

STM3 350 - STM3 450 - STM3 650



130130 - 130131 - 130132

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **3.0**

Erstelldatum: 2025-04-02

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Baugruppenübersicht	12
5	Installation und Bedienung	17
5.1	Installation	17
5.2	Montage und Demontage	18
5.3	Bedienung	19
6	Reinigung und Wartung	24
6.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	24
6.2	Reinigung	25
6.3	Wartung	26
7	Mögliche Funktionsstörungen	27
8	Entsorgung	28



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Sicherheit bei Bedienung von Stabmixer

DE

- Berühren Sie während des Betriebes niemals sich bewegende Geräteteile.
- Führen Sie niemals bei eingeschaltetem und laufendem Gerät Produkte oder Gegenstände in den Topf ein, die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Gegenstände wie Halstücher, etc..
- Greifen Sie das Gerät niemals an anderen als für den normalen Gebrauch angegebenen Stellen.
- Halten, handhaben und betätigen Sie das Gerät niemals mit nur einer Hand.
- Es ist verboten, andere Lebensmittel oder Zutaten auf den Boden des Topfes bei angeschlossenem und laufendem Gerät zu drücken oder durch andere drücken zu lassen, so wie generell die Hände oder jeden anderen Körperteil während des Betriebes des Gerätes in den Topf einzuführen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung in den Topf mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln ein.
- Ziehen Sie das Gerät niemals aus dem Topf heraus, bevor es vollständig abgestellt worden ist und nicht früher als 10 Sek. nach Abschaltung des Gerätes.
- Entfernen Sie niemals die Schutzvorrichtungen und Warnhinweise teilweise oder vollständig vom Gerät.
- Niemals das Gerät betreiben, wenn nicht alle Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken ergriffen worden sind.

Restrisiken aufgrund der Abnahme von festen Abschirmungen, Eingriffen an beschädigten / abgenutzten Teilen

- Unter keinen Umständen darf der Bediener versuchen, eine feste Abschirmung zu öffnen / zu entfernen oder eine Sicherheitsvorrichtung abzuändern.
- Während der Bestückung, Wartung und der Reinigung, sowie während aller anderen manuellen Eingriffe, die das Einführen der Hände oder anderer Körperteile in die gefährlichen Bereiche des Geräts beinhalten, bleibt ein Restrisiko, das vor allem besteht aus:
 - Stößen an Bauteilen des Gerätes,
 - Reibung und/oder Aufschürfen an rauen Geräteteilen,
 - Verletzung an den spitzen Teilen,
 - Schnitt an den scharfen Teilen,
 - Verfangen in den sich bewegenden Teilen (z. B. Schneebesens).
- Es bleibt während der Reinigung oder Entfernung von Resten vom Messer durch die notwendige Einführung der Hände in der Nähe des Messers ein Restrisiko bestehen, das vor allem zu Schnittverletzungen an scharfen Teilen führen kann.
- Aus diesen Gründen müssen der Bediener und der Wartungstechniker für manuelle Eingriffe bei offenen Abschirmungen ausgebildet werden und über die daraus folgenden Risiken unterrichtet und durch den Verantwortlichen befugt werden. Sie müssen ebenfalls angemessene persönliche Schutzkleidung bzw. schnittfeste Handschuhe tragen.

DE

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.

- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt. Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- mit passendem Zubehör Zerkleinern, Quirlen, Zermahlen, Schlagen, Mischen, Vermengen von geeigneten warmen und kalten Speisen.

Dieses Gerät ist nur für professionellen Gebrauch bestimmt.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Zerkleinern von gefrorenen Lebensmitteln
- Zerkleinern von extrem harten Lebensmitteln, wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide
- Zerkleinern von Knochen
- Zerkleinern von Nicht-Nahrungsmittel oder anderen Gegenständen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheits-technischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

DE

2.2 Urheberrecht

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

DE

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Farbe: beige
- Verarbeitung von warmen und kalten Speisen
- Ausgelegt für Mixen, Pürieren, Zerkleinern
- Steuerung: elektronisch, Knopf
- Geschwindigkeitsregelung: Turbo, 9 Stufen
- Ein-/Ausschalter

Bezeichnung:	Motoblock STM3 350
Artikel-Nummer:	130130
Material:	Kunststoff
Drehzahl max. in U / Min.:	11000
Geschwindigkeitsstufen:	9
Länge Anschlusskabel in m:	2,1
Anschlusswert:	0,35 kW 230 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	115 x 180 x 360
Gewicht in kg:	2,9

DE

Technische Daten

Bezeichnung:	Motoblock STM3 450
Artikel-Nummer:	130131
Material:	Kunststoff
Drehzahl max. in U / Min.:	15000
Geschwindigkeitsstufen:	9
Länge Anschlusskabel in m:	2,1
Anschlusswert:	0,45 kW 230 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	130 x 190 x 380
Gewicht in kg:	3,3

Bezeichnung:	Motoblock STM3 650
Artikel-Nummer:	130132
Material:	Kunststoff
Drehzahl max. in U / Min.:	13000
Geschwindigkeitsstufen:	9
Länge Anschlusskabel in m:	2,1
Anschlusswert:	0,65 kW 230 V 50-60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	130 x 190 x 400
Gewicht in kg:	3,9

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht

Stabmixer-Satz STM3

Äußerst flexibel – stellen Sie den Stabmixer auf ihre individuellen Bedürfnisse ein.
Frei wählbare Kombinationsmöglichkeiten:

- Motorblöcke 130130, 130131, 130132 mit unterschiedlicher Leistung
- Mixstäbe 130133, 130134, 130135, 130136 in unterschiedlichen Längen (optional)
- 1 Schneebesen 130137 (passend zu STM3 350) (optional)

Motorblöcke 130130, 130131, 130132

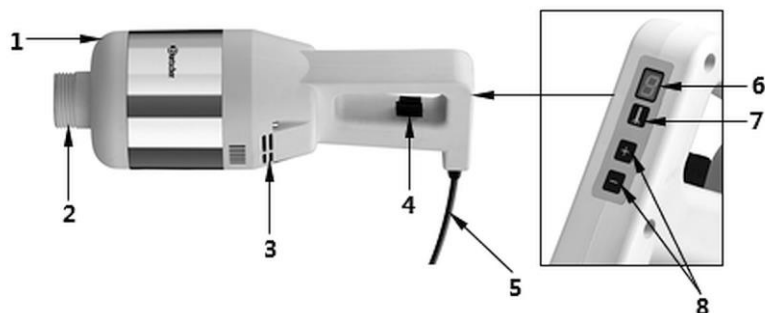


Abb. 1

- | | |
|----------------------------------|---|
| 1. Gerätekörper mit Motoreinheit | 2. Zubehöraufnahme |
| 3. Belüftungsöffnungen | 4. Ein-/Ausschalter |
| 5. Anschlusskabel | 6. Anzeige Drehgeschwindigkeitsstufe |
| 7. Turbo-Taste Mixstab | 8. Tasten „+“ und „-“ zur Einstellung der Drehgeschwindigkeitsstufe |

Technische Daten

Mixstäbe, Schneebesen (optionales Zubehör)

- 9. Mixfuß mit Messer
- 10. Mixstab
- 11. Eintauch-Markierung
- 12. Feststellring Mixstab

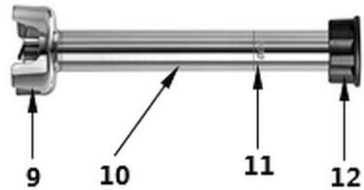


Abb. 2

- 13. Schneebesen
- 14. Feststellring Schneebesen

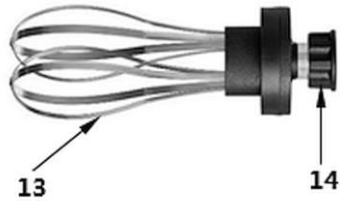


Abb. 3

DE

Optionales Zubehör zu Art.-Nr. 130130, 130131, 130132

Mixstab STM3 300

Material: CNS 18/10

Länge Mixstab: 300 mm

Messer: Ø 60 mm

Verarbeitung max.: ca. 30 Liter

Maße: B 90 x T 90 x H 330 mm

Gewicht: 1,3 kg

Art.-Nr.: 130133



Mixstab STM3 400

Material: CNS 18/10

Länge Mixstab: 400 mm

Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden

Verarbeitung max.: ca. 80 Liter

Maße: B 90 x T 90 x H 430 mm

Gewicht: 1,5 kg

Art.-Nr.: 130134



DE

Mixstab STM3 500

Material: CNS 18/10

Länge Mixstab: 500 mm

Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden

Verarbeitung max.: ca. 150 Liter

Maße: B 90 x T 90 x H 530 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art.-Nr.: 130135



