

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

1200
WATT

POWERFUL
COPPER
MOTOR

STAINLESS STEEL
FOUR-LEAF



BPA
FREE ✓
MATERIALS

HB 1200 MULTI CHEF 10x1 -BH237



ART .NR. 50237 » HB 1200 MULTI CHEF 10x1 -BH237 «



GEBRAUCHSANLEITUNG LESEN UND
BEACHTEN! ANWEISUNGEN BEFOLGEN!

Model- und Zubehöränderungen vorbehalten!

ENGLISH

DEUTSCH

HB-111SDS Hand Blender

Instruction Manual

Important Hints

Read this instruction manual carefully before operating this unit.



Meaning of crossed –out wheeled dustbin:

Do not dispose of electrical appliances as unsorted municipal waste, use separate collection facilities.

Contact you local government for information regarding the collection systems available.

If electrical appliances are disposed of in landfills or dumps, hazardous substances can leak into the groundwater and get into the food chain, damaging your health and well-being.

When replacing old appliances with new ones, the retailer is legally obligated to take back your old appliance for disposals at least free of charge.

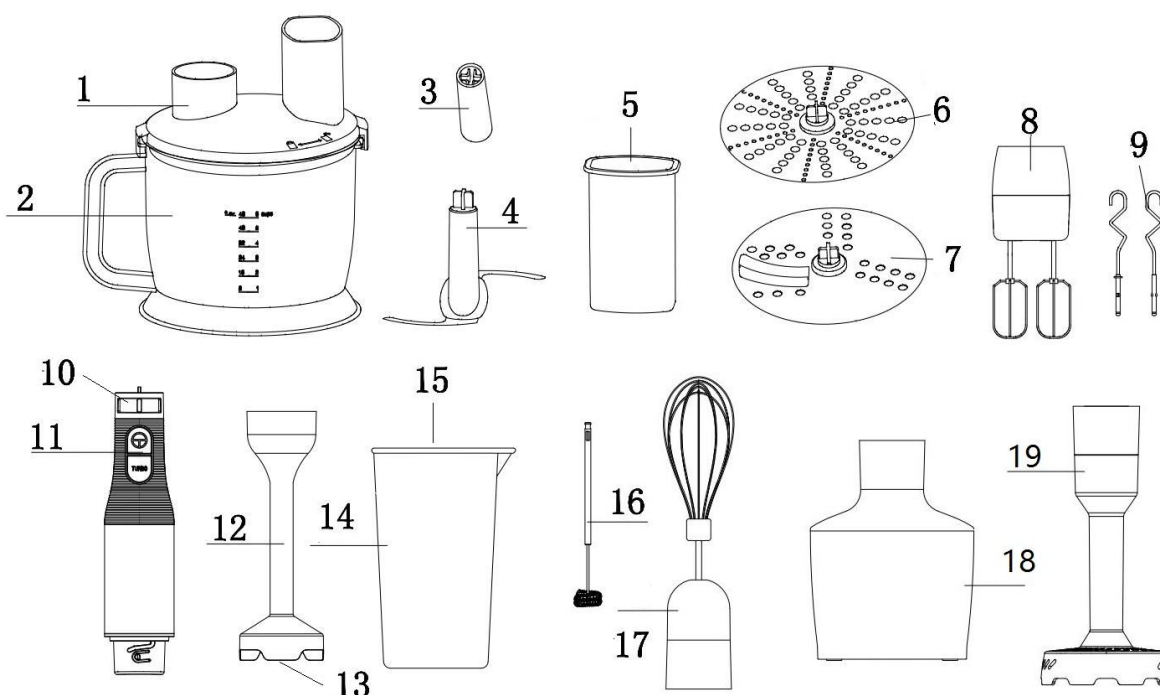
Important Caution

Check each accessory carefully before using this unit.

