the turbo switch (3). You can increase the speed by turning the speed ring (1).
6. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients.
7. After you have finished blending, release the trigger switch (2) or turbo switch (3) to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
8. Remove the blender bar (5) from the motor unit (4) by twisting it anticlockwise.
9. For easy cleaning, rinse the blender bar (5) immediately after use with hot water. Do not immerse the bar completely in water.
10. Place the bar (5) in a upright position with the blade guard on top and let it dry at least 10 minutes before storing.

#### Using the chopping bowl (fig. A)

The chopping bowl (8) is intended for chopping ingredients such as nuts, raw meat, onions, cheese, hardboiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

**CAUTION:** Always unplug the appliance first. Be very careful when you handle the chopper unit, the cutting edged of the blades are very sharp. Always hold the blade unit by the centre plastic rod. Never touch the blade itself. Always remove the blade unit when emptying the chopper bowl.

Do not process ingredients such as ice cubes, frozen ingredients or fruits with stones.

Ingredients	Blending quantity	Time
Bread	1 slice	20 sec.
Cheese	150 g	30 sec.
Hard boiled eggs	2 pcs.	90 sec.
Herbs	20 g	10 - 30 sec.
Meat	250 g	35 sec.
Nuts	200 g	30 sec.
Onions	100 g	30 sec.

1. Attach the chopper unit (9) to the motor unit (4), twist clockwise and make sure it is locked in position.
2. Put the blade unit in the chopper bowl (8).
3. Put the ingredients into the chopper bowl (8) and place the chopper unit (9) onto the chopper bowl (8) and twist it clockwise to lock the chopper unit in place.
4. Put the plug of the appliance in the wall outlet.
5. Switch on the appliance by pressing the trigger switch (2) or the turbo switch (3). You can increase the speed by turning the speed ring (1).
6. After you have finished chopping, release the trigger switch (2) or turbo switch (3) to turn the appliance off and remove the plug from the wall outlet.
7. Remove the chopping unit (9) from the motor unit (4) by twisting it anticlockwise and remove it from the chopping unit.
8. Remove the chopping unit (9) from the chopping bowl (8) by twisting it anticlockwise and remove it from the chopping bowl.
9. Pull carefully the blade unit out the bowl and pour the chopped ingredients out.

## 4 Cleaning and maintenance



*Do not immerse the motor unit (4), gear unit (6) and chopper unit (9) in water or any other liquid, nor rinse them under the tap. Use a moist cloth to clean these parts. All other accessories are dishwasher proof.*

*Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids such as alcohol, gasoline or acetone to clean the appliance.*

### 4.1 Cleaning / storage

1. Unplug the appliance from the wall socket.
2. Remove the accessory from the motor unit (4) by turning it anticlockwise.
3. Disassemble the accessory when possible.
4. Clean the parts according the instruction table.

	Rinse	Dishwasher	Damp cloth
Motor unit (4)	X	X	✓
Blender bar (5)	✓	X	✓
Gear unit (6)	X	X	✓
Whisk (7)	✓	✓	✓
Chopper bowl (8)	✓	✓	✓
Chopper unit (9)	X	X	✓
Beaker (10)	✓	✓	✓
Beaker lid (11)	✓	✓	✓
Chopper lid (12)	✓	✓	✓

1. Wind the power cord loosely around the heel of the motor unit.
2. Store the appliance in a cool, dry place away from direct sunlight or other heat source.

## 4.2 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not operational.	You are not actuating the trigger switch or turbo switch.	Press the trigger switch or turbo switch continuously during operation.
	The power supply is interrupted.	Plug the power plug firmly into the socket.
The blades are jamming	There are too many ingredients in the working container.	Take a portion of the ingredients out of the working container.
	The ingredients in the working container are too big or too hard.	Only put small (approx. 2 cm) and soft ingredient pieces in the working container.
	One ingredient is sticking to the blades.	Unplug the power plug, remove the blockage and clean the blades.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance gets hot during operation and develops an unpleasant odour.	The appliance's recommended operating time (1 minute) has been exceeded.	Switch off the appliance and unplug the power plug from the socket. Let the appliance cool down completely prior to switching it back on. Reduce the quantity of food to be processed before you switch the appliance back on.
	There are too many ingredients in the working container.	Take a portion of the ingredients out of the working container.
	The ingredients in the working container are too big or too hard.	Only put small (approx. 2 cm) and soft ingredients pieces in the working container.
	The temperature of the food is too high.	Let the food cool down to under 60°C.

## Inhoud

<b>1 Instructies .....</b>	<b>11</b>
1.1 Bedoeld gebruik.....	11
1.2 Algemene veiligheidsinstructies .....	11
1.3 Gevaar.....	11
1.4 Waarschuwing.....	11
1.5 Let op.....	12
1.6 Aansprakelijkheid van de fabrikant.....	12
1.7 Verwijdering.....	12
<b>2 Beschrijving.....</b>	<b>13</b>
2.1 Productbeschrijving (Afb. A) .....	13
<b>3 Gebruik.....</b>	<b>13</b>
3.1 Vóór het eerste gebruik.....	13
3.2 Voorbereiden voor gebruik.....	14
3.3 Het apparaat gebruiken.....	14
<b>4 Reiniging en onderhoud .....</b>	<b>15</b>
4.1 Reiniging / Bewaring.....	15
4.2 Probleemoplossing.....	16

## 1 Instructies



Deze gebruikershandleiding maakt integraal deel uit van het apparaat en moet daarom volledig en binnen bereik van de gebruiker worden bewaard gedurende de volledige levensduur van het apparaat.

### 1.1 Bedoeld gebruik

De staafmixerset wordt uitsluitend gebruikt voor het fijnhakken, pletten en mengen van voedsel in normale huishoudelijke hoeveelheden. Elk ander gebruik wordt beschouwd als ongepast en vormt een risico op ernstige ongelukken voor de gebruiker. De staafmixerset is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en is niet geschikt voor gebruik in een commerciële omgeving.

### 1.2 Algemene veiligheidsinstructies

Lees deze instructies aandachtig vóór gebruik en bewaar ze op een veilige plaats.

**CE** De letters 'CE' staan op veel producten die worden verkocht op de uitgebreide interne markt in de Europese Economische Ruimte (EER). Ze geven aan dat de producten die worden verkocht in de EER voldoen aan de hoge veiligheids-, gezondheids- en milieubeschermingsvereisten

 Dubbel geïsoleerd voor extra veiligheid

 Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

### 1.3 Gevaar

- Dompel de motoreenheid nooit onder in water of een andere vloeistof en spoel het niet af onder de kraan. Gebruik alleen een vochtige doek om de motoreenheid schoon te maken.

**OPMERKING:** de hakmessen zijn zeer scherp, vermijd fysiek contact tijdens het leeg maken en reinigen van het apparaat. U kunt ernstig letsel oplopen.

### 1.4 Waarschuwing

- Controleer of de spanning die op het apparaat wordt vermeld overeenstemt met uw netspanning ter plaatse voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, diens onderhoudsvertegenwoordiger of andere gekwalificeerde personen om gevaren te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder als zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis als zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en als zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat moet worden gebruikt met de schuivende voedseltabel en de stukhouder op hun plaats, tenzij dit niet

mogelijk is vanwege de grootte of vorm van het voedsel.

- Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer als het onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het monteert, demonteert of schoonmaakt.
- Gebruik een hakmes nooit zonder een hakkom.
- Dompel, om spatten te voorkomen, de mixerstaaf of de klopper altijd onder in de ingrediënten voordat u het apparaat inschakelt, in het bijzonder als u hete ingrediënten verwerkt.
- Als een van de messen vast komt te zitten, trek de stekker van het apparaat dan uit het stopcontact voordat u de ingrediënten verwijdert die de meseenheden blokkeren.
- Wees voorzichtig als u hete vloeistof in de beker giet, omdat hete vloeistof en stoom een gevaar voor brandwonden vormen.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in keukens voor personeel of keukens van winkels, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld om te worden gebruikt door klanten in hotels, motels, bed and breakfasts of andere woonomgevingen.
- Verwerk nooit harde ingrediënten, zoals ijsblokjes met het apparaat.

### 1.5 Let op

- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact als u het onbeheerd achterlaat en voordat u het monteert, demonteert, opbergt of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit en koppel de voeding los vóór het wisselen van

accessoires of het benaderen van onderdelen die bewegen tijdens gebruik.

- Gebruik het apparaat niet langer dan 3 minuten zonder onderbreking met een van de accessoires. Laat het apparaat ongeveer 15 minuten afkoelen voordat u verder gaat met verwerken.
- Geen van de accessoires is geschikt om in de magnetron te gebruiken, behalve de beker.
- Gebruik nooit accessoires of onderdelen van andere fabrikanten. Als u zulke

accessoires of onderdelen gebruikt, zal uw garantie vervallen.

- Houd de motoreenheid uit de buurt van warmte, vuur, vocht en vuil.
- Gebruik dit apparaat alleen voor het bedoeld gebruik, zoals weergegeven in de gebruikershandleiding.
- Vul de beker of hakkom nooit met ingrediënten die warmer zijn dan 80°C.
- Overschrijd de hoeveelheden en verwerkingstijden die in deze handleiding zijn opgegeven niet.
- Maak de meseenheid van de mixerstaaf schoon onder de kraan. Nooit onderdompelen in water.
- Laat de mixerstaaf drogen na het schoonmaken. Berg de staaf horizontaal of met het mes naar boven gericht op. Verzekert dat de meseenheid volledig droog is voordat u de mixerstaaf opbergt.
- Geluidsniveau: Lc = 85 dB(A)

### 1.6 Aansprakelijkheid van de fabrikant

De fabrikant ziet af van enige aansprakelijkheid voor letsels van personen of materiële schade als gevolg van:

- Het gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde toepassingen.
- Het niet hebben gelezen van de gebruikershandleiding.
- Knoeien met een deel van het apparaat.
- Het gebruiken van niet originele reserveonderdelen.
- Het niet naleven van de veiligheidsinstructie.

### 1.7 Verwijdering



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

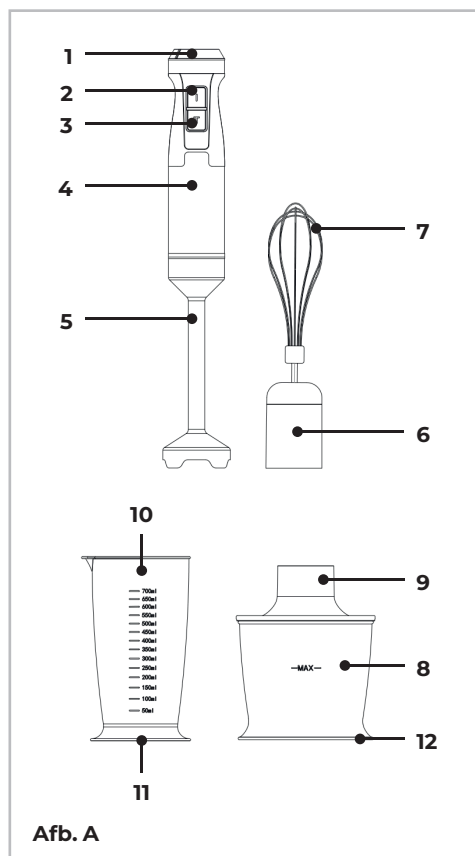
## Alleen voor landen in de EG

Gooi geen elektrisch gereedschap bij het huisvuil. Volgens de Europese richtlijnen 2012/19/EU voor Afgangte Elektrische en Elektronische apparatuur en de implementatie daarvan in nationaal recht, moet elektrische gereedschap dat niet meer bruikbaar is, apart worden ingezameld en op een milieuvriendelijke wijze worden verwerkt.

## 2 Beschrijving



### 2.1 Productbeschrijving (Afb. A)



- 1 Snelheidsring
- 2 Triggerschakelaar
- 3 Turbo-schakelaar
- 4 Motoreenheid
- 5 Mixerstaaf
- 6 Tandwieleenheid
- 7 Klopper
- 8 Hakkom (500 ml)
- 9 Hakeenheid
- 10 Beker (700 ml)
- 11 Bekerdeksel
- 12 Deksel hakker

Model nr: AHHB01ZW, AHHB01BG  
 Spanning: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Ingangsvermogen: 1000 W  
 Stroomverbruik uitgeschakeld: 0,4 W  
 Beveiligingsklasse: Klasse II

## 3 Gebruik



*Verwijder al het verpakkingsmateriaal vóór het eerste gebruik. Verwijder alle stickers of etiketten (indien aanwezig) van het apparaat. Maak het apparaat grondig schoon vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in het hoofdstuk reiniging.*

### 3.1 Vóór het eerste gebruik

- Neem het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermfolie of plastic en de mesbeschermers van het apparaat.
- Veeg, voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, alle verwijderbare onderdelen schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Gebruik de staafmixer nooit langer dan 1 minuten ononderbroken, laat de staafmixer daarna enkele minuten afkoelen.
- De hakeenheid is zeer scherp, vermijd fysiek contact omdat u ernstig letsel kunt oplopen. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact tijdens het schoonmaken.

## 3.2 Voorbereiden voor gebruik

1. Laat de warme ingrediënten afkoelen voordat u ze verwerkt of als u ze in de beker (10) plaatst met deksel (11).
2. Snij grote ingrediënten in kleinere stukken van ongeveer 2 x 2 x 2 cm voordat u ze verwerkt.
3. Monteer het apparaat juist voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Verzekert dat de accessoires in de vergrendelde stand op de motoreenheid (4) staan.

**NB:** de turbo-schakelaar (3) kan gebruikt worden voor onmiddellijk werken op maximale snelheid.

## 3.3 Het apparaat gebruiken

### De klopper gebruiken (Afb. A)

De klopper is bedoeld voor het kloppen van crème, eiwit, desserts, enz.

1. Bevestig de tandwieleenheid (6) aan de motoreenheid (4), draai naar rechts en verzeker dat deze in de vergrendelde positie staat.
2. Steek de klopper (7) in de tandwieleenheid (6) en verzeker dat deze vergrendeld is.
3. Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid op de snelheidsring (1). Dit kan ook ingesteld worden terwijl het apparaat in werking is.
4. Dompel de klopper onder in de ingrediënten en druk op de triggerschakelaar (2).
5. Beweeg de klopper langzaam in rondjes voor de beste mengresultaten.
6. Laat, nadat u klaar bent met het kloppen/mengen, de triggerschakelaar (2) los om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.

### De mixerstaaf gebruiken (Afb. A)

De staafmixer is bedoeld voor het blenden van vloeistoffen, zoals melkproducten, sauzen, fruitsappen, soepen, gemengde dranken en shakes. Het mengen van zachte ingrediënten, zoals pannenkoekenbeslag of mayonaise, het pletten van gekookte ingrediënten, het fijnhakken van noten, fruit, groenten en voor het maken van babyvoeding.

**OPGELET:** verwerk geen ingrediënten zoals ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd
Babyvoeding	100-400 ml	50 sec.
Fruit en groenten	100 - 200 g	30 sec.
Beslag	100-500 ml	50 sec.
Shakes en gemengde dranken	100-600 ml	50 sec.
Sauzen	100-600 ml	40 sec.

Vul tijdens het gebruiken van de beker (10), de beker niet hoger dan de 700 ml markering.

1. Bevestig de mixerstaaf (5) aan de motoreenheid (4), draai naar rechts en verzeker dat deze in de vergrendelde positie staat.
2. Plaats de ingrediënten in de beker (10).
3. Steek de stekker in het stopcontact en selecteer de gewenste snelheid op de snelheidsring (1).
4. Dompel de mixerstaaf onder in de ingrediënten en verzeker dat de mesbescherming volledig is ondergedompeld, om spatten te vermijden.
5. Schakel het apparaat in door op de triggerschakelaar (2) of de turbo-schakelaar (3) te drukken. U kunt de snelheid verhogen door de snelheidsring (1) te draaien.
6. Beweeg het apparaat langzaam omhoog en omlaag en in rondjes om de ingrediënten te mixen.
7. Laat, nadat u klaar bent met mixen, de triggerschakelaar (2) of turbo-schakelaar (3) los om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
8. Verwijder de mixerstaaf (5) van de motoreenheid (4) door naar links te draaien.
9. Spoel, voor gemakkelijk schoonmaken, de mixerstaaf (5) onmiddellijk na gebruik af met warm water. De mixerstaaf niet volledig in water onderdompelen.

10. Zet de mixerstaaf (5) rechtop met de mesbescherming bovenaan en laat deze minstens 10 minuten drogen voor het opbergen.

### De hakkom gebruiken (Afb. A)

De hakkom (8) is bedoeld voor het fijnhakken van ingrediënten zoals noten, rauw vlees, uien, kaas, hardgekookte eieren, knoflook, kruiden, droog brood, enz.

**OPGELET:** trek altijd eerst de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Wees zeer voorzichtig tijdens het hanteren van de hakeenheid, de snijranden van de messen zijn zeer scherp. Houd de hakeenheid altijd vast aan de plastic staaf in het midden. Raak het mes zelf nooit aan. Verwijder de hakeenheid altijd voor het leeg maken van de hakkom.

Verwerk geen ingrediënten zoals ijsblokjes, bevroren ingrediënten of fruit met pitten.

Ingrediënten	Hoeveelheid	Tijd
Brood	1 snee	20 sec.
Kaas	150 g	30 sec.
Hardgekookte eieren	2 stuks	90 sec.
Kruiden	20 g	10 - 30 sec.
Vlees	250 g	35 sec.
Noten	200 g	30 sec.
Uien	100 g	30 sec.

1. Bevestig de hakeenheid (9) aan de motoreenheid (4), draai naar rechts en verzeker dat deze in de vergrendelde positie staat.
2. Plaats de hakeenheid in de hakkom (8).
3. Plaats de ingrediënten in de hakkom (8) en plaats de hakeenheid (9) op de hakkom (8) en draai naar rechts om de hakeenheid op zijn plaats te vergrendelen.
4. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.

5. Schakel het apparaat in door op de triggerschakelaar (2) of de turboschakelaar (3) te drukken. U kunt de snelheid verhogen door de snelheidsring (1) te draaien.
6. Laat, nadat u klaar bent met fijnhakken, de triggerschakelaar (2) of turboschakelaar (3) los om het apparaat uit te schakelen en trek de stekker uit het stopcontact.
7. Verwijder de hakeenheid (9) van de motoreenheid (4) door naar links te draaien.
8. Haal de hakeenheid (9) van de hakkom (8) door naar links te draaien.
9. Trek de hakeenheid voorzichtig uit de kom en giet de fijngehakte ingrediënten uit de kom.

## 4 Reiniging en onderhoud



*Dompel de motoreenheid (4), tandwieleenheid (6) en hakeenheid (9) niet onder in water of een andere vloeistof of spoel ze niet onder de kraan. Gebruik een vochtige doek om deze onderdelen schoon te maken. Alle andere accessoires mogen in de vaatwasmachine geplaatst worden.*

*Gebruik nooit schuursponsjes, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton om het apparaat schoon te maken.*

### 4.1 Reiniging / Bewaring

1. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
2. Verwijder het accessoire van de motoreenheid (4) door het naar links te draaien.
3. Haal het accessoire uit elkaar, indien mogelijk.
4. Maak de onderdelen schoon volgens de instructietabel.

	Spoelen	Vaatwas- machine	Vochtige doek
Motoreenheid (4)	X	X	✓
Mixerstaaf (5)	✓	X	✓
Tandwieleenheid (6)	X	X	✓
Klopper (7)	✓	✓	✓
Hakkom (8)	✓	✓	✓
Hakeenheid (9)	X	X	✓
Beker (10)	✓	✓	✓
Bekerdeksel (11)	✓	✓	✓
Deksel hakeenheid (12)	✓	✓	✓

1. Wikkel het netsnoer lichtjes rond de hiel van de motoreenheid.
2. Berg het apparaat op een koele, droge plaats op, uit de buurt van direct zonlicht of een andere warmtebron.

## 4.2 Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	U activeert de triggerschakelaar of turbo-schakelaar niet.	Druk de triggerschakelaar of turbo-schakelaar ononderbroken in tijdens gebruik.
	De voeding wordt onderbroken.	Steek de stekker stevig in het stopcontact.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De messen blokkeren.	Er bevinden zich mogelijk teveel ingrediënten in de verwerkingscontainer.	Haal een deel van de ingrediënten uit de verwerkingscontainer.
	De ingrediënten in de verwerkingscontainer zijn te groot of te hard.	Plaats alleen kleine (ongeveer 2 cm) en zachte ingrediënten in de verwerkingscontainer.
	Een ingrediënt blijft aan de messen kleven.	Trek de stekker uit het stopcontact, verwijder de blokkering en maak de messen schoon.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
<p>Het apparaat wordt heet tijdens gebruiken en verspreidt een onaangename geur.</p>	<p>De aanbevolen gebruikstijd van het apparaat (1 minuut) werd overschreden.</p> <p>Er bevinden zich mogelijk teveel ingrediënten in de verwerkingscontainer.</p> <p>De ingrediënten in de verwerkingscontainer zijn te groot of te hard.</p> <p>De temperatuur van het voedsel is te hoog.</p>	<p>Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het opnieuw inschakelt. Verminder de hoeveelheid te verwerken voedsel voordat u het apparaat opnieuw inschakelt.</p> <p>Haal een deel van de ingrediënten uit de verwerkingscontainer.</p> <p>Plaats alleen kleine (ongeveer 2 cm) en zachte ingrediënten in de verwerkingscontainer.</p> <p>Laat het voedsel afkoelen tot onder 60°C.</p>

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Instructions.....</b>	<b>19</b>
1.1	Usage prévu .....	19
1.2	Consignes de sécurité générales.....	19
1.3	Danger.....	19
1.4	Avertissement.....	19
1.5	Attention.....	20
1.6	Responsabilité du fabricant.....	20
1.7	Mise au rebut.....	20
<b>2</b>	<b>Description.....</b>	<b>21</b>
2.1	Description du produit (Fig. A).....	21
<b>3</b>	<b>Utilisation .....</b>	<b>21</b>
3.1	Avant la première utilisation.....	21
3.2	Préparation à l'utilisation.....	21
3.3	Utilisation de l'appareil.....	22
<b>4</b>	<b>Nettoyage et entretien .....</b>	<b>23</b>
4.1	Nettoyage/ rangement.....	23
4.2	Dépannage.....	24

## 1 Instructions



Le présent manuel de l'utilisateur fait partie intégrante de l'appareil et doit être conservé complet et à portée de l'utilisateur pendant toute la durée de service de l'appareil.

### 1.1 Usage prévu

Le mixeur plongeant est exclusivement destiné à mélanger, écraser et mixer des aliments en quantités domestiques normales. Toute autre utilisation est considérée inappropriée et faire courir un risque d'accidents graves à l'utilisateur. Le mixeur plongeant est exclusivement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage commercial.

### 1.2 Consignes de sécurité générales

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil et rangez-les en lieu sûr.

**CE** Le marquage « CE » figure sur de nombreux produits commercialisés sur le marché unique étendu dans l'espace économique européen (EEE). Il signifie que les produits vendus dans l'EEE ont été évalués afin de répondre à de strictes exigences de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.



Double isolation pour plus de protection.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

### 1.3 Danger

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ni dans tout autre liquide et

ne le rincez pas sous le robinet. Utilisez uniquement un chiffon humide pour nettoyer la partie moteur.

**REMARQUE :** Les lames de hachage sont très tranchantes ; évitez tout contact physique en vidant ou en nettoyant l'appareil. Vous risquez de graves blessures.

### 1.4 Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond avec la tension du secteur local avant de le brancher.
- N'utilisez pas l'appareil la fiche, le cordon d'alimentation électrique ou l'appareil proprement dit sont endommagés.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou l'un de ses prestataires de service ou par une personne de même qualification, afin d'éviter tout risque.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et supervisés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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 sont surveillées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les dangers encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil doit être utilisé avec la table d'alimentation coulissante et le porte-pièce en position, sauf si cela n'est pas possible en raison de la taille ou de la forme des aliments.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans

surveillance et avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.

- N'utilisez jamais un bloc de lames de hachoir sans bol de hachoir.
- Pour éviter les éclaboussures, immergez toujours le corps du mixeur, le fouet ou le fouet à lait dans les ingrédients avant d'allumer l'appareil, en particulier lorsque vous préparez des ingrédients chauds.
- Si le bloc de lames est bloqué, débranchez l'appareil avant de retirer les ingrédients à l'origine de ce blocage.
- Faites attention lorsque vous versez du liquide chaud dans le bocal, car le liquide chaud et la vapeur peuvent provoquer des brûlures.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique. Il n'est pas conçu pour des environnements comme les cuisines du personnel de boutiques, bureaux, fermes ou autres environnement de travail. Il n'est pas conçu non plus pour utilisation par les clients d'hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne préparez jamais d'ingrédient durs comme des glaçons avec l'appareil.

### 1.5 Attention

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation secteur lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de l'assembler, de le désassembler, de le ranger ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou de toucher aux pièces qui sont mobiles en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil avec un accessoire quelconque pendant plus de 3 minutes sans interruption. Laissez l'appareil refroidir pendant 15 minutes avant continuer la préparation.
- Aucun des accessoires n'est conçu pour passer au four à micro-ondes, hormis le récipient à soupe.
- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces provenant d'autres fabricants ou. . L'utilisation de tels accessoires ou pièces invalide votre garantie.

- Tenez la partie moteur à l'abri de la chaleur, des flammes, de l'humidité et de la saleté.
- N'utilisez cet appareil qu'aux fins prévues, indiquées dans le manuel d'utilisation.
- Ne remplissez jamais le bocal ou le bol de hachoir avec des ingrédients plus chauds que 80°C/175 °F.
- Ne dépassez pas les quantités et les temps de préparation indiqués dans le présent manuel.
- Nettoyez le bloc de lames du corps du mixeur sous le robinet. Ne l'immergez jamais dans l'eau.
- Après nettoyage, laissez sécher le corps du mixeur. Rangez-le horizontalement ou avec les lames orientées vers le haut. Assurez-vous que le bloc de lames est totalement sec avant de ranger le corps du mixeur.
- Niveau sonore : Lc = 85 dB(A)

### 1.6 Responsabilité du fabricant

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages corporels et matériels causés par :

- L'utilisation de l'appareil autre que celle prévue.
- L'absence de lecture du manuel de l'utilisateur.
- L'altération de toute pièce de l'appareil.
- L'utilisation de pièces de rechanges non originales.
- Non-respect des mesures de sécurité.

### 1.7 Mise au rebut



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

## Pour les pays de la Communauté Européenne uniquement

Ne pas jeter les outils électriques avec les déchets ménagers. Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques et sa transposition dans la législation nationale, les outils électriques inutilisables doivent être collectés séparément et être jetés de façon écologique.

## 2 Description



### 2.1 Description du produit (Fig. A)

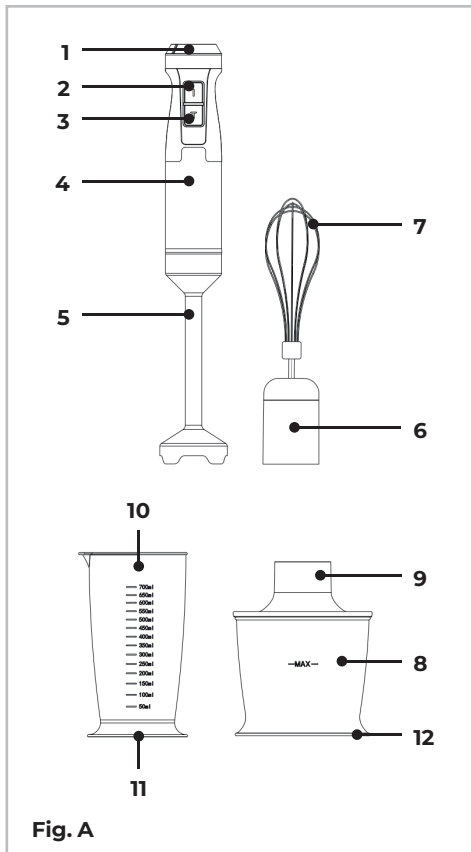


Fig. A

- 1 Bague de vitesse
- 2 Interrupteur à gâchette
- 3 Interrupteur turbo
- 4 Bloc-moteur
- 5 Corps du mixeur
- 6 Porte-accessoire
- 7 Fouet
- 8 Bol du hachoir (500 ml)
- 9 Hachoir
- 10 Bocal (700 ml)
- 11 Couvercle du bocal
- 12 Couvercle du hachoir

N° du modèle : AHHB01ZW, AHHB01BG  
 Tension : 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Puissance entrée : 1000 W  
 Consommation d'énergie éteinte : 0,4 W  
 Indice de protection : Classe II

## 3 Utilisation



*Enlevez tout le matériel d'emballage avant la première utilisation. Retirez tous les autocollants ou étiquettes (le cas échéant) de l'appareil. Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué au chapitre Nettoyage.*

### 3.1 Avant la première utilisation

- Sortez l'appareil et les accessoires du coffret. Enlevez les autocollants, le film de protection et les protections de lame de l'appareil.
- Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, essuyez toutes les pièces amovibles avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produit abrasif.
- N'utilisez jamais le mixeur pendant plus d'une minute sans interruption et laissez-le ensuite refroidir pendant quelques minutes.
- Les lames de hachoir sont très tranchantes, évitez tout contact physique au risque de subir de graves blessures. Débranchez l'appareil pour le nettoyer.

### 3.2 Préparation à l'utilisation

1. Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les préparer ou de les mettre dans le bocal (10) avec le couvercle (11).

- Coupez les gros ingrédients en plus petits morceaux d'environ 2 x 2 x 2 cm avant de les préparer.
- Assemblez correctement l'appareil avant de brancher la fiche dans la prise murale. Assurez-vous que la fixation assure une position verrouillée sur la partie moteur (4).

**REMARQUE :** L'interrupteur turbo (3) peut être utilisé instantanément à la vitesse maximum.

### 3.3 Utilisation de l'appareil

#### Utilisation du mixeur plongeant (fig. A)

Le fouet est conçu pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, les desserts etc.

- Fixez le porte-accessoire (6) sur le bloc-moteur (4), tournez dans le sens horaire et vérifiez qu'il est verrouillé en position.
- Insérez le fouet (7) dans le porte-accessoire (6) et vérifiez qu'il est verrouillé.
- Branchez la fiche dans la prise murale et sélectionnez la vitesse souhaitée sur la bague de vitesse (1). Ce réglage peut également être effectué lorsque l'appareil fonctionne.
- Immergez le fouet accessoire dans les ingrédients et appuyez sur l'interrupteur à gâchette (2).
- Déplacez le fouet lentement en cercle pour obtenir les meilleurs résultats.
- Lorsque vous avez terminé de fouetter/mixer, relâchez l'interrupteur à gâchette (2) pour éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.

#### Utilisation du mixeur plongeant (fig. A)

Le mixeur plongeant est conçu pour mélanger les liquides, p ex. les laitages, les sauces, les jus de fruits, les soupes, les boissons et milk-shakes. Mélanger des ingrédients mous, p. ex. pâte à crêpes ou mayonnaise, écraser des ingrédients cuits, hacher des noix, des fruits, des légumes ou préparer des aliments pour bébé.

**ATTENTION :** Ne préparez pas des ingrédients tels que glaçons, ingrédients congelés ou fruits à noyau.

Ingrédients	Quantité à mixer	Durée
Aliments pour bébé	100 à 400 ml	50 s
Fruits et légumes	100 à 200 g	30 s
Pâtes	100 à 500 ml	50 s
Milk-shakes et boissons mixées	100 à 600 ml	50 s
Sauces	100 à 600 ml	40 s

Lorsque vous utilisez le bocal (10), ne le remplissez pas au-dessus du repère 700 ml.

- Fixez le corps du mixeur (5) sur le bloc-moteur (4), tournez dans le sens horaire et vérifiez qu'il est verrouillé en position.
- Mettez les ingrédients dans le bocal (10).
- Branchez la fiche dans la prise murale et sélectionnez la vitesse souhaitée sur la bague de vitesse (1).
- Immergez le corps du mixeur dans les ingrédients et vérifiez que la protection de lames est complètement immergée pour éviter les éclaboussures.
- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur à gâchette (2) ou sur l'interrupteur turbo (3). Vous pouvez augmenter la vitesse en tournant la bague de vitesse (1).
- Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercles pour mélanger les ingrédients.
- Lorsque vous avez terminé le mélange, relâchez l'interrupteur à gâchette (2) ou l'interrupteur turbo (3) pour éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.
- Détachez le corps du mixeur (5) du bloc-moteur (4) en tournant dans le sens antihoraire.
- Pour faciliter le nettoyage, rincez le corps du mixeur (5) à l'eau chaude immédiatement après utilisation. N'immergez pas complètement le corps l'appareil dans l'eau.
- Placez le corps du mixeur (5) en position verticale avec la protection des lames en haut et laissez-le sécher au moins 10 minutes avant de le ranger.

### Utilisation du bol hachoir (fig. A)

Le bol hachoir (8) est conçu pour hacher des ingrédients tels que noix, viande crue, oignons, fromage, œufs durs, ail, herbes, pain sec etc.

**ATTENTION :** Commencez toujours par débrancher l'appareil. Faites très attention en manipulant le hachoir, les bords tranchants des lames sont très aiguisés. Tenez toujours le bloc de lames par la tige centrale en plastique. Ne touchez jamais à la lame proprement dite. Retirez toujours le bloc de lames pour vider le bol de hachoir.

Ne préparez pas des ingrédients tels que glaçons, ingrédients congelés ou fruits à noyau.

Ingrédients	Quantité à mixer	Durée
Pain	1 tranche	20 s
Fromage	150g	30 s
Œufs durs	2 œufs	90 s
Herbes	20 g	10 à 30 s
Viande	250 g	35 s
Noix	200 g	30 s
Oignons	100 g	30 s

- Fixez le hachoir (9) sur le bloc-moteur (4), tournez dans le sens horaire et vérifiez qu'il est verrouillé en position.
- Placez le bloc de lames dans le bol du hachoir (8).
- Mettez les ingrédients dans le bol du hachoir (8) et placez le hachoir (9) sur le bol du hachoir (8) puis tournez dans le sens horaire pour verrouiller le hachoir en place.
- Branchez la fiche de l'appareil dans la prise murale.
- Allumez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur à gâchette (2) ou sur

l'interrupteur turbo (3). Vous pouvez augmenter la vitesse en tournant la bague de vitesse (1).

- Lorsque vous avez terminé le hachage, relâchez l'interrupteur à gâchette (2) ou l'interrupteur turbo (3) pour éteindre l'appareil et retirez la fiche de la prise murale.
- Retirez le hachoir (9) du bloc-moteur (4) en tournant dans le sens antihoraire et enlevez-le du hachoir.
- Retirez le hachoir (9) du bol du hachoir (8) en tournant dans le sens antihoraire et enlevez-le du bol du hachoir.
- Sortez délicatement le bloc de lames du bol et sortez les ingrédients hachés.

## 4 Nettoyage et entretien



*N'immergez pas le bloc-moteur (4), le porte-accessoire (6) et le hachoir (9) dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne les rincez pas sous le robinet. Utilisez un chiffon humide pour nettoyer ces pièces. Tous les autres accessoires passent au lave-vaisselle.*

*N'utilisez jamais de tampons à récurer, d'agents de nettoyage abrasifs ni de liquides agressifs tels que l'alcool, l'essence ou l'acétone pour nettoyer l'appareil.*

### 4.1 Nettoyage/ rangement

- Débranchez l'appareil de la prise murale.
- Retirez l'accessoire du bloc-moteur (4) en tournant dans le sens antihoraire.
- Démontez l'accessoire lorsque c'est possible.
- Nettoyez les pièces conformément au tableau d'instructions.

	Rinçage	Lave-vaisselle	Chiffon humide
Bloc-moteur (4)	X	X	✓
Corps du mixeur (5)	✓	X	✓
Porte-accessoire (6)	X	X	✓
Fouet (7)	✓	✓	✓
Bocal du hachoir (8)	✓	✓	✓
Hachoir (9)	X	X	✓
Bocal (10)	✓	✓	✓
Couvercle du bocal (11)	✓	✓	✓
Couvercle du bocal (12)	✓	✓	✓

1. Enroulez le cordon d'alimentation sans serrer autour du pied de la partie moteur.
2. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec, à l'abri du soleil ou d'autres sources de chaleur.

## 4.2 Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Vous n'actionnez pas l'interrupteur de la gâchette ni l'interrupteur turbo.	Appuyez sur l'interrupteur de la gâchette ou sur l'interrupteur turbo continuellement pendant la préparation.
	L'alimentation électrique est coupée.	Poussez la fiche électrique fermement dans la prise.

Problème	Cause possible	Solution
Les lames se bloquent	Le récipient de préparation contient trop d'ingrédients.	Retirez une partie des ingrédients du récipient de préparation.
	Les ingrédients dans le récipient de préparation sont trop gros ou trop durs.	Mettez uniquement des morceaux d'ingrédient mou (d'environ 2 cm) dans le récipient de préparation.
	Un ingrédient colle aux lames.	Débranchez la fiche électrique, éliminez le blocage et nettoyez les lames.

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil chauffe en fonctionnement et dégage une odeur désagréable.	Le temps de fonctionnement recommandé de l'appareil (1 minute) a été dépassé.	Éteignez l'appareil et débranchez la fiche électrique de la prise. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le rallumer. Diminuez la quantité d'aliment à préparer avant de remettre l'appareil en marche.
	Le récipient de préparation contient trop d'ingrédients.	Retirez une partie des ingrédients du récipient de préparation.
	Les ingrédients dans le récipient de préparation sont trop gros ou trop durs.	Mettez uniquement des morceaux d'ingrédient mou (d'environ 2 cm) dans le récipient de préparation.
	La température de l'aliment est trop élevée.	Laissez l'aliment refroidir en-dessous de 60 °C.

## Inhalt

<b>1</b>	<b>Anleitung</b> .....	<b>27</b>
1.1	Verwendungszweck.....	27
1.2	Allgemeine Sicherheitsanweisungen .....	27
1.3	Gefahr .....	27
1.4	Warnung .....	28
1.5	Achtung .....	28
1.6	Haftung des Herstellers.....	29
1.7	Entsorgung.....	29
<b>2</b>	<b>Beschreibung</b> .....	<b>31</b>
2.1	Produktbeschreibung (Abb. A).....	31
<b>3</b>	<b>Verwendung</b> .....	<b>30</b>
3.1	Vor der ersten Verwendung.....	30
3.2	Vorbereitung .....	30
3.3	Verwendung des Geräts .....	31
<b>4</b>	<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>32</b>
4.1	Reinigung / Aufbewahrung.....	33
4.2	Fehlerbehebung.....	33

## 1 Anleitung



Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts und muss daher während der gesamten Lebensdauer des Geräts vollständig und in Reichweite des Benutzers aufbewahrt werden.

### 1.1 Verwendungszweck


Der Stabmixer-Set ist ausschließlich zum Zerkleinern, Pürieren und Mixen von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen vorgesehen. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und setzt den Bediener der Gefahr schwerer Unfälle aus. Der Stabmixer ist ausschließlich für den Privatgebrauch bestimmt und nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet.

### 1.2 Allgemeine Sicherheitsanweisungen

Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

**CE** Die Buchstaben „CE“ erscheinen auf vielen Produkten, die auf dem erweiterten Binnenmarkt im Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) gehandelt werden. Sie bedeuten, dass Produkte, die im EWR verkauft werden, nach hohen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen bewertet wurden.

 Doppelt isoliert für zusätzlichen Schutz.

 Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder

Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### 1.3 Gefahr

- Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie zum Reinigen der Motoreinheit nur ein feuchtes Tuch.

**HINWEIS:** Die Zerkleinerungsklingen sind sehr scharf. Achten Sie beim Entleeren und Reinigen des Geräts darauf, sie nicht zu berühren. Anderenfalls drohen ernsthafte Verletzungen.

## 1.4 Warnung

- Prüfen Sie vor dem Anschließen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Stelle ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Für Schneebesen: dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern fern.
- Dieses Gerät muss mit dem Schiebetisch und dem Stückhalter in Position verwendet werden, es sei denn, dies ist aufgrund der Größe oder Form der Lebensmittel nicht möglich.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, dem Zerlegen oder der Reinigung.
- Verwenden Sie die Zerkleinerungsklingeneinheit niemals ohne den Zerkleinerungsbehälter.

- Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Pürrierstab, den Schneebesen oder den Milchquirl immer ganz in die Zutaten ein, bevor Sie das Gerät einschalte. Das gilt insbesondere bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
- Falls eine der Klingeneinheiten stecken bleibt, ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie die Zutaten, die die Blockierung verursachen, entfernen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Rührbecher gießen, da heiße Flüssigkeit und Dampf Verbrühungen verursachen können.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Küchen von Geschäften, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen bestimmt. Es ist auch nicht für die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen Unterkünften bestimmt.
- Verarbeiten Sie mit dem Gerät niemals harte Zutaten wie Eiswürfel.

## 1.5 Achtung

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen, aufbewahren oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich Teilen nähern, die sich während der Verwendung bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät mit den Zubehörteilen nicht länger als 3 Minuten am Stück. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Mit Ausnahme des Suppenbehälters ist keines der Zubehörteile für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von anderen Herstellern stammen. Wenn Sie solches Zubehör oder solche Teile verwenden, erlischt Ihr Garantieanspruch.
- Halten Sie die Motoreinheit von Hitze, Feuer, Feuchtigkeit und Schmutzquellen fern.

- Dieses Gerät nur für seinen im Benutzerhandbuch genannten Zweck verwenden.
- Füllen Sie den Rührbecher oder den Zerkleinerungsbehälter niemals mit Zutaten, die heißer als 80°C/175°F sind.
- Überschreiten Sie nicht die in dieser Anleitung angegebenen Mengen und Verarbeitungszeiten.
- Reinigen Sie die Klingeneinheit des Pürierstabs unter dem Wasserhahn. Tauchen Sie sie niemals ganz in Wasser ein.
- Lassen Sie den Pürierstab nach der Reinigung trocknen. Lagern Sie ihn entweder waagrecht oder mit der Klinge nach oben zeigend. Vergewissern Sie sich, dass die Klingeneinheit vollständig trocken ist, bevor Sie den Pürierstab wegräumen.
- Geräuschpegel: Lc = 85 dB(A)

## 1.6 Haftung des Herstellers

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- oder Sachschäden ab, die durch Folgendes verursacht werden:

- Eine andere als die vorgesehene Verwendung des Geräts.
- Das Benutzerhandbuch wurde nicht gelesen.
- Manipulationen an einem Teil des Geräts.
- Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen.
- Nichteinhaltung der Sicherheitsanweisungen.

## 1.7 Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Client Name bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

### Nur für EU-Länder

Entsorgen Sie Elektrowerkzeuge nicht im Hausmüll. Nach der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte und ihrer Umsetzung in nationales Recht müssen Elektrowerkzeuge, die nicht mehr verwendet werden sollen, getrennt gesammelt und auf umweltgerechte Weise entsorgt werden.