Mixstab STM3 600

Material: CNS 18/10

Länge Mixstab: 600 mm

Messer: Ø 60 mm, 3 Schneiden

Verarbeitung max.: ca. 250 Liter

Maße: B 90 x T 90 x H 630 mm

Gewicht: 2,0 kg

Art.-Nr.: 130136



Technische Daten

Schneebesen STM3 245

Material: CNS 18/10

Schneebesenlänge: 245 mm

Maße: B 100 x T 125 x H 365 mm

Gewicht: 1,1 kg

Art.-Nr.: 130137



Wandhalterung STM3 WH1

Material: CNS 18/10

Schneebesenlänge: 245 mm

Maße: B 140 x T 135 x H 90 mm

Gewicht: 0,17 kg

Art.-Nr.: 130138



Stabmixer-Halterung 600

Material: Edelstahl

Mixstab-Durchmesser: 25 - 40 mm

Topf-Durchmesser max.: 600 mm

Position und Winkel einstellbar

Maße: B 255 x T 625 x H 70 mm

Gewicht: 1,18 kg

Art.-Nr.: 130140



DE

Anwendung und Bauteile

Das Gerät besteht aus einem elektrischen Motor, der in einem Kunststoffguss eingearbeitet ist (loser Gerätekörper). Das optionale Zubehör (Mixstab, Schneebesen) wird mit dem Feststerring an die Zubehöraufnahme des Gerätekörpers mit Motorblock angesetzt und durch Drehen auf der Motorwelle befestigt.

Die gewünschten Lebensmittel werden in einen Behälter eingefügt und anschließend wird das Gerät **mit beiden Händen** und **durch Festhalten an den dafür vorgesehenen Stellen (siehe Abb. 7)** in der unten aufgeführten Reihenfolge betätigt:

1. mit dem angebrachten Zubehör (Mixstab oder Schneebesen) in einen Behälter oder Topf gestellt;
2. gestartet und bis zum Ende der Produktbearbeitung betrieben;

3. ausgeschaltet und nach ca. 10 Sekunden Wartezeit aus dem Behälter herausgenommen und auf eine geeignete Fläche abgelegt.

Die Beschaffenheit des Gerätes ermöglicht folgende Arten der Verarbeitung von Lebensmitteln:

1. während es den Boden des Behälters (mit Mixstab) berührt, wobei die Eintauch-Markierung jedoch nicht überschritten werden darf,
2. wenn es in der Luft, jedoch mit beiden Händen gehalten wird (mit Schneebesen).

Die Entleerung des Lebensmittelprodukts am Ende des Bearbeitungszyklus erfolgt von Hand, nachdem das Gerät aus dem Behälter entfernt worden ist.

Alle Materialien, die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, entsprechen den geltenden Vorschriften für Lebensmittelhygiene.

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät mit verschiedenen Zubehörteilen ausgestattet werden (Abschnitt **4.2 „Baugruppenübersicht“/ Optionales Zubehör zu Art.-Nr. 130130, 130131, 130132**).

DE

Sicherheitsvorrichtung / Thermoschutzschalter

Falls das Gerät stark beansprucht, übermäßig langen Betriebszeiten ausgesetzt oder überlastet wird, stellt ein Thermoschutzschalter das Gerät automatisch ab.

In diesem Fall abwarten, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist, bevor es wieder in Betrieb genommen wird.

5 Installation und Bedienung

5.1 Installation

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freigehalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freigehalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Halten Sie ausreichenden Abstand zu Tischkanten ein. Das Gerät könnte kippen und herunterfallen.

DE

Anschließen - Strom

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Schließen Sie das Gerät an eine ausreichend abgesicherte Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Mehrfachsteckdose an.

- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

5.2 Montage und Demontage

VORSICHT!

Die Montage und Demontage eines jeden Bauteils am Gerät müssen bei still stehendem Motor und bei herausgezogenem Netzstecker erfolgen.

Die Montage der passenden Zubehöerteile am Motorblock muss nach den unten aufgeführten Anweisungen ausgeführt werden.

Mixstab

1. Setzen Sie den Feststerring (12) des Mixstabes (10) an die Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) an.
2. Schrauben Sie den Mixstab (10) an der Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) fest.