- * This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- * Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- * Before using this unit, check the mains power voltage corresponds to the voltage shown on the marking plate.
- * Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning
- * Do not allow children to use the blender without supervision
- * Do not switch the appliance on if it appears to be faulty in any way.
- * For repairs, accessories or power cord replacement, contact your dealer or an authorized Service Center.
- * It is not allowed to immerse the base into water for cleaning and it is forbidden to start the unit or press the control button by wet hands.
- * The water temperature should not be over 60°C when cleaning the unit.
- * Do not run this unit long-time, otherwise the inner parts will be damaged.
- * When the motor is running, do not insert your finger or other objects into the machine and container.
- * If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer. Its service agent or similarly qualified persons if order to avoid a hazard.
- * Only use this appliance and the provided accessories. Use the appliance for its intended purposes only. Do not use the appliance and the accessories for other purpose than described in this user instruction manual.
- * Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the container and during

cleaning. Do not try to use the cutting blade or accessory other than the correct purpose to prevent dangers. Misuse or assemble the cutting blade or accessory will cause dangers.

Name of Parts



1- Big chopper bowl cover 2- 1500ML big chopper bowl 3- Connecting rod
 4- Chopper meat blade 5- Food Pusher Speed control knob 6- Mud cutter disc
 7- Shred slice cutter disc 8- Beaters 9- Hooks 10- Speed control knob 11- Speed buttons
 12- Blender blade 13- Silicone pan protector 14- 600ML Beaker 15- Beaker with cover
 16- Milk frother 17- Egg whisk 18- 860ML Chopper bowl 19- Potato masher

Technical parameter

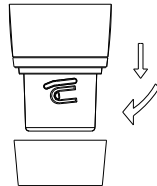
Model	HB1200 MULTI CHEF 10X1 BH237	Rotational Speed	15000RPM±10%
Rated Voltage	220-240V~	Rated Frequency	50/60Hz
Rated Power	1200W	Model Depose Patent Pending	回
Rated working time	≤1min	Rated Interval Time	≥1min

OPERATION GUIDE

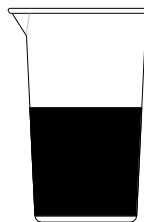
Using Blender

The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.

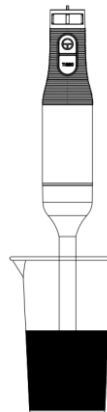
1. Insert the blender shaft into motor unit, turn clockwise to lock it into motor unit.



2. Insert the plug into socket. Press high speed button or low speed button to start the blender. When you press low speed button, you can rotate the speed control knob to adjust the speed.
3. Put ingredients in the beaker, to prevent splattering, immerse the blade guard completely in the ingredients. (Beaker maximum capacity 600ml). You can use the hand blender in the beaker and just as well in any other vessel



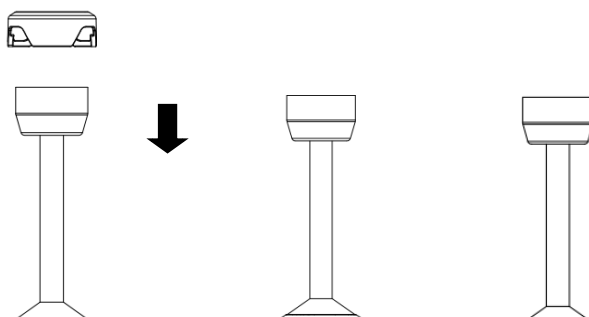
4. Switch the appliance on by pressing the Low speed button or high speed button.
5. Blend the ingredients by moving the appliance slowly up, down and in circles.



Using silicone pan protector

The silicone pan protector is intended for preventing your pot and other containers from scratching and blend up smoothies, shakes, sauces and purees with this immersion blender.

1. Assemble the silicone pan protector into blade unit gently.



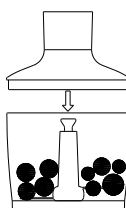


Using 860ML Chopper bowl

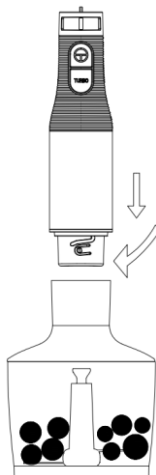
The chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. (Cut up cup maximum capacity 250g)

CAUTION: Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp! Be very careful when handling the blade unit.

