

STM3 350 - STM3 450 - STM3 650



130130 - 130131 - 130132

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

tel. +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Infolinia service: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versie: 3.0

Datum van opmaak: 2025-04-02

Originele gebruiksaanwijzing

1	Veiligheid	2
1.1	Symboolverklaring	2
1.2	Veiligheidsaanwijzingen	3
1.3	Gebruik volgens bestemming	7
1.4	Oneigenlijk gebruik	7
2	Algemeen	8
2.1	Aansprakelijkheid en vrijwaring	8
2.2	Auteursrecht	8
2.3	Conformiteitsverklaring	8
3	Transport, verpakking en opslag	9
3.1	Transportinspectie	9
3.2	Verpakking	9
3.3	Opslag	9
4	Technische Gegevens	10
4.1	Technische Gegevens	10
4.2	Onderdelenoverzicht	12
5	Installatie en bediening	17
5.1	Installatie	17
5.2	Montage en demontage	18
5.3	Bediening	19
6	Reiniging en onderhoud	24
6.1	Veiligheidsinstructies voor reiniging	24
6.2	Reiniging	25
6.3	Onderhoud	26
7	Mogelijke storingen	27
8	Verwijdering	28



Lees de gebruiksaanwijzing voor ingebruikname en het op een goed bereikbare plaats bij het apparaat bewaren!

Deze handleiding bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk. De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt om letsel en schade aan eigendommen te vermijden. Onjuist gebruik kan beschadigingen veroorzaken.

In elke fase van het gebruik moet alle relevante informatie in de gebruiksaanwijzing beschikbaar zijn voor het relevante personeel. Hun beschikbaarheid is de verantwoordelijkheid van de bediener.

Naast de bedieningsinstructies moeten algemene, wettelijke en andere toepasselijke veiligheids- en milieuvoorschriften worden nageleefd.

1 Veiligheid

NL

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand van de techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt. Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en veiligheidsaanwijzingen in deze handleiding.

1.1 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om letsel, ongelukken, of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Het signaalwoord **GEVAAR** waarschuwt voor gevaren die leiden tot ernstige verwondingen of overlijden als ze niet worden vermeden.



WAARSCHUWING!

Het signaalwoord **WAARSCHUWING** waarschuwt voor gevaren die gematigd tot zwaar letsel of overlijden kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.



VOORZICHTIG!

Het signaalwoord **VOORZICHTIG** waarschuwt voor gevaren die licht of matig letsel kunnen veroorzaken, als ze niet worden vermeden.

ATTENTIE!

Het signaalwoord **ATTENTIE** geeft mogelijke materiële schade aan die kan optreden als u de veiligheidsinstructies niet volgt.

OPMERKING!

Het icoon **OPMERKING** informeert de gebruiker over aanvullende informatie en tips voor het gebruik van het apparaat.

NL

1.2 Veiligheidsaanwijzingen

Elektrische stroom

- Een te hoge netspanning of onjuiste installatie kan leiden tot elektrische schokken.
- Sluit het apparaat alleen aan als de specificaties op het typeplaatje overeenkomen met de netspanning.
- Om elektrische kortsluiting te voorkomen, moet het apparaat droog worden gehouden.
- Koppel het apparaat onmiddellijk los van het elektriciteitsnet als er tijdens het gebruik storingen optreden.
- Raak de stekker van het apparaat niet aan met natte handen.
- Raak het apparaat nooit aan nadat het in het water is gevallen. Onmiddellijk het apparaat van het elektriciteitsnet koppelen.
- Het herstellen en openen van de behuizing uitsluitend door specialisten en gespecialiseerde werkplaatsen laten uitvoeren.
- Draag het apparaat niet aan de verbindingkabel.
- Stel de verbindingkabel niet bloot aan warmte of scherpe randen.

- Knik, plet of knoop de verbindingkabel niet.
- Altijd de verbindingkabel volledig uitrollen.
- Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de verbindingkabel.
- Om het apparaat uit te schakelen van de elektrische voeding, altijd de stekker vastpakken.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

Veiligheid tijdens de bediening van de staafmixer

- Tijdens het werk van het apparaat nooit de bewegende delen aanraken.
- Wanneer het apparaat is ingeschakeld en werkt, mag u nooit producten of voorwerpen aan de pan toevoegen die andere eigenschappen hebben dan de producten die geschikt zijn voor het beoogde gebruik van het apparaat, zoals botten, bevroren vlees, non-foodproducten of andere items zoals sjaaltjes etc.
- Houd het apparaat nooit vast op andere plaatsen dan bedoeld voor normaal gebruik.
- Houd, bedien of start het apparaat nooit met één hand.
- Het is verboden om andere voedselproducten of ingrediënten op de bodem van de pan te drukken terwijl het apparaat is aangesloten en werkt, of om anderen te instrueren om erop te drukken en om handen of andere lichaamsdelen in de pan te steken terwijl het apparaat in werking is.
- Het apparaat nooit verder dan tot de markeerlijn van het niveau van onderdompeling in de pan met bereide voedingsmiddelen onderdompelen.
- Trek het apparaat nooit uit de pan totdat het volledig stopt en niet eerder dan 10 seconden na het uitschakelen van het apparaat.
- Verwijder nooit veiligheidsvoorzieningen of waarschuwingen van het apparaat, gedeeltelijk of volledig.
- Gebruik het apparaat nooit tenzij alle maatregelen zijn genomen om het resterende risico te elimineren.