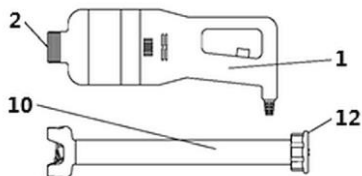
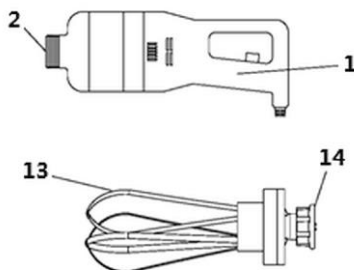


Abb. 4

Schneebesen

1. Setzen Sie den Feststerring (14) des Schneebesens (13) an die Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) an.
2. Schrauben Sie den Schneebesen (13) an der Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) fest.



3. Ziehen Sie für die Demontage (z. B. zur Reinigung) die Schneebesen-Einsätze (a) so lange, bis sie sich von der Feststellringeinheit (b) lösen.

Führen Sie für die Montage die Schneebesen-Einsätze (a) in die Stifte der Feststellringeinheit ein und drücken Sie sie an.

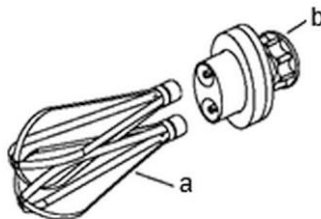


Abb. 5

Installation und Bedienung

Die **Demontage** erfolgt gemäß den für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.

Wandhalterung

Eine praktische Wandhalterung ermöglicht Ihnen, den Motorblock raumsparend und gut zugänglich aufzubewahren.

1. Bringen Sie die Wandhalterung an einer zugänglichen Stelle mit Hilfe von geeigneten Dübel und Schrauben an (Befestigungsmaterial nicht im Lieferumfang enthalten).
2. Setzen Sie den Motorblock in die Wandhalterung ein (Abb. rechts).



Abb. 6

3. Setzen Sie den Feststellring (7) des Mixstabes (8) an die Zubehöraufnahme (6) des Gerätekörpers (1) an.
4. Schrauben Sie den Mixstab (8) gegen den Uhrzeigersinn an, bis er fest am Gerätekörper (1) einrastet.

HINWEIS!

Beachten Sie die Hinweise auf dem Gerätekörper!

Die **Demontage** erfolgt gemäß den oben für die Montage beschriebenen Schritten in umgekehrter Reihenfolge.

5.3 Bedienung



VORSICHT!

Die Benutzung des Gerätes durch Unbefugten kann Störungen oder Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen!

Die Handhabung des Gerätes ist einzig und allein dem befugten und entsprechend ausgebildeten Personal zu überlassen, das ausreichende technische Erfahrung aufweisen muss.

Der Bediener muss bezüglich der Restrisiken informiert und in die richtige Anwendung eingewiesen sein.

Vor dem Einschalten des Gerätes die folgenden Schritte durchführen:

- die technischen Unterlagen genau durchlesen,
- die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen am Gerät, ihre Lage und ihre Betriebsweise kennen.

Kontrollen und Überprüfungen vor Inbetriebnahme

Kontrolle / Überprüfung	Vorgehensweise
Sicherstellen, dass: – sich im Topf keine fremden Gegenstände befinden	Sichtprüfung zur Feststellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc. und auch keine Nicht-Nahrungsmittel sich im Topf befinden. Bei Auffinden solcher Gegenstände diese entfernen.
Sauberkeit überprüfen: – der Außenteile des Gerätes – der Oberfläche der Zubehörteile – der Innenteile des Gerätes	Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Gerätes einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Sauberkeit zu überprüfen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß Anweisungen im Abschnitt 6.2 "Reinigung" durchführen.
Zustand überprüfen: – der festen Schutzvorrichtungen – des Gerätekörpers	Alle festen Abschirmungen, etc. müssen ihre Funktionen erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Feststellung, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Diese Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung/Beschädigung sichtbar sind. Kundendienst kontaktieren.
Betriebsfähigkeit überprüfen: – der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile – der Steuerungen	Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehenen Funktionen erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Bauteile, welche erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung aufweisen, müssen sofort ersetzt werden. Kundendienst kontaktieren.
Sicherstellen: – dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, das Gerät sofort anhalten, von der Stromversorgung trennen und den Kundendienst kontaktieren.

Tab. 1

Anzeigen / Bedienelemente

Nr.	Anzeige/ Taste	Beschreibung
6		Anzeige Standby
		Anzeige Drehgeschwindigkeitsstufe 1 – 9
		Anzeige Turbo-Drehgeschwindigkeitsstufe
4		Ein-/Ausschalter (Kennzeichnung auf dem Motorblock)
7		Turbo-Taste Mixstab (volle Drehzahl)
8		Taste Drehgeschwindigkeit erhöhen
		Taste Drehgeschwindigkeit verringern

DE

Warnhinweise



WARNUNG!

Schnittverletzungsgefahr!

Halten Sie Hände oder andere Körperteile vom Bereich, wo sich das Messer des Mixstabes befindet, fern, wenn dieser an der Motoreinheit angebracht ist und das Gerät im Betrieb ist.

Handverletzungsgefahr!

Greifen Sie niemals während des Betriebes in den Behälter mit Lebensmitteln mit Händen oder Küchenutensilien, diese können sich in den beweglichen Teilen des Zubehörs verfangen und Verletzungen verursachen.

Inbetriebnahme / Speisen verarbeiten

1. Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile gründlich vor dem ersten Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
2. Nehmen Sie das Gerät nur unter Beachtung der folgenden Anweisungen in Betrieb:
 - positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Stromversorgung;
 - Anschluss des Netzsteckers an eine geeignete Steckdose;
 - positives Ergebnis der Kontrollen bezüglich der Montage;
 - positives Ergebnis der Kontrollen / Überprüfungen vor der Inbetriebnahme (Tabelle 1);
 - Kontrollen für die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften.
3. Füllen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel in einen geeigneten Behälter ein
4. Schließen Sie das Gerät an eine geeignete Einzelsteckdose an.
5. Halten Sie das Gerät mit beiden Händen an den dafür vorgesehenen Stellen (Abb. rechts):
 - mit der einen Hand am Feststellung des Rührstabes (bzw. Schneebesens)
 - mit der anderen Hand am Gerätekörper im Bereich des Ein-/Ausschalters.

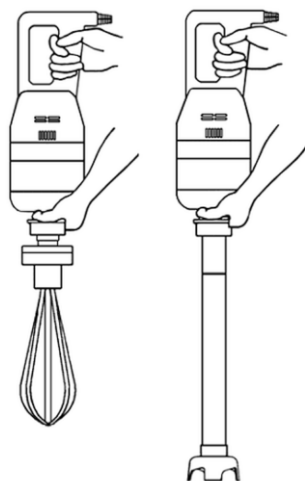


Abb. 7

ACHTUNG!

Führen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung in den Topf mit Lebensmitteln ein.

Betreiben Sie das Gerät niemals im Leerlauf.

6. Drücken Sie zum Starten gleichzeitig die Tasten $\oplus$ und + .
Das Gerät läuft auf der zuletzt eingestellten Drehgeschwindigkeitsstufe.
7. Lassen Sie den Ein-/Ausschalter $\oplus$ los.
8. Stellen Sie die gewünschte Drehgeschwindigkeitsstufe 1 - 9 mit den Tasten + oder - ein.

Die gewählte Drehgeschwindigkeitsstufe erscheint in der Anzeige

Installation und Bedienung

Nur für den Betrieb mit einem Mixstab kann eine weitere Drehgeschwindigkeitsstufe (Turbo) durch Drücken der Taste  gewählt werden.

Das Gerät läuft bei dieser Einstellung mit voller Drehzahl, die äußeren Segmente in der Anzeige  leuchten nacheinander (rotierend).

9. Schalten Sie das Gerät in der unten aufgeführten Reihenfolge aus, sobald die zu verarbeitende Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben:
 - drücken Sie den Ein-/Ausschalter ,
 - warten Sie ca. 10 Sekunden ab und nehmen Sie erst dann das Gerät aus dem Behälter mit Lebensmitteln heraus,
 - legen Sie das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche ab,
 - ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - führen Sie anschließend die Reinigung des Gerätes und der verwendeten Zubehörteile durch.

Gerät ausschalten

Die Abschaltung des Gerätes in folgenden Schritten durchführen:

- vor der Abschaltung sicherstellen, dass die Verarbeitung abgeschlossen wurde bzw. das Produkt die gewünschte Beschaffenheit erreicht hat,
- das Gerät durch Loslassen des Ein-/Ausschalters anhalten,
- ca. 10 Sekunden abwarten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist,
- das Gerät herausnehmen und auf eine geeignete Ablagefläche legen,
- den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose ziehen.

Anschließend kann die Reinigung des Gerätes und der Zubehörteile nach Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“** durchgeführt werden.

6 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung niemals Dampfreinigungsgeräte.
- Verwenden Sie keine Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät.
- Benutzen Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor enthalten (auch verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Rohrreinigungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc., diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen.
- Verwenden Sie keine Silberreinigungsmittel.

6.2 Reinigung



GEFAHR!

Stromschlaggefahr!

Stellen oder legen Sie das Gerät niemals direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn.

Achten Sie immer darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



WARNUNG!

Schnittverletzungsgefahr!

Das Messer des Mixstabes ist sehr scharf.

Berühren Sie niemals das Messer des Mixstabes mit bloßen Händen.

Benutzen Sie zur Reinigung des Gerätes immer schnittfeste Sicherheitshandschuhe.

Verletzungsgefahr!

Greifen Sie vor und während der Reinigung niemals auf bewegliche Bauteile zu, ohne zuvor überprüft zu haben, ob diese still stehen und das Gerät garantiert sicher von der Stromversorgung getrennt wurde.

DE

1. Reinigen Sie das Gerät am Ende jeder Arbeitsschicht, vor täglicher Benutzung oder bei Bedarf auch öfter.

VORSICHT!

Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. Nahrungsmittelbereiche (Außenfläche und Innenfläche des Zubehörs) und Spritzbereiche (obere Fläche des am Gerät befestigten Zubehörteils und äußere Fläche des Gerätekörpers), müssen regelmäßig wie unten beschrieben gereinigt und anschließend desinfiziert werden.

2. Montieren Sie vor der Reinigung das Zubehörteil vom Gerätekörper ab.
3. Beachten Sie für die Demontage des Zubehörs die Anweisungen im Abschnitt „**Montage / Demontage**“.
4. Befreien Sie die Zubehörteile von eventuellen Nahrungsmittelrückständen (z. B. mit einem Plastikschraber).
5. Reinigen Sie das abmontierte Zubehör mit warmem Wasser, einem weichen Tuch oder einer weichen Spülbürste und einem milden Reinigungsmittel.
6. Verwenden Sie gegen Fett denaturierten Alkohol.
7. Spülen Sie das Zubehör anschließend mit klarem, warmem Wasser ab.

8. Wischen Sie den Gerätekörper mit Motoreinheit nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch (nicht triefend) ab.
9. Trocknen Sie die gereinigten Teile mit einem weichen, nicht faserigen Tuch gründlich ab.
10. Verwenden Sie für die Desinfektion aller Oberflächen des Nahrungsmittelbereichs und Spritzbereichs handelsübliche Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
11. Geben Sie das Gerät und das Zubehör zur Reinigung niemals in eine Geschirrspülmaschine.

Aufbewahrung

1. Reinigen Sie bei längeren Nutzungspausen das Gerät gründlich wie oben beschrieben.
2. Tragen Sie auf alle Oberflächen aus Edelstahl reichlich Vaselineöl mit einem Tuch auf, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden.
3. Wickeln Sie die Geräteteile in ein weiches, nicht faseriges Tuch ein.
4. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonnengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

DE

6.3 Wartung



VORSICHT!

Alle Eingriffe infolge von Brüchen, Überholungen, mechanischen oder elektrischen Störungen sowie Ersatz von beschädigten Teilen dürfen nur von einem anerkannten Kundendienst durchgeführt werden!

ACHTUNG!

Bei beschädigter Gummidichtung können Verarbeitungsprodukte ins Innere des Gerätes gelangen und Geräteschäden verursachen.

Gummidichtung regelmäßig prüfen.

Mögliche Funktionsstörungen

1. Kontrollieren Sie regelmäßig die Gummidichtung (a) unter dem Messer (Abb. rechts).

Wenn die Gummidichtung (a) beschädigt bzw. verbraucht ist, muss sie ersetzt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

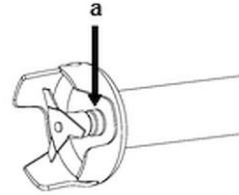


Abb. 8

7 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

Störung	Mögliche Ursache	Behebung
Gerät funktioniert nicht: das Messer des Mixstabes dreht sich nicht	Fehlende Spannung	Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen
	Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen	Netzstecker an eine Steckdose anschließen
	Ein-/Ausschalter defekt	Kundendienst kontaktieren
	In der Anzeige erscheint „E“	Kundendienst kontaktieren
Betriebsunterbrechung	Thermoschutzschalter hat bei zu langer Betriebsdauer/Überlastung ausgelöst	Gerät abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen
	Ursache(en) nicht identifizierbar	Kundendienst kontaktieren

Tab. 2

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

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 Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.