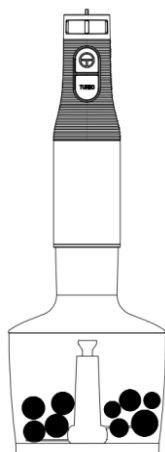
1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl, press down the blade unit and lock bowl.
2. Put the ingredients in the chopper bowl, solid ingredients should not be larger than 2cm pieces.
3. Put the chopper coupling unit onto the chopper bowl.



4. Fasten the motor unit onto the chopper bowl, Installation reference “using blender”.



5. Switch the appliance on by pressing the Low speed button or high speed button.



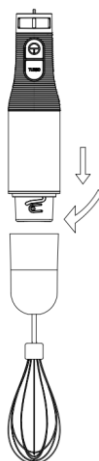
Using Egg whisk

The whisk is intended for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

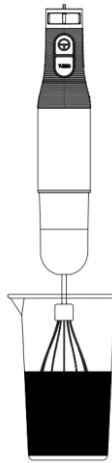
1. Insert the whisk into the Whisk coupling unit.



2. Connect the coupling unit to the motor unit, installation reference “using blender” .



3. Press the switch to activate the handle blender, and press the high speed button after approx 60 seconds to prevent ingredients splashing.



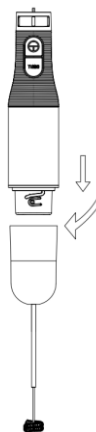
Using milk frother

The whisk is intended for whipping cream and froth milk., froth all types of milk, create a vast array of professional-quality hot and cold foam and drinks such as cappuccino, latte, hot chocolate, milkshake, cocktails (and many more).

1. Insert the frother into the Whisk coupling unit strongly.



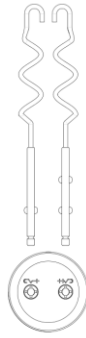
2. Connect the coupling unit to the motor unit, installation reference “using blender” .



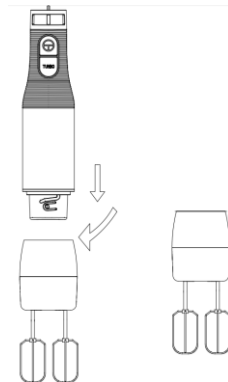
Using beaters and hooks

The beaters and hooks are intended for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

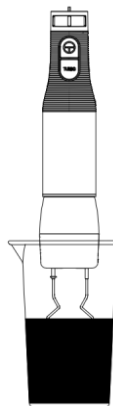
4. Insert the hooks into the hooks coupling unit.



5. Connect the coupling unit to the motor unit, installation reference “using blender” .



6. Press the switch to activate the handle blender, and press the high speed button after approx 30 seconds to prevent ingredients splashing.

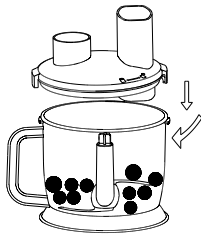


Using the 1500ML chopper bowl

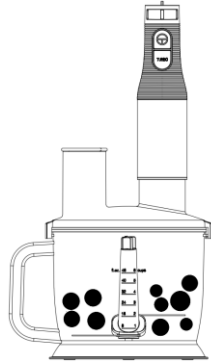
The chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc. (Cut up cup maximum capacity 800g)

CAUTION: Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp ! Be very careful when handing the blade unit.

6. put the meat knife in the big cup and put it in the food, solid ingredients should not be larger than 2cm pieces.



7. Fasten the motor unit onto the Cup cover, Installation reference “using blender”.



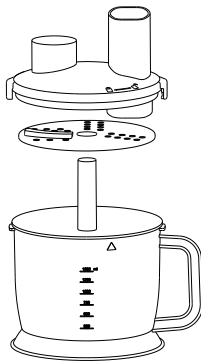
8. Switch the appliance on by pressing the Low speed button or high speed button.

Using the chopper attachment with disc blade

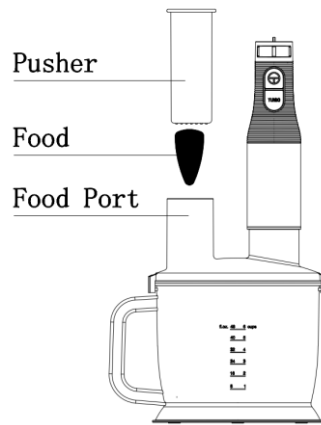
Using the chopper attachment with disk blade to slice or shred vegetables, fruit, cheese etc.

CAUTION: Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains. The blades are very sharp ! Be very careful when handing the blade unit.

1. Put the connecting rod and the knife plate on the big cup and cover the cup cover



2. Fasten the motor unit onto the Cup cover, Installation reference “using blender”.
3. Switch the appliance on by pressing the turbo or switch.
4. Put the food in the feeding port, can put food into the beaker pusher.

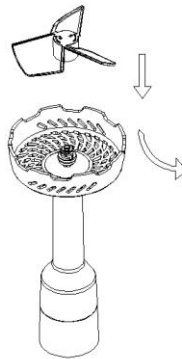


Using Potato masher

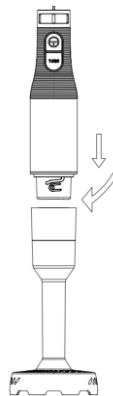
The potato masher is used to stir cooked potato pieces.

your potato masher attachment comes fully assembled

- 1、 Insert the agitator knife counterclockwise into the agitator knife barrel



- 2、 Insert the blender bar into motor unit, turn clockwise to lock it into motor unit.



CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, unplug the appliance and detach the accessories.
2. Wipe the motor unit, the chopper coupling unit, the whisk coupling unit, the beater coupling unit with a moist cloth, do not immerse them in water. Other accessories can put the dishwasher or the water clean.
3. If food is not easily rinsed off the blade or whisk, place a drop of dish detergent in the mixing container with water. Plug cord into outlet. Immerse the blade end portion or whisk or milk frother and

operate the unit for about 10 seconds. Unplug, rinse under running water, and then dry.

4. When will not use long time, keep this appliance well ventilated at the aridity of place to prevent the motor of appliance is affected with damp.

CAUTION:

The cutting edges of the blades are very sharp, cleaning it must be carefully.

HB-111SDS Handmischer

Bedienungsanleitung

Wichtiger tipp:

Diese anleitung sollten sie vor der operation sorgfältig lesen.



Die bedeutung Von abgefahrenen radmülltonnen:

Wenn elektrische geräte nicht als unerfasste städtische abfälle abgeworfen werden, sollten sie in getrennten anlagen untergebracht werden

Mit den örtlichen behörden verbindung aufnehmen, um informationen über das verfügbare system einzuholen.

Werden alle elektronik auf einer deponie entsorgt, dringen giftige stoffe in das grundwasser, in die nahrungskette und schädigen die gesundheit und das wohlergehen.

Ersetzt man ein neues gerät durch ein altes, ist der einzelhändler gesetzlich verpflichtet, seine alten

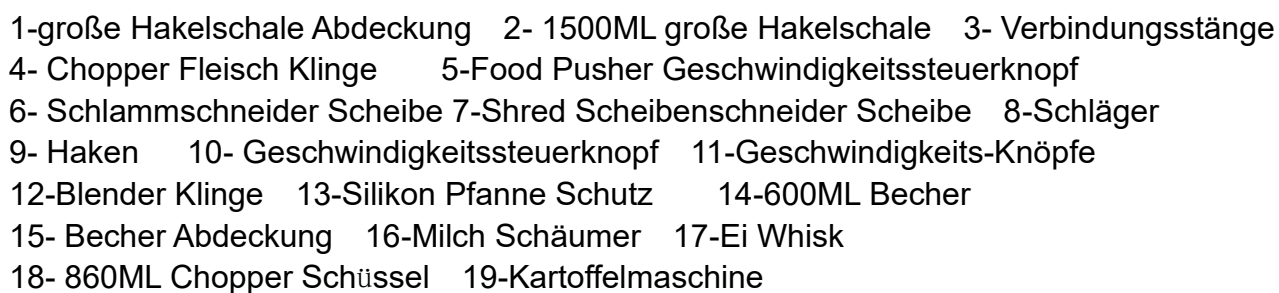
geräte zumindest gratis zurückzuholen.

Eine wichtige erinnerung.

Überprüfen sie bitte jedes einzelne teil vor gebrauch dieser anlage gründlich.

- * dieses gerät ist nicht für personen geeignet, die körperlich, geistig Oder geistig zurückgeblieben sind Oder nur unerfahren und kenntnisse besitzen, auch nicht für kinder, es sei denn, sie werden Von dem fü r ihre sicherheit zuständigen personal beaufsichtigt Oder angeleitet.
- * die kinder sollen unter der aufsicht eines vormunds sicherstellen, dass sie keine elektrischen geräte spielen.
- * vor gebrauch dieses gerätes sollten sie prüfen, ob die netzspannung der stadt mit der anzeige, die auf der id angezeigt wird, übereinstimmt
- * beachten sie bitte, dass man den strom des mixers kurzschließt, bevor man ihn zusammenbaut und auseinandersetzt
- * die kinder sollen nicht ohne aufsicht den mixer benutzen
- * wenn die elektrischen geräte irgendwie kaputt gehen, sollen sie nicht ans netz.
- * reparieren, reparieren Oder den strom umwechseln sie bitte ihren verteilteiler Oder das autorisierte dienstleistungszentrum.
- * das abwaschen des sockers durch wasser ist nicht erlaubt. Es ist verboten, dass nasse hände die crew einschalten Oder knöpfe drücken.
- * säuberung der, sollte das wasser nicht über 60 °C.
- * Laufen sie den geldaugenimat nicht zu lange, sonst werden die inneren teile beschädigt.
- * sollen keine finger Oder objekte in maschinen Oder behälter eingefügt werden, wenn der motor soweit ist.
- * wenn das stromnetz nicht funktioniert, muss der hersteller es ersetzen. Um gefahren zu vermeiden, bediente er einen vertreter Oder eine ähnliche qualifizierte person.
- * verwenden sie nur dieses gerät und die dazugehörige ausrüstung Erledige das gerät nur für den vorhergesagten zweck. Die geräte und ihre anlagen dürfen nicht für andere in der nutzerbeschreibung beschriebenen anwendungen verwendet werden.
- * vorsicht beim schneiden scharfer klingen, beim ausleeren der gefäße und beim reinigen. Versucht nicht, säbel Oder teile zu teilen, die nicht richtig zu verwenden, um gefahren zu vermeiden. Dadurch, dass säen und teile unsachgemäß verwendet werden, kann es gefährlich werden.

Name der Teile

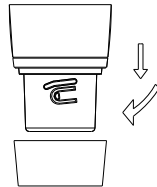


Modelle.	HB1200 MULTI CHEF 10X1 BH237	Drehgeschwindigkeit	15000RPM±10%
Nennspannung	220-240V~	Nennfrequenz	50/60Hz
Nennleistung	1200W	Modell Ablage Patent ausstehend	☐
Bewertete Arbeitszeit	≤1min	Rated Intervallzeit	≥1min

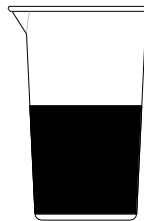
Betriebsanleitung

Blender verwenden

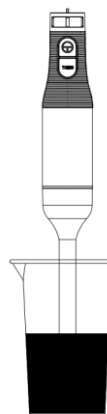
1. Der Handmixer eignet sich perfekt zur Zubereitung von Dips, Saucen, Mayonnaise und Babynahrung sowie zum Mischen und Milchshakes.
2. Stecken Sie die Mischerwelle in die Motoreinheit ein, drehen Sie sich im Uhrzeigersinn, um sie in die Motoreinheit zu sperren.



3. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose ein. Drücken Sie die Taste Hochgeschwindigkeit oder niedrige Geschwindigkeit, um den Mixer zu starten. Wenn Sie die Taste niedrige Geschwindigkeit drücken, können Sie den Geschwindigkeitssteuerknopf drehen, um die Geschwindigkeit anzupassen.
4. Setzen Sie Zutaten in den Becher, um Spritzen zu verhindern, tauchen Sie den Klingenschutz vollständig in die Zutaten ein. (Becher maximale Kapazität 600ml). Sie können den Handmixer im Becher und genauso gut in jedem anderen Gefäß verwenden

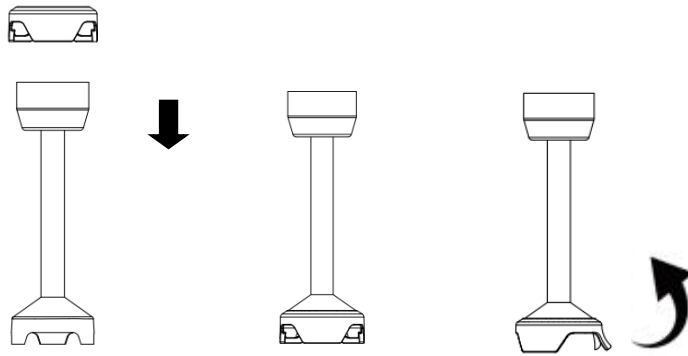


5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste Low Speed oder High Speed-Taste drücken.
6. Mischen Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät langsam nach oben, nach unten und in Kreisen bewegen.



Verwendung von Silikon Pan Protector

1. Der Silikon-Pfannenschutz soll verhindern, dass Ihr Topf und andere Behälter kratzen und Smoothies, Shakes, Saucen und Püreen mit diesem Immersion-Mixer mischen.
2. Montage den Silikon-Pfannenschutz sanft in die Klingeneinheit.

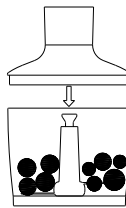


860ML Chopper Schale verwenden

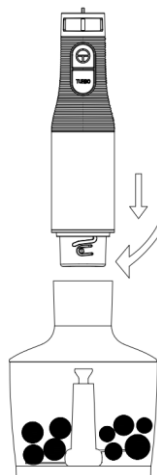
Der Hacker ist perfekt geeignet für harte Lebensmittel, wie das Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen usw. (Schneiden Sie die maximale Kapazität der Tasse 250g)

Achtung: Nicht extrem harte Lebensmittel schneiden, wie Eiskwürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner. Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie sehr vorsichtig bei der Handhabung der Klingeneinheit.

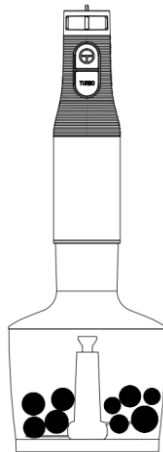
1. Legen Sie die Hackerblatt-Einheit in die Hackerschüssel, drücken Sie die Klingeneinheit und sperren Sie die Schüssel.
2. Legen Sie die Zutaten in die Hakelschale, feste Zutaten sollten nicht größer als 2 cm Stücke sein.
3. Setzen Sie die Hackerkupplungseinheit auf die Hackerschüssel.



4. Befestigen Sie die Motoreinheit an der Hakelschale, Installationsreferenz "mit Mixer".



5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste Low Speed oder High Speed-Taste drücken.



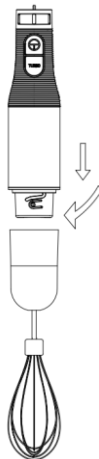
Egg Whisk verwenden

Der Whisk ist für Peitschensahne, Eiweiß schlagen und Schwämme und Ready-Mix-Desserts mischen bestimmt.

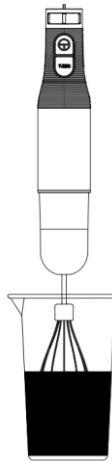
1. Stecken Sie den Whisk in die Whisk-Kupplungseinheit ein.



2. Verbinden Sie die Kupplungseinheit mit der Motoreinheit, Installationsreferenz "mit Mischer".



3. Drücken Sie den Schalter, um den Griffmixer zu aktivieren, und drücken Sie nach ca. 60 Sekunden den Hochgeschwindigkeitsknopf, um das Spritzen von Zutaten zu verhindern.



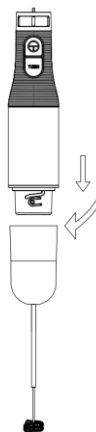
Verwendung von Milchschaumern

Der Whisk ist für Peitschmilch und Schaummilch bestimmt. Schaum alle Arten von Milch, erstellen Sie eine große Auswahl an professioneller Qualität heißen und kalten Schaum und Getränke wie Cappuccino, Latte, heiße Schokolade, Milchshake, Cocktails (und viele mehr).

1. Stecken Sie den Schaumer stark in die Whisk-Kupplungseinheit ein



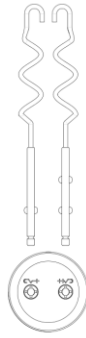
2. Verbinden Sie die Kupplungseinheit mit der Motoreinheit, Installationsreferenz "mit Mischer".



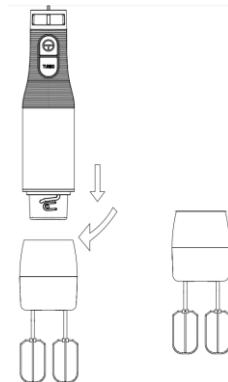
Verwendung von Schlägern und Haken

Die Schläger und Haken sind für das Schlagen von Eiweiß und das Mischen von Schwämmen und Ready-Mix-Desserts bestimmt.

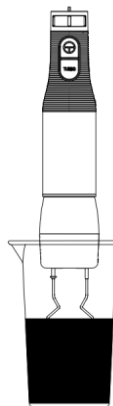
1. Stecken Sie die Haken in die Haken-Kupplungseinheit ein.



2. Verbinden Sie die Kupplungseinheit mit der Motoreinheit, Installationsreferenz "mit Mischer".



3. Drücken Sie den Schalter, um den Griffmixer zu aktivieren, und drücken Sie nach ca. 30 Sekunden den Hochgeschwindigkeitsknopf, um das Spritzen von Zutaten zu verhindern.

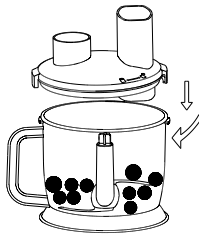


Verwenden der 1500ML Chopper Schale

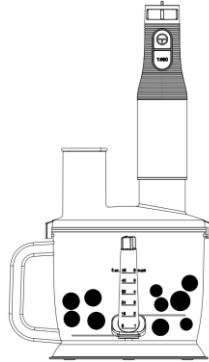
Der Hacker ist perfekt geeignet für harte Lebensmittel, wie das Hacken von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Pflaumen usw. (Schneiden Sie die maximale Tasse Kapazität 800g)

Achtung: Nicht extrem harte Lebensmittel schneiden, wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner. Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie sehr vorsichtig bei der Handhabung der Klingeneinheit.

1. setzen Sie das Fleischmesser in die große Tasse und setzen Sie es in die Lebensmittel, feste Zutaten sollten nicht größer als 2cm Stücke sein.



3. Befestigen Sie die Motoreinheit an der Becherabdeckung, Installationsreferenz "mit Blender".



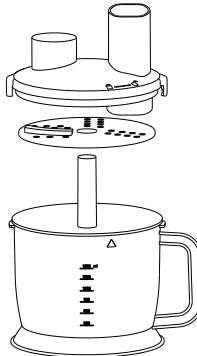
4. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die Taste Low Speed oder High Speed-Taste drücken.