Restrisico als gevolg van het verwijderen van de vaste beschermkappen, bemoeienis met beschadigde / verbruikte onderdelen

- De gebruiker mag in geen geval proberen een vaste beschermkappen te openen of te verwijderen of beveiligingselementen te wijzigen.
- Tijdens aanvullen, onderhoud en reiniging, evenals tijdens alle andere handmatige activiteiten aan het apparaat waarbij de handen of andere delen van het lichaam in contact kunnen komen met gevaarlijke gebieden van het apparaat, blijft er een restrisico bestaan, hoofdzakelijk bestaande uit:
 - in botsing komen met elementen van het apparaat,
 - zich stoten en/of schuren aan ruwe elementen van het apparaat,
 - zich verwonden aan scherpe elementen,
 - het ontstaan van snijwonden door scherpe elementen,
 - vast pakken van bewegende elementen (bijv. de staaf).
- Er is een restrisico bij het schoonmaken of verwijderen van vuil van het mes omdat je je handen in de buurt van het mes moet houden, wat vooral kan leiden tot verwonding door scherpe onderdelen.
- Om deze reden moeten de gebruiker en onderhoudstechnicus zijn opgeleid in handmatige interventies met open beschermkappen en de daaruit voortvloeiende risico's, en geautoriseerd zijn door de verantwoordelijke persoon. Ze moeten ook geschikte persoonlijke beschermende kleding of snijbestendige handschoenen dragen.

NL

Exploitatie alleen onder toezicht

- Het apparaat mag alleen onder toezicht worden geëxploiteerd.
- Blijf altijd in de directe nabijheid van het apparaat.

Verantwoordelijkheid van de bediener

De bediener is verantwoordelijk voor de naleving van de geldende wetten, voorschriften, verordeningen en bestaande nationale bepalingen inzake ongevallenpreventie, milieubescherming en de interne werk-, bedienings- en veiligheidsinstructies die van toepassing zijn op de installatielocatie.

Verantwoordelijkheden van de bediener:

- Gebruik het apparaat en de aangesloten componenten alleen in een onberispelijke technische toestand met goed functionerende beveiligings- en veiligheidscomponenten.
- Voorbereiding van risicobeoordelingen op werkplekken.

- Instructie en regelmatige training van personeel. Vooral het veiligheidshoofdstuk en de veiligheidsinstructies moeten worden gelezen en opgevolgd.
- Verstrekking van geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PPE)
- Naleving van onderhouds- en schoonmaakschema's.
- Documentatie van training/instructie, vervanging van apparatuuronderdelen.

Bedienend personeel

- Het apparaat mag alleen worden bediend door gekwalificeerd en geschoold vakpersoneel.
- Dit apparaat mag niet worden bediend door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden, evenals door personen met beperkte ervaring en / of beperkte kennis.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen of het starten.

Onjuist gebruik

- Onjuist gebruik of verboden gebruik kan het apparaat beschadigen.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het zich in goede staat bevindt en veilig werken mogelijk maakt.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als alle aansluitingen zijn uitgevoerd volgens de voorschriften.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het schoon is.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Nooit zelf het apparaat repareren.
- Verboden om veranderingen of modificaties aan het apparaat aan te brengen.

1.3 Gebruik volgens bestemming

Het apparaat is alleen bedoeld voor het gebruik zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing met de meegeleverde en goedgekeurde onderdelen.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als onbeoogd. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade die hieruit voortvloeit. In dergelijke gevallen ligt de verantwoordelijkheid uitsluitend bij de gebruiker/bediener.

De volgende toepassing is de toepassing zoals bedoeld:

- versnipperen, mengen, malen, kloppen, mengen van geschikte warme en koude gerechten, met behulp van de juiste accessoires

Dit apparaat is alleen bestemd voor professioneel gebruik.

1.4 Oneigenlijk gebruik

Onjuist gebruik kan leiden tot schade aan personen en zaken veroorzaakt door gevaarlijke elektrische spanning, brand en hoge temperaturen. Met behulp van het apparaat kan alleen werk worden uitgevoerd dat in deze handleiding wordt beschreven.

Het volgende gebruik is niet in overeenstemming met het beoogde gebruik:

- Versnipperen van bevroren levensmiddelen
- Malen van uitzonderlijk harde levensmiddelen zoals ijsblokjes, muskaatnoten, koffiebonen of graan
- Botten vermalen
- Versnipperen van non-food producten en andere items.