## 2 Beschreibung



Modellnr.: AHHB01ZW, AHHB01BG  
 Spannung: 220-240 V~, 50-60 Hz  
 Eingangsleistung: 1000 W  
 Stromverbrauch aus: 0,4W  
 Schutzklasse: Klasse II

### 2.1 Produktbeschreibung (Abb. A)

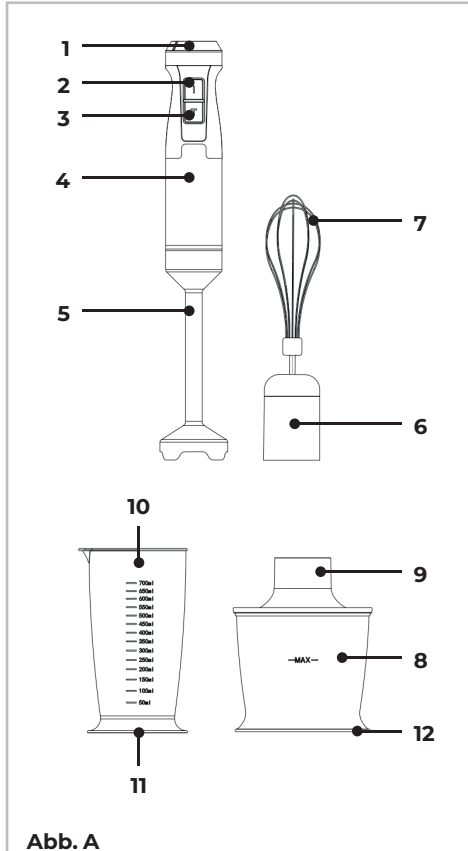


Abb. A

- 1 Geschwindigkeitseinstellung
- 2 Auslöseschalter
- 3 Turbo-Schalter
- 4 Motoreinheit
- 5 Pürierstab
- 6 Getriebeeinheit
- 7 Schneebesens
- 8 Zerkleinerungsbehälter (500ml)
- 9 Zerkleinerungseinheit
- 10 Rührbecher (700ml)
- 11 Rührbecherdeckel
- 12 Deckel des Zerkleinerungsbehälters

## 3 Verwendung



Entfernen Sie vor der ersten Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial. Entfernen Sie alle Transportaufkleber oder -etiketten (falls vorhanden) von dem Gerät. Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.

### 3.1 Vor der ersten Verwendung

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus dem Karton. Entfernen Sie Transportaufkleber, Schutzfolien oder Kunststoffteile und die Klingenschutzvorrichtungen vom Gerät.
- Wischen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwenden Sie dazu keinesfalls Scheuermittel.
- Verwenden Sie den Stabmixer nie länger als 1 Minuten am Stück und lassen Sie ihn danach einige Minuten abkühlen.
- Die Zerkleinerungsklingen sind sehr scharf. Vermeiden Sie den Kontakt damit, da anderenfalls ernsthafte Verletzungen drohen. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät reinigen.

### 3.2 Vorbereitung

1. Lassen Sie heiße Zutaten abkühlen, bevor Sie sie verarbeiten oder in den Rührbecher (10) mit dem Deckel (11) geben.
2. Schneiden Sie große Zutaten vor der Verarbeitung in kleinere Stücke von etwa 2 x 2 x 2 cm.
3. Setzen Sie das Gerät ordnungsgemäß zusammen, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken. Vergewissern Sie sich, dass der Aufsatz an der Motoreinheit (4) befestigt und verriegelt ist.

**HINWEIS:** Für eine sofortige Höchstgeschwindigkeit kann der Turbo-Schalter (3) verwendet werden.

### 3.3 Verwendung des Geräts Verwendung des Handrührgeräts (Abb. A)

Der Schneebesen dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, Desserts usw.

1. Befestigen Sie die Getriebeeinheit (6) an der Motoreinheit (4), drehen Sie sie im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass sie eingerastet ist.
2. Setzen Sie den Schneebesen (7) in die Getriebeeinheit (6) ein und vergewissern Sie sich, dass sie eingerastet ist.
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitseinstellung (1) die gewünschte Geschwindigkeit. Diese Einstellung kann auch erfolgen, wenn das Gerät läuft.
4. Tauchen Sie den Schneebesen in die Zutaten ein und drücken Sie den Auslöseschalter (2).
5. Bewegen Sie den Schneebesen langsam in Kreisen, um ein optimales Rührergebnis zu erzielen.
6. Wenn Sie mit dem Rühren/Mixen fertig sind, lassen Sie den Auslöseschalter (2) los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

#### Verwendung des Stabmixers (Abb. A)

Der Stabmixer dient zum Mischen von Flüssigkeiten, z. B. von Milchprodukten, Soßen, Fruchtsäften, Suppen, Mixgetränken und Shakes. Außerdem eignet er sich zum Mischen weicher Zutaten, z. B. für Pfannkuchenteig oder Mayonnaise, zum Pürieren von gekochten Zutaten, zum Zerkleinern von Nüssen, Obst und Gemüse und zur Herstellung von Babynahrung.

**VORSICHT:** Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Obst mit Steinen.

Zutaten	Menge nach dem Mixen	Zeit
Babynahrung	100-400 ml	50 Sek.
Obst und Gemüse	100 - 200 g	30 Sek.
Teige	100 - 500ml	50 Sek.
Shakes und Mixgetränke	100 - 600ml	50 Sek.
Saucen	100 - 600ml	40 Sek.

Wenn Sie den Rührbecher (10) verwenden, füllen Sie ihn nicht über die 700-ml-Markierung hinaus.

1. Befestigen Sie den Pürierstab (5) an der Motoreinheit (4), drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass er eingerastet ist.
2. Geben Sie die Zutaten in den Rührbecher (10).
3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und wählen Sie mit dem Geschwindigkeitseinstellung (1) die gewünschte Geschwindigkeit.
4. Tauchen Sie den Pürierstab in die Zutaten ein und achten Sie darauf, dass der Klingenschutz vollständig eingetaucht ist, um Spritzer zu vermeiden.
5. Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöseschalters (2) oder des Turbo-Schalters (3) ein. Sie können die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitseinstellrings (1) erhöhen.
6. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab sowie in Kreisen, um die Zutaten zu verrühren.
7. Wenn Sie mit dem Mixen fertig sind, lassen Sie den Auslöseschalter (2) oder den Turbo-Schalter (3) los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
8. Entfernen Sie den Pürierstab (5) von der Motoreinheit (4), indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
9. Um die Reinigung zu erleichtern, spülen Sie den Pürierstab (5) sofort nach Verwendung mit heißem Wasser ab.

- Den Stab nicht vollständig in Wasser eintauchen.
10. Legen Sie den Stab (5) mit dem Klingenschutz nach oben aufrecht hin und lassen Sie ihn vor dem Wegräumen mindestens 10 Minuten lang trocknen.

### Verwendung des Zerkleinerungsbehälters (Abb. A)

Der Zerkleinerungsbehälter (8) ist zum Zerkleinern von Zutaten wie Nüssen, rohem Fleisch, Zwiebeln, Käse, hartgekochten Eiern, Knoblauch, Kräutern, trockenem Brot usw. bestimmt.

**VORSICHT:** Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker. Seien Sie beim Umgang mit der Zerkleinerungseinheit sehr vorsichtig, da die Klängen sehr scharf sind. Halten Sie die Klingeneinheit immer an der mittleren Kunststoffstange fest. Berühren Sie niemals die Klängen selbst. Nehmen Sie die Klingeneinheit immer ab, wenn Sie den Behälter leeren.

Verarbeiten Sie keine Zutaten wie Eiswürfel, gefrorene Zutaten oder Obst mit Steinen.

- Legen Sie die Klingeneinheit in den Zerkleinerungsbehälter (8).
- Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinerungsbehälter (8), setzen Sie die Zerkleinerungseinheit (9) auf den Zerkleinerungsbehälter (8) und drehen Sie ihn zum Verriegeln der Zerkleinerungseinheit im Uhrzeigersinn.
- Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät durch Drücken des Auslöseschalters (2) oder des Turbo-Schalters (3) ein. Sie können die Geschwindigkeit durch Drehen des Geschwindigkeitseinstellrings (1) erhöhen.
- Wenn Sie mit dem Zerkleinern fertig sind, lassen Sie den Auslöseschalter (2) oder den Turbo-Schalter (3) los, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie die Zerkleinerungseinheit (9) von der Motoreinheit (4), indem Sie die Motoreinheit gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Trennen Sie die Zerkleinerungseinheit (9) von dem Zerkleinerungsbehälter (8) ab, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Ziehen Sie die Klingeneinheit vorsichtig aus dem Behälter und schütten Sie die zerkleinerten Zutaten heraus.

Zutaten	Menge nach dem Mixen	Zeit
Brot	1 Scheibe	20 Sek.
Käse	150 g	30 Sek.
Hartgekochte Eier	2 Stück	90 Sek.
Kräuter	20 g	10 - 30 Sek.
Fleisch	250 g	35 Sek.
Muttern	200 g	30 Sek.
Zwiebeln	100 g	30 Sek.

- Befestigen Sie die Zerkleinerungseinheit (9) an der Motoreinheit (4), drehen Sie sie im Uhrzeigersinn und vergewissern Sie sich, dass sie eingerastet ist.

## 4 Reinigung und Pflege



*Tauchen Sie die Motoreinheit (4), die Getriebeeinheit (6) und die Zerkleinerungseinheit (9) nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und spülen Sie sie nicht unter dem Wasserhahn ab. Verwenden Sie zur Reinigung dieser Teile nur ein feuchtes Tuch. Alle anderen Zubehörteile sind spülmaschinenfest.*

*Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts niemals Scheuerschwämme, Scheuermittel oder aggressive Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Aceton.*

## 4.1 Reinigung / Aufbewahrung

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie das Zubehörteil von der Motoreinheit (4), indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Demontieren Sie das Zubehör, falls möglich.
4. Reinigen Sie die Teile gemäß der Anleitungstabelle.

	<b>Ab- spülen</b>	<b>Spül- maschine</b>	<b>Feuchtes Tuch</b>
Motoreinheit (4)	X	X	✓
Pürierstab (5)	✓	X	✓
Getriebeeinheit (6)	X	X	✓
Schneebesens (7)	✓	✓	✓
Zerkleinerungs- behälter (8)	✓	✓	✓
Zerkleinerungs- seinheit (9)	X	X	✓
Rührbecher (10)	✓	✓	✓
Rühr- becherdeckel (11)	✓	✓	✓
Deckel des Ze- rkleinerungsbe- hälters (12)	✓	✓	✓

1. Wickeln Sie das Netzkabel locker um den unteren Teil der Motoreinheit.
2. Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen, trockenen Ort auf, geschützt vor direkter Sonneneinstrahlung oder anderen Wärmequellen.

## 4.2 Fehlerbehebung

<b>Problem</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Lösung</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Es wird weder der Auslöseschalter noch der Turboschalter betätigt.	Der Auslöseschalter oder der Turboschalter muss während des Betriebs ständig betätigt werden.
	Die Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stecken Sie den Netzstecker richtig in die Steckdose.
Die Klappen blockieren	Der Behälter ist zu voll.	Nehmen Sie einen Teil der Zutaten aus dem Behälter.
	Die Zutaten im Behälter sind zu groß oder zu hart.	Geben Sie nur kleine (ca. 2 cm) und weiche Stücke in den Behälter.
	Eine der Zutaten haftet an den Klappen.	Ziehen Sie den Netzstecker, entfernen Sie die Blockierung und reinigen Sie die Klappen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät wird während des Betriebs heiß und entwickelt einen unangenehmen Geruch.	Die empfohlene Betriebszeit des Geräts (1 Minute) wurde überschritten.	Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten. Reduzieren Sie die Menge der Zutaten, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
	Der Behälter ist zu voll.	Nehmen Sie einen Teil der Zutaten aus dem Behälter.
	Die Zutaten im Behälter sind zu groß oder zu hart.	Geben Sie nur kleine (ca. 2 cm) und weiche Stücke in den Behälter.
	Die Zutaten sind zu heiß.	Lassen Sie die Zutaten auf unter 60°C abkühlen.



# DECLARATION OF CONFORMITY

## AHHB01ZW, AHHB01BG Hand blender set

- (EN) We declare under our sole responsibility that this product is in conformity with directive 2011/65/EU of the European parliament and of the council of 8 June on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment is in conformity and accordance with the following standards and regulations:
- (NL) Wij verklaren onder onze exclusieve verantwoordelijkheid dat dit product conform Richtlijn 2011/65/EU van het Europees parlement en de Raad van 8 juni is betreffende de beperking van het gebruik van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur en in overeenstemming is met de volgende standaarden en regelgeving:
- (FR) Nous déclarons, sous notre propre responsabilité, que ce produit est conforme à la Directive 2011/65/UE du Parlement et du conseil européens du 8 Juin relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et qu'il est conforme aux normes et réglementations suivantes :
- (DE) Der Hersteller erklärt eigenverantwortlich, dass dieses Produkt der Direktive 2011/65/EU des Europäischen Parlaments und des Rats vom 8. Juni über die Einschränkung der Anwendung von bestimmten gefährlichen Stoffen in elektrischen und elektronischen Geräten entspricht und den folgenden Standards und Vorschriften entspricht:

We hereby confirm that the

**Hand blender set**

**Model No: AHHB01ZW, AHHB01BG**

Serial number: 000000 – 000000

Conforms with the following applicable relevant version of the EU guidelines:

**2014/35/EU, 2014/30/EU, 2012/19/EU, 2011/65/EU & (EU) 2015/863,  
(EC) No 1275/2008 & (EU) No 801/2013, (EC) No 1935/2004**

In order to guarantee consistency, the following harmonized standards are well as national standards and stipulations has been applied:

**EN 60335-2-14: 2006 + A1: 2008 + A11: 2012 + A12: 2016, EN 60335-1:2012 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021, EN 62233:2008, EN 61000-3-3:2013 + A1:2019 + A2:2021, EN IEC 55014-1:2021, EN IEC 55014-2:2021, EN IEC 61000-3-2:2019 + A1:2021**

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer:

Zwolle, 01-04-2025

H.G.F Rosberg  
CEO PTH Global B.V.

**PTH Global B.V. - Lingenstraat 6 - 8028 PM - Zwolle - The Netherlands**

**blue**

**Produced by:** PTH Global B.V., Lingenstraat 6, 8028 PM Zwolle, NL  
**For:** Albert Heijn, Provincialeweg 11, 1506 MA Zaandam, NL

**blue**

2504-01