Verwenden des Hakelaufbaus mit Scheibenklinge

Verwenden Sie den Hacker-Befestigung mit Scheibenklinge, um Gemüse, Obst, Käse usw. zu schneiden oder zu zerkleinern.

Achtung: Nicht extrem harte Lebensmittel schneiden, wie Eiswürfel, Muskatnuss, Kaffeebohnen und Körner. Die Klingen sind sehr scharf! Seien Sie sehr vorsichtig bei der Handhabung der Klingeneinheit.

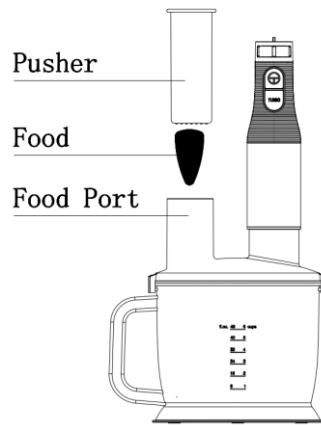
1. Legen Sie die Verbindungsstabe und die Messerplatte auf die große Tasse und decken Sie die Tassendeckel ab



2. Befestigen Sie die Motoreinheit an der Becherabdeckung, Installationsreferenz "mit Blender".

3. Schalten Sie das Gerät an, indem Sie den Turbo oder den Schalter drücken.

4. Legen Sie das Nahrungsmittel in den Futterhafen, können Nahrungsmittel in den Becherschieber setzen.

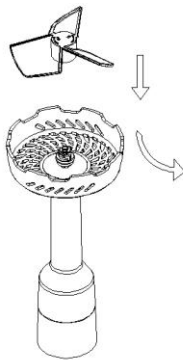


Kartoffelmaschine verwenden

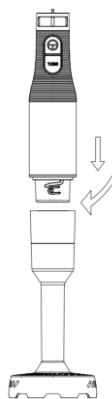
Die Kartoffelpüre wird verwendet, um gekochte Kartoffelstücke zu rühren.

Ihr Kartoffelmaschinenansatz ist komplett montiert

1. Stecken Sie das Rührmesser im Gegenzeigersinn in den Rührmesserlauf ein



2. Stecken Sie den Mixer-Bar in die Motoreinheit ein, drehen Sie sich im Uhrzeigersinn, um ihn in die Motoreinheit zu sperren.



Reinigung und Wartung

1. Vor der Reinigung, trennen Sie das Gerät und lösen Sie das Zubehör.
2. Wischen Sie die Motoreinheit, die Chopper-Kupplungseinheit, die Whisk-Kupplungseinheit, die Schläger-Kupplungseinheit mit einem feuchten Tuch, tauchen Sie sie nicht in Wasser ein. Anderes Zubehör kann die Geschirrspüler oder das Wasser reinigen.

3. Wenn Lebensmittel nicht leicht von der Klinge oder Whisk gespült werden, legen Sie einen Tropfen Geschirrspülmittel in den Mischbehälter mit Wasser. Stecken Sie das Kabel in den Steckdose. Tauchen Sie den Klingenendeabschnitt oder den Whisk- oder Milchschaumer ein und bedienen Sie die Einheit etwa 10 Sekunden lang. Entstecken, unter fließendem Wasser spülen und dann trocknen.
4. Wenn nicht lange Zeit verwenden, halten Sie dieses Gerät gut bei der Trockenheit des Ortes belüftet, um zu verhindern, dass der Motor des Geräts mit Feuchtigkeit betroffen ist.

Achtung:

Die Schneidkanten der Klingen sind sehr scharf, Reinigung muss sorgfältig sein.

BRIVA®

TASTE IT YOUR WAY

BRIVA® HAUS GmbH

Beedstraße 54
40468 Düsseldorf
Deutschland

Telefon +49 211 385 39977

Info@briva-haus.de

briva-haus.de