2 Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Het apparaat is vervaardigd in overeenstemming met de huidige stand van de techniek en de erkende veiligheidsrichtlijnen. Desondanks kunnen er tijdens het gebruik risico's ontstaan voor de gezondheid en het leven van de gebruiker of omstanders of bestaat er gevaar voor schade aan de apparatuur of andere bedrijfsmiddelen. Garantie- en aansprakelijkheidsclaims voor persoonlijk letsel/eigendomsschade en storingen zijn uitgesloten als deze kunnen worden toegeschreven aan een of meer van de volgende oorzaken:

- Onbeoogd gebruik
- Niet-naleving/veronachtzaming van instructies en alle bijbehorende informatie
- Ongeoorloofde structurele of technische wijzigingen aan het apparaat
- Inschakelen van onvoldoende opgeleid en onvoldoende gekwalificeerd personeel
- Gebruik met defecte of verkeerd gemonteerde veiligheids- en beschermingsuitrusting
- Onvoldoende onderhoud of reiniging
- Onopgeloste defecten
- Gebruik van ongeautoriseerde media, schoonmaakproducten, enz.
- Gebruik van ongeautoriseerde reserveonderdelen
- Handelingsfouten of ander verkeerd gebruik
- Rampen veroorzaakt door vreemde voorwerpen of overmacht
- Vernietiging van typeplaatje en stickers die relevant zijn voor bediening/veiligheid.

NL

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

2.3 Conformiteitsverklaring

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3 Transport, verpakking en opslag

3.1 Transportinspectie

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren. Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

Neem contact op met onze klantenservice als er onderdelen of accessoires ontbreken.

3.2 Verpakking

Gooi de buitenste doos van uw apparaat niet weg. U kunt het nodig hebben tijdens een verhuizing, of als u het apparaat naar ons servicecentrum wilt sturen bij schade.

De verpakking en de afzonderlijke componenten zijn gemaakt van recyclebare materialen. In het bijzonder: kunststof folie en zakken, kartonnen verpakking.

Als u de verpakking wilt weggooien, dient u de geldende voorschriften in uw land in acht te nemen. Verpakkingsmateriaal dat hergebruikt kan worden, recyclen.

3.3 Opslag

Zorg ervoor dat de verpakkingen verzegeld zijn tot de installatie en houd ze in overeenstemming met de op de buitenkant aangebrachte plaatsingsmarkering en opslagmarkering. Bewaar de pakketten alleen onder de volgende voorwaarden:

- in een afgesloten ruimte
- droog en stofvrij
- verwijderd houden van corrosief materiaal
- op een plaats beschermd tegen zonlicht
- beschermd tegen mechanische schokken.

Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Als het nodig is de verpakking vervangen voor een nieuwe.

4 Technische Gegevens

4.1 Technische Gegevens

Versie / eigenschappen

- Kleur: beige
- Verwerking van warme en koude gerechten
- Ontworpen om te mengen, pureren, malen
- Besturing: elektronisch, draaiknop
- Snelheidsregeling: turbo, 9 niveaus
- Aan/uit-schakelaar

Benaming:	Staafmixer STM3 350
Artikelnummer:	130130
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Toerental max. in o/min:	11000
Snelheidsniveaus:	9
Lengte kabel in m:	2,1
Aansluitingswaarde:	0,35 kW 230 V 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	115 x 180 x 360
Gewicht in kg:	2,9

Benaming:	Staafmixer STM3 450
Artikelnummer:	130131
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Toerental max. in o/min:	15000
Snelheidsniveaus:	9
Lengte kabel in m:	2,1
Aansluitingswaarde:	0,45 kW 230 V 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	130 x 190 x 380
Gewicht in kg:	3,3

Benaming:	Staafmixer STM3 650
Artikelnummer:	130132
Materiaal:	roestvrij staal, kunststof
Toerental max. in o/min:	13000
Snelheidsniveaus:	9
Lengte kabel in m:	2,1
Aansluitingswaarde:	0,65 kW 230 V 50-60 Hz
Afmetingen (b x d x h) in mm:	130 x 190 x 400
Gewicht in kg:	3,9

NL

Recht op technische veranderingen voorbehouden!

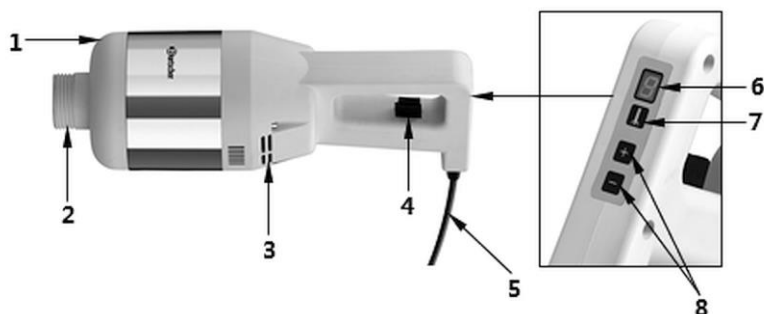
4.2 Onderdelenoverzicht

Staafmixer - set STM3

Uiterst veelzijdig - maakt het mogelijk om uw staafmixer aan te passen aan individuele behoeften. Met vrij te kiezen combinaties:

- Motorbehuizingen 130130, 130131, 130132 met verschillende capaciteiten
- Mixstaven 130133, 130134, 130135, 130136 in verschillende lengtes (optioneel)
- 1 garde130137 (past op STM3 350) (optioneel)

Motorbehuizingen 130130, 130131, 130132

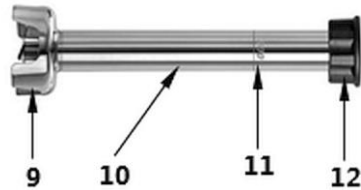


Afb.1

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Machinelichaam met motoreenheid | 2. Snelaansluiting |
| 3. Ventilatie-gaten | 4. Aan/uit-schakelaar |
| 5. Stroomkabel | 6. Display met toerentalweergave |
| 7. Knop Turbo mengen | 8. Knoppen "+" en "-" om het toerental in te stellen |

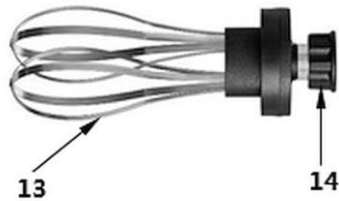
Mixstaven, gardes (optionele uitrusting)

- 9. Mengvoet met mes
- 10. Mixstaaf
- 11. Markeerlijn voor het niveau van onderdompeling
- 12. Borgring voor mixstaaf



Afb. 2

- 13. Garde
- 14. Borgring voor garde



Afb. 3

Optionele accessoires voor art. Nr. 130130, 130131, 130132

Mixstaaf STM3 300

Materiaal: 18/10 nikkel-chroomstaal

Lengte mixstaaf: 300 mm

Mes: Ø 60 mm

Verwerking: ca. 30 liter

Afmetingen: br. 90 x d. 90 x h. 330 mm

Gewicht: 1,3 kg

Art. nr.: 130133



Mixstaaf STM3 400

Materiaal: 18/10 nikkel-chroomstaal

Lengte mixstaaf: 400 mm

Mes: Ø 60 mm, 3 snijkanten

Verwerking: ca. 80 liter

Afmetingen: br. 90 x d. 90 x h. 430 mm

Gewicht: 1,5 kg

Art. nr.: 130134



NL

Mixstaaf STM3 500

Materiaal: CNS 18/10

Lengte mixstaaf: 500 mm

Mes: Ø 60 mm, 3 snijkanten

Verwerking: ca. 150 liter

Afmetingen: br. 90 x d. 90 x h. 530 mm

Gewicht: 1,8 kg

Art. nr.: 130135



Mixstaaf STM3 600

Materiaal: CNS 18/10

Lengte mixstaaf: 600 mm

Mes: Ø 60 mm, 3 snijkanten

Verwerking: ca. 250 liter

Afmetingen: br. 90 x d. 90 x h. 630 mm

Gewicht 2,0 kg

Art. nr.: 130136



Technische Gegevens

Garde STM3 245

Materiaal: CNS 18/10

Lengte garde: 245 mm

Afmetingen: br. 100 x d. 125 x h. 365 mm

Gewicht: 1,1 kg

Art. nr.: 130137



Wandhouder STM3 WH1

Materiaal: CNS 18/10

Lengte garde: 245 mm

Afmetingen: 140 x d. 135 x h. 90 mm

Gewicht: 0,17 kg

Art. nr.: 130138



Staafmixer/houder 600

Materiaal: rvs

Diameter mixstaaf: 25 x 40 mm

Diameter pan max.: 600 mm

Positie en hoek instelbaar

Afmetingen: br. 255 x d. 625 x h. 70 mm

Gewicht: 1,18 kg

Art. nr.: 130140



NL

Toepassing en onderdelen

Het apparaat bestaat uit een elektrische motor die is geplaatst in een kunststof gegoten machinelichaam (onafhankelijk machinelichaam). De optionele uitrusting (mixstaaf, garde) wordt door middel van een borgring op de snelkoppeling van het machinelichaam aan het motorlichaam geplaatst en door te draaien aan de motoras bevestigd.

Doe het benodigde voedsel in de container en houd vervolgens met beide handen het apparaat stevig vast op de daarvoor bestemde plaatsen (zie afb. 7), u kunt het in de volgende volgorde opstarten:

1. breng het apparaat met de geplaatste uitrusting (mixstaaf of garde) in de container of de pan;

2. Starten en in de bedrijfsmodus houden tot de beëindiging van de verwerking van het product;
3. uitzetten en na ong. 10 seconden uit de container halen en wegleggen op een geschikt oppervlak.

De kenmerken van het apparaat maken het mogelijk om de volgende voedingsmiddelen te bereiden:

1. door de bodem van de container aan te raken (met de mixstaaf), maar het diepgangsniveau kan niet worden overschreden.
2. in de lucht, maar met beide handen vastgehouden (optioneel met een garde).

Het voedingsmiddel wordt manueel uit de container gehaald na het beëindigen van de bereidingscyclus en na het uitnemen van het apparaat uit de container.

Alle materialen die in direct contact komen met voedsel voldoen aan de geldende hygiënevoorschriften.

Afhankelijk van de operationele en productiebehoeften kan het apparaat worden uitgerust met verschillende accessoires (hoofdstuk **4.2 „Componentenlijst”** / **Optionele uitrusting voor art. nr. 130130, 130131, 130132**).

NL

Veiligheidscomponenten / thermoschakelaar

Als het apparaat intensief wordt gebruikt, wordt blootgesteld aan te lange periodes van werken of overbelast wordt, schakelt de thermische beveiligingsschakelaar het apparaat automatisch uit.

In dit geval dient voor het opnieuw aanzetten van het apparaat te worden gewacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

5 Installatie en bediening

5.1 Installatie

Uitpakken / plaatsing

- Pak het apparaat uit en verwijder alle externe en interne verpakkingselementen en de transportbeveiliging.



VOORZICHTIG!

Gevaar op verstikking!

Het verpakkingsmateriaal, zoals plastic zakken en piepschuim elementen, moet onbereikbaar voor kinderen zijn.

- Als er beschermfolie op het apparaat zit, verwijdert u deze. De folie dient langzaam van het apparaat te worden getrokken zodat er geen lijmresten achterblijven. Eventuele lijmresten verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Pas op dat u het typeplaatje en de waarschuwingsinstructies op het apparaat niet beschadigt.
- Het apparaat nooit in een vochtige of natte omgeving neerzetten.
- Het apparaat moet zo worden ingesteld dat de verbindingen gemakkelijk toegankelijk zijn om snel uit te schakelen als dat nodig is.
- Houd rekening met de volgende punten bij het kiezen van de installatielocatie:
 - Het montageoppervlak moet vlak, voldoende draagkrachtig, waterdicht, droog en hittebestendig zijn.
 - Zorg ervoor dat de vluchtwegen vrij blijven.
 - Zorg voor een stabiele positie.
 - Zorg voor voldoende ruimte voor werk, onderhoud en reiniging.
 - Laat de ventilatieopeningen voor inkomende en uitgaande lucht, indien aanwezig, vrij.
 - Neem de geldende technische en bouwvoorschriften in acht.
- Houd voldoende afstand tot de randen van de tafel. Het apparaat kan kantelen en vallen.

Aansluiting op het lichtnet

- Controleer of de technische specificaties van het apparaat (zie naamplaatje) overeenstemmen met de gegevens van de lokale stroomvoorziening.

- Sluit het apparaat aan op een enkele, voldoende beschermde aansluiting met een beveiligd contact. Sluit het apparaat niet aan op een meervoudige aansluiting.
- Leg de verbindingkabel zo dat niemand erop kan lopen of erover kan struikelen.

5.2 Montage en demontage

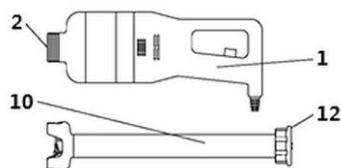
VOORZICHTIG!

De montage of demontage van enig onderdeel van het apparaat mogen alleen plaatsvinden als de motor is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

De installatie van de juiste accessoires op de motorbehuizing moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de volgende instructies.

Mixstaaf

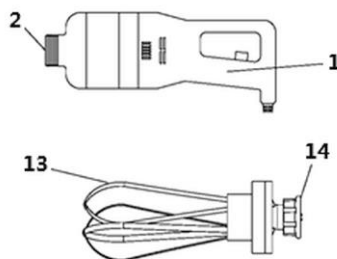
1. Plaats de borgring (12) van de mixstaaf (10) op de snelkoppeling (2) van het machinelichaam (1).
2. Schroef de mixstaaf (10) op de snelkoppeling (2) van de apparaatbehuizing (1).



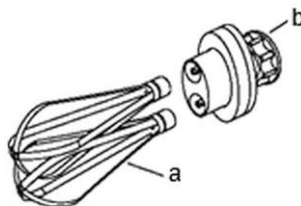
Afb.4

Garde

1. Plaats de borgring (14) van de garde (13) op de snelkoppeling (2) van het machinelichaam (1).
2. Schroef de garde (13) op de snelkoppeling (2) van de apparaatbehuizing (1).



3. Om de garde (a) te demonteren (bijv. voor het reinigen), trekt u eraan totdat deze loskomt van de borgringseenheid (b).
Om te monteren schuift u de gardebevestiging (a) over de pennen van de bevestigingsflens en dan indrukken.



Afb.5

De demontage dient hetzelfde te worden uitgevoerd als de montage, maar in omgekeerde volgorde.

Wandhouder

De praktische wandhouder maakt het mogelijk het motorblok op te bergen op een makkelijk toegankelijke plaats, waarbij ruimte wordt bespaard.

1. Bevestig de wandhouder op een toegankelijke plaats met geschikte pluggen en schroeven (de levering is exclusief het bevestigingsmateriaal).
2. Het motorblok in de wandhouder plaatsen (tek. rechts).
3. Plaats de borgring (7) van de mixstaaf (8) op de snelkoppeling (6) van machinelichaam (1).
4. Schroef de garde (8) door hem linksom te draaien tot hij in de behuizing van het apparaat klikt (1).



Afb. 6

AANWIJZING!

Volg de instructies op de behuizing van het apparaat!

NL

De demontage dient hetzelfde te worden uitgevoerd als de montage, maar in omgekeerde volgorde.

5.3 Bediening



VOORZICHTIG!

Ongeautoriseerd gebruik van het apparaat kan leiden tot schade of gevaarlijke situaties voor de gebruiker!

Alleen geautoriseerd en goed opgeleid personeel dat over voldoende technische ervaring moet beschikken, mag het apparaat gebruiken.

De gebruiker moet worden geïnformeerd over het restrisico en moet worden opgeleid in het juiste gebruik.

Voordat u het apparaat inschakelt, moet u de volgende stappen uitvoeren:

- de technische documentatie zorgvuldig lezen,

- kennismaken met de beschermings- en veiligheidsvoorzieningen op het apparaat, evenals hun locatie en werkwijze.

Controle en testen vóór het aanzetten

Kontrola / test	Procedure
Zich ervan verzekeren dat: – er geen vreemde voorwerpen in de container zitten	Visuele inspectie om te bepalen of er vreemde voorwerpen in de pan zitten, zoals gereedschap, handdoeken, enz., en eventuele non-food-producten. Als je dergelijke items vindt, verwijder ze dan.
Schoonheidscontrole: – externe delen van het apparaat – het oppervlak van de accessoires – interne delen van het apparaat	Alle oppervlakken van vervangen onderdelen moeten vóór gebruik visueel worden geïnspecteerd om te controleren of ze schoon zijn. Als u schimmel of andere verontreinigingen vindt, reinigt u deze onderdelen volgens de instructies in hoofdstuk 6.2. "Reiniging".
Controle van de staat: – vaste veiligheidsvoorzieningen – machinelichaam	Alle vaste beschermkappen etc. moeten hun functie vervullen. Voer een visuele inspectie van de componenten uit. Zich ervan te verzekeren dat ze niet van buitenaf zijn beschadigd. Deze elementen moeten worden vervangen zodra de eerste tekenen van slijtage of schade zichtbaar zijn. Neem contact op met de service.
Controle operationele capaciteit: – de voorziene veiligheidselementen van de besturing / controle – bedieningssystemen	Alle elementen moeten de functies vervullen waarvoor ze bedoeld zijn. Beheer de elementen direct zodat ze de verwachte functie uitvoeren. Artikelen die de eerste tekenen van slijtage of schade vertonen, moeten onmiddellijk worden vervangen. Neem contact op met de service.
Zich ervan verzekeren: – dat na inschakelen er geen vreemde geluiden klinken	Als er tijdens de besturing van de bedienings-systemen vreemde geluiden werden gehoord, zoals bijvoorbeeld door vastlopen of mechanische schade, stop dan onmiddellijk het apparaat, haal het apparaat van de voeding en waarschuw de service.

Tab. 1

Display / Bedieningselementen

Nr.	Display/knop	Beschrijving
6		Display Standby
		Display toerental 1 - 9
		Display toerental Turbo
4		Aan/uit-schakelaar (aanduiding op het motorlichaam)
7		Knop Turbo mixstaaf (volledig toerental)
8		Knop verhogen toerental
		Knop verlagen toerental

NL



WAARSCHUWING!

Gevaar voor snijwonden!

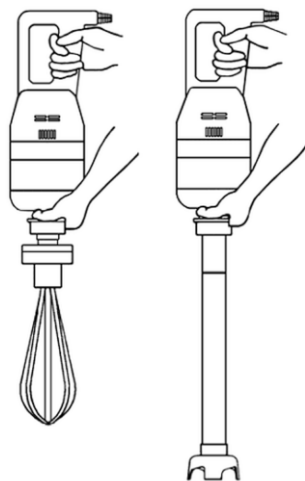
Houd handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van het gebied waar het mes van de mixer zich bevindt wanneer het op de motoreenheid is bevestigd en de machine in werking is.

Gevaar voor handletsel!

Reik tijdens het werk nooit met uw handen of keukengerei in de voedselcontainer. Ze kunnen vast komen te zitten in de bewegende delen van accessoires en verwondingen veroorzaken.

Inbedrijfstelling / verwerking van gerechten

1. Reinig het apparaat en de accessoires voor het eerste gebruik grondig volgens van de instructies in hoofdstuk 6 "Reiniging".
2. Tijdens het aanzetten van het apparaat zich houden aan de volgende aanwijzingen:
 - positief controleresultaat van de elektrische stroomvoorziening;
 - de stekker aansluiten op een geschikt stopcontact;
 - positief controleresultaat van de montage;
 - positief controle- / testresultaat vóór inbedrijfstelling (tabel 1);
 - controles om naleving van veiligheidsvoorschriften te garanderen.
3. Plaats het te verwerken voedsel in een geschikte bak.
4. Sluit het apparaat aan op een passend, enkelvoudig stopcontact.
5. Houd het apparaat met beide handen vast op de daarvoor bestemde plaatsen (fig. rechts):
 - één hand op de borgring van de mixstaaf (of de garde)
 - de andere hand op de behuizing van het apparaat in het gebied van de aan/uit-schakelaar.



Afb. 7

OPGELET!

Het apparaat nooit verder dan tot de markeerlijn van het niveau van onderdompeling in de container met bereide voedingsmiddelen onderdompelen
Het apparaat nooit stationair laten draaien.

6. Om te starte, druk tegelijkertijd op  en op .
- Het apparaat werkt met de laatst ingestelde rotatiesnelheid.
7. De aan/uit-schakelaar lossen .
8. Stel het gewenste toerentalniveau in het bereik 1 - 9 in met de knoppen  of .

Het uitgekozen toerental verschijnt op het display .

Installatie en bediening

Alleen wanneer u met het mixstaaf werkt, kunt u het volgende niveau van rotatiesnelheid (Turbo) selecteren door op de knop  te drukken.

Bij deze instelling werkt het apparaat op volle toeren en de buitenste segmenten, de buitenste segmenten op het display  lichten afwisselend op (roterend).

9. Schakel de machine in onderstaande volgorde uit zodra de verwerkte producten de gewenste consistentie hebben bereikt:

- aan/uit-schakelaar indrukken ,
- 10 seconden wachten en pas dan het apparaat uit de container met voedingsmiddelen halen,
- leg het apparaat neer op een geschikte rustplaats,
- trek de stekker uit het stopcontact,
- tot slot het apparaat en de gebruikte accessoires reinigen.

Het uitschakelen van het apparaat

Volg deze stappen om het apparaat uit te schakelen:

- controleer voor het uitschakelen of de bewerking is voltooid of dat het product de gewenste kwaliteit heeft bereikt,
- stop het apparaat door de aan / uit schakelaar los te laten,
- wacht ongeveer 10 seconden totdat de motor volledig stopt,
- verwijder het apparaat en plaats het op een geschikt oppervlak,
- trek de stekker uit het stopcontact.

Vervolgens kunt u het apparaat en de accessoires reinigen volgens de instructies in hoofdstuk **6.2 "Reiniging"**.

6 Reiniging en onderhoud

De bediener moet ervoor zorgen dat de apparatuur en de veiligheidsonderdelen in goede staat worden gehouden. De effectiviteit van controle- en veiligheidssystemen moet worden gecontroleerd. Onderhouds-, reinigings- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door goed opgeleid en gespecialiseerd personeel.

Als het nodig is om veiligheidsvoorzieningen te verwijderen voor onderhoud, reiniging en reparatie, moeten ze onmiddellijk na voltooiing van de werkzaamheden weer worden geïnstalleerd en moet de werking ervan worden gecontroleerd. Alle onderhouds- en reinigingswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd volgens de gebruiksaanwijzing en met de voorgeschreven intervallen.

6.1 Veiligheidsinstructies voor reiniging

- Voordat het apparaat kan worden gereinigd, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald.
- Het apparaat geheel laten afkoelen.
- Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt. Dompel het apparaat niet in water of andere vloeistoffen om het te reinigen. Gebruik geen waterstraal onder druk om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen (mes, vork, enz.) om het apparaat schoon te maken. Scherpe voorwerpen kunnen het apparaat beschadigen en leiden tot elektrische schokken wanneer ze in contact komen met geleidende componenten.
- Gebruik geen schuurmiddelen, oplosmiddelen of bijtende schoonmaakmiddelen. Dit kan het oppervlak beschadigen.
- Maak het apparaat niet schoon met een stoomreiniger.
- Gebruik geen stroom perslucht op plaatsen waar meel aanwezig is en op de machine in het algemeen.
- Gebruik geen chloorhoudende (zelfs verdunde) reinigingsmiddelen, of daaruit bestaande, zoals bleekvloeistoffen, zoutzuur, lekmiddelen voor leidingen, marmerreinigers, ontkalkingsmiddelen enz.; deze kunnen de eigenschappen van staal negatief beïnvloeden en onomkeerbare vlekken of oxidatie veroorzaken. Zelfs lekken van de bovengenoemde middelen kan oxidatie veroorzaken en in sommige gevallen staal beschadigen.
- Gebruik geen zilverreinigers.

6.2 Reiniging



GEVAAR!

Gevaar voor elektrische schokken!

Plaats het apparaat nooit direct in de gootsteen of onder een waterkraan.
Ervoor zorgen dat er geen water in het apparaat kan komen.



WAARSCHUWING!

Gevaar voor snijwonden!

Het mengpuntmes is erg scherp.

Raak het mengmes nooit met blote handen aan.

Tijdens het reinigen van het apparaat altijd handschoenen gebruiken die bestendig zijn tegen snijden!

Gevaar voor verwonding!

Pak nooit bewegende delen vast voor en tijdens het schoonmaken zonder eerst te controleren of ze stilstaan en of het apparaat is losgekoppeld..

NL

1. Het apparaat na elke dienst, vóór het dagelijks gebruik en in als het nodig is reinigen.

VOORZICHTIG!

Alle oppervlakken en delen van het apparaat die contact hebben met voedingsmiddelen en plaatsen die contact hebben met voedingsmiddelen (binnen-, en buitenoppervlakken van gereedschap) en plaatsen in de buurt van de werkplek van het apparaat (bovenste oppervlak voor het bevestigen van gereedschap aan het apparaat en het buitenste oppervlak van het apparaat), dienen regelmatig te worden gereinigd, zoals dat onderstaand wordt beschreven, en tot slot gedesinfecteerd.

2. Verwijder voor het reinigen de accessoires van de behuizing van het apparaat.
3. Let bij het verwijderen van accessoires op de instructies in het hoofdstuk "**Montage / demontage**".
4. Verwijder van de uitrusting eventuele etensrestjes (bijv. met een plastic schraper).
5. Reinig de gedemonteerde accessoires met warm water, een zachte doek of een zachte afwasborstel en een mild schoonmaakmiddel.
6. Gebruik gedenatureerde alcohol om vet te verwijderen.

7. Spoel de accessoires vervolgens af met schoon, warm water.
8. Het machinelichaam met het motorblok afnemen met een licht vochtige doek (niet druipend).
9. Zorgvuldig de gewassen elementen drogen met een zacht doekje dat geen vezels achterlaat.
10. Gebruik voor het desinfecteren van alle oppervlakken die in contact komen met voedsel en gebieden die mogelijk tijdens het gebruik zijn bespat, een in de handel verkrijgbaar reinigings- en desinfectiemiddel dat geschikt is voor contact met voedsel. Zich houden aan de beschrijving van de producent van het desinfecterende middel.
11. Nooit het apparaat en de accessoires in de afwasmachine wassen.

Bewaren

1. Reinig het apparaat bij langere onderbrekingen in het gebruik zoals hierboven beschreven.
2. Breng een grote hoeveelheid vaseline-olie aan op alle roestvrijstalen oppervlakken, zodat de oppervlakken worden beschermd door een extra laag.
3. Wikkel de apparaatonderdelen in een zachte, pluïsvrije doek.
4. Het apparaat moet worden opgeslagen op een droge, schone plaats, buiten vorst en zonlicht, buiten het bereik van kinderen. Plaats geen zware objecten op het apparaat.

NL

6.3 Onderhoud



VOORZICHTIG!

Alleen een geautoriseerde klantenservice mag ingrijpen in het apparaat als gevolg van breuken, conservatie, mechanische of elektronische defecten of het vervangen van beschadigde onderdelen van het apparaat!

OPGELET!

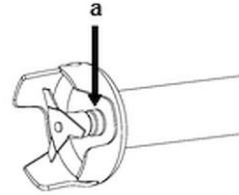
Bij beschadigde rubberen pakkingen kunnen de verwerkte producten in de machine komen en schade veroorzaken.

De rubberen afdichtingen moeten regelmatig worden gecontroleerd.

Mogelijke storingen

1. Controleer regelmatig de rubberen pakking (a) onder het mes (fig. rechts).

Als de rubberen pakking (a) beschadigd of versleten is, moet deze worden vervangen. Neem contact op met de service.



Afb. 8

7 Mogelijke storingen

De onderstaande tabel beschrijft mogelijke oorzaken en methoden voor het verwijderen van storingen of fouten die optreden tijdens de werking van het apparaat. Werkzaamheden mogen alleen worden uitgevoerd door voldoende gekwalificeerd technisch personeel.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat doet het niet: het mes van de mixstaaf draait niet	Geen stroom	Controleer en breng de elektrische stroom terug
	Het apparaat is niet op de elektrische spanning aangesloten.	De stekker in het stopcontact doen
	Beschadigde aan/uit-schakelaar	Neem contact op met de service
	Op de display verschijnt „E“	Neem contact op met de service
Onderbreking van het werk	Beschermende thermische schakelaar is geactiveerd vanwege te lange bediening / overbelasting	Het apparaat laten afkoelen en vervolgens opnieuw aanzetten.
	Oorzaak / oorzaken onmogelijk te identificeren	Neem contact op met de service

Tab. 2

8 Verwijdering

Elektrische apparaten



Elektrische apparaten zijn gemarkeerd met dit symbool. Elektrische apparatuur moet op een correcte en milieuvriendelijke manier worden verwijderd en gerecycled. Niet-gevaarlijke apparaten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Koppel het apparaat los van de voeding en verwijder de verbindingenkabel van het apparaat.

Elektrische apparaten moeten naar aangewezen inzamelpunten worden gebracht.