



**Hinweis: Die Nummerierung der Zeichnungen entspricht der Abschnittsnummerierung der Bedienungsanleitung.**

DE

11/2021

Referenzsprache für diese Anleitung ist Französisch.

## Verschiedene Modelle

STABMIXER -

STABMIXER BERMIXER PRO, Länge 33-43-53 cm, mit oder ohne Rührbesen, 350 - 450 W

STABMIXER BERMIXER PRO TURBO, Länge 43-53 cm, mit oder ohne Rührbesen, 550 W

STABMIXER BERMIXER PRO TURBO, Länge 43-53-63 cm, mit oder ohne Rührbesen, 650 W

STABMIXER BERMIXER PRO TURBO, Länge 53-63 cm, mit oder ohne Rührbesen, 750 W

## Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise	21	Fehlersuche	28
Zusammenbau	25	Wartung	29
Sicherer Gebrauch	25	Normenkonformität	30
Reinigung, Hygiene, Lagerung	28		

## Wichtige Sicherheitshinweise

**Die Bedienungsanleitung enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch der Maschine (im Folgenden als „Gerät“ bezeichnet) benötigt.**

Dieses Handbuch ist keine lange Aufzählung von Hinweisen und Warnungen, sondern liefert zahlreiche nützliche Anleitungen, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, die zur Verletzung von Personen und zu Sachschäden führen können.

**Sämtliche Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt werden, müssen diese Anleitung vor den jeweiligen Arbeiten unbedingt gewissenhaft durchlesen. Nur so können sie Fehler bei der Handhabung und Bedienung vermeiden, durch die eine Unfallgefahr für Personen entsteht oder Schäden am Gerät verursacht werden.**

**Ebenso wichtig ist es jedoch, dass diese Anleitung dem Personal jederzeit zur Verfügung steht. Sie muss daher an einem leicht zugänglichen Ort in der Nähe des Geräts sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf zu Rate gezogen werden kann.**

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Unklarheiten hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den autorisierten Kundendienst. Dort ist man jederzeit für Sie da und sorgt durch einen prompten und gewissenhaften Service dafür, dass Sie das Gerät mit seinem vollen Leistungspotenzial gebrauchen können. Beachten Sie, dass während sämtlicher Phasen der Geräternutzung die in Ihrem Land geltenden Vorschriften zu Unfallschutz, Hygiene und Umweltschutz eingehalten werden müssen. Es ist folglich Zuständigkeit des Anwenders, dafür zu sorgen, dass das Gerät jederzeit unter maximalen Sicherheitsbedingungen für Personen, Haustiere und Sachen betrieben und gebraucht wird.

- **Lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung gewissenhaft durch.**
- **Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für ein späteres Nachschlagen auf.**
- **Installieren Sie das Gerät an einem gut gelüfteten Ort.**



**Notruf**

- **Hängen Sie die Notrufnummern an einer gut sichtbaren Stelle aus.**
- **Installation und Wartung dürfen nur von Fachpersonal vorgenommen werden, das vom Hersteller**

**autorisiert wurde. Kontaktieren Sie für Kundenanforderungen einen autorisierten Servicestützpunkt. Verlangen Sie stets Original-Ersatzteile.**

- **Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Kenntnis über das Gerät verwendet werden, ausgenommen, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.**

- **Kinder dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten nur dann ausführen, wenn sie dabei entsprechend beaufsichtigt und angeleitet werden.**

- **Das Gerät darf nur von Personen gebraucht werden, die in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren vollumfänglich kennen.**

- **Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.**

- **Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn Sie eine Funktionsstörung oder einen Defekt feststellen.**

- **Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte (auch nicht verdünnt) wie z. B. Natriumhypochlorit oder Salzsäure, um das Gerät oder den Fußboden darunter zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Drahtbürsten oder Scheuerschwämme wie Scotch Brite-Schwämme).**

- **Verhindern Sie, dass Fett oder Öl in Kontakt mit Kunststoffteilen kommen.**

- **Verhindern Sie, dass sich Ablagerungen aus Schmutz, Fett, Lebensmittelresten oder sonstigen Rückständen auf dem Gerät bilden können.**

- **Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger.**

- **Dieses Handbuch ist im digitalen Format als PDF-Datei bei Ihrem Fachhändler oder Referenzkunden erhältlich.**

- **Installieren Sie einen Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät. Dessen Kontaktöffnungsweite und maximale Fehlerstromstärke müssen den einschlägigen Bestimmungen entsprechen.**

- **Der Erdungsanschluss des Geräts hat nur einen funktionellen Zweck.**

- **Lassen Sie die Sicherheit und Funktionstüchtigkeit des Geräts möglichst alle 12 Monate von einer Fachperson überprüfen. Es ist sinnvoll, hierfür einen Wartungsvertrag abzuschließen.**

- **Personen mit einem Herzschrittmacher müssen mit ihrem Arzt Rücksprache nehmen, um sicherzustellen, dass sie sich gefahrlos in der Nähe dieses Gerätetyps aufhalten dürfen.**

 Das Symbol am Gerät weist darauf hin, dass es nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern vorschriftsgemäß entsorgt werden muss, um mögliche negative Folgen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen zu verhindern. Weitere Auskünfte über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei Ihrem Handelsvertreter, Fachhändler, Kundendienst oder der für die Abfallbeseitigung zuständigen Stelle.

-  Das Symbol „Bedienungsanleitung lesen“ weist darauf hin, dass vor einem weiteren Vorgehen erst die Bedienungsanleitung gelesen werden muss.
- Ein defektes Netzanschlusskabel muss durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einen Fachbetrieb ersetzt werden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.
  - Die Baugruppe aus Welle + Messer kann nicht abgenommen werden, solange der Aufsatz an der Motoreinheit montiert ist.
  - Ziehen Sie grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie einen Aufsatz daran anbringen oder davon abnehmen.
  - Schalten Sie das Gerät niemals ein, solange der Mix- bzw. Rühraufsatz nicht eingetaucht ist.
  - Nehmen Sie den Mix- bzw. Rühraufsatz niemals heraus, während das Gerät in Betrieb ist: Es besteht Spritzgefahr!
  - Beginnen Sie die Arbeit immer bei niedriger Drehzahl, vor allem in Zubereitungen mit fester Konsistenz (Püree, Pfannkuchenteig usw.)
  - Versuchen Sie nicht, den Rühraufsatz am Getriebe festzuhalten. Wenn Sie dies tun, besteht die Gefahr, dass Sie mit der Hand abrutschen und in die Metallflügel des Rührbesens geraten.

Die Einheit dient nicht als Griffbereich für den Aufsatz.

- Versuchen Sie nicht, mit Fingern oder Hand zwischen die Rührflügel zu greifen. Versuchen

Sie nicht, die Rührbesen anzuhalten, während das Gerät in Betrieb ist.

- Sie vermeiden Schäden an den Rührbesen, übermäßige Vibrationen des Geräts und Spritzer, wenn Sie den Rühraufsatz nicht mit hohen Drehzahlen betreiben. Außerdem würde sich die Qualität Ihrer Arbeit dadurch auch nicht verbessern.
- Trennen Sie das Gerät stets zuerst vom Stromnetz, bevor Sie Eingriffe daran vornehmen.
- Handhaben Sie den Rotor vorsichtig. (Gefahr von SCHNITTVERLETZUNGEN - STROMSCHLAG).
- Reinigen Sie die Motoreinheit nicht in der Geschirrspülmaschine oder durch Eintauchen in eine Flüssigkeit. Wischen Sie sie mit einem feuchten Schwamm und Reinigungsmittel ab und reiben Sie sie danach trocken.
- Vermeiden Sie grundsätzlich jegliche unsachgemäße Verwendung des Geräts und der Mix- bzw. Rührvorsätze.
- Beachten Sie unbedingt die Schneidgefahr, wenn Sie die Messer handhaben, vor allem bei der Reinigung.
- Falls sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet und die Warnleuchte leuchtet:
  - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, damit sich die thermische Sicherung wiedereinschaltet. Kontaktieren Sie den Kundendienst Ihres Fachhändlers, falls das Problem anschließend weiterhin besteht.
  - Diese Geräte sind für eine gewerbliche Nutzung zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Sie sind jedoch nicht für die kontinuierliche Massenfertigung von Nahrungsmitteln geeignet.
  - Der Stabmixer ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und ein Mindestvolumen von 15 l bestimmt.
  - Beim Pürrieren mit den Stabmixern keinesfalls die in Abb. 2.1. angegebenen Eintauchtiefen überschreiten.

**Werden die o. a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Nichtbeachtung der oben genannten Hinweise führt zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.**

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die durch folgende Umstände verursacht werden:

- Nichtbeachtung der Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatzteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs).
- Reparaturingriffe durch nicht entsprechend qualifizierte Personen.
- nicht genehmigte Änderungen oder Anwendungsbereiche.
- mangelhafte Instandhaltung.
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- nicht vorhersehbare außergewöhnliche Ereignisse.
- Gebrauch des Geräts durch nicht fachlich qualifiziertes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Anwenderland geltenden Vorschriften zu Unfallverhütung, Hygiene und Gesundheitsschutz an Arbeitsstätten.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eigenmächtige Änderungen und Umrüstungen seitens des Anwenders oder Kundens verursacht werden.

Der Arbeitgeber, der zuständige Sicherheitsbeauftragte oder der Kundendiensttechniker müssen eine geeignete persönliche Schutzausrüstung für das Personal auswählen, die den Bestimmungen des Anwenderlandes entspricht.

Electrolux Professional übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Sämtliche Ergänzungen der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, sind integrierender Bestandteil der Anleitung und müssen daher zusammen mit ihr aufbewahrt werden.

## PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

In der folgenden Übersicht ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die während der einzelnen Lebenszyklusphasen des Geräts getragen werden muss.

Arbeit	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Schutzbrille	Schutzhelm
Transport					
Handhabung					
Auspacken					
Zusammenbau					
Normaler Gebrauch					
Einstellungen					
Normale Reinigung					
Außerordentliche Reinigung					
Wartung					
Demontage					
Verschrotten					

Legende:

	PSA ERFORDERLICH
	PSA BEREITHALTEN UND BEI BEDARF TRAGEN
	PSA NICHT ERFORDERLICH

Bei **normalem** Gebrauch Schutzhandschuhe gegen einen Kontakt mit heißen Speisen oder heißen Komponenten des Geräts.

## AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Dieses Handbuch muss während der gesamten Nutzungsdauer des Geräts bis zum Zeitpunkt des Verschrottens aufbewahrt werden. Das Handbuch muss dem Gerät auch im Fall einer Weitergabe, eines Verkaufs sowie bei Vermietung und Leasing beiliegen.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

**Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz der Bedienpersonen und des Geräts selbst ausgestattet. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten.**

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.**



### ACHTUNG

Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.

## ZIELGRUPPE DER ANLEITUNG

Diese Anleitung richtet sich an folgende Personengruppen:

- Frachtführer und Transportpersonal
- mit der Installation und Erstinbetriebnahme beauftragtes Personal
- Arbeitgeber der Geräteanwender und Betriebsleiter
- Anwender des Geräts im täglichen Gebrauch
- Kundendiensttechniker

## TRANSPORT, HANDHABUNG UND LAGERUNG

Transport (das Befördern des Geräts zwischen zwei Orten) und Handhabung (das Versetzen des Geräts innerhalb der Arbeitsstätte) müssen mit dafür vorgesehenen, geeigneten Hilfsmitteln vorgenommen werden.

## ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Die Verpackung ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwenderland zu entsorgen. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich. Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in einer Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:



PE

**Polyethylen:** Umverpackung, Beutel der Bedienungsanleitung



PP

**Polypropylen:** Umreifungsbänder



PS

**Polystyrolschaum:** Transportschutzecken

Alle Teile aus Holz und Pappe können entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwenderland entsorgt werden.

Jede nicht in diesem Handbuch spezifizierte Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelnde Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen von Aufbau oder Funktionslogik des Geräts.
- Das Überlisten von Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen.
- Keine Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Servicetechniker und Wartungspersonal.
- Eine fehlerhafte Installation des Geräts.
- Das Ablegen von Objekten oder Gegenständen im Gerät, die mit dem Kühlen, Gefrieren oder Aufbewahren von Lebensmitteln nicht kompatibel sind bzw. Sachschäden oder Verletzungen von Personen verursachen oder die Umwelt belasten können.
- Ein Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Vorschriften zum korrekten Gebrauch des Geräts.
- Sonstige Handlungen, die zu Gefährdungen führen, die der Hersteller nicht beseitigen kann.

## Wartungsintervalle

Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. In jedem Fall wird unbedingt eine gewissenhafte und regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Betriebsunterbrechungen zu minimieren.

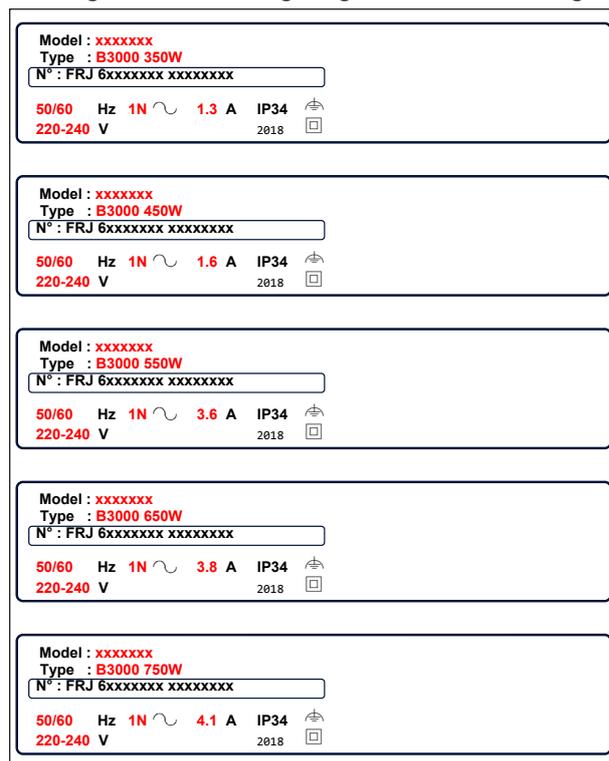
Es wird daher empfohlen, mit dem Kundendienst einen Wartungsvertrag über die vorbeugende und planmäßige Wartung abzuschließen.

## Wartungshäufigkeit

Damit jederzeit die einwandfreie Betriebsbereitschaft des Geräts gewährleistet ist, sollten die Überprüfungen in den nachstehend genannten Zeitabständen durchgeführt werden:

Wartung, Inspektion, Überprüfungen und Reinigung	Häufigkeit
<b>Normale Reinigung</b> Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs	täglich
<b>Mechanische Schutzeinrichtungen</b> Auf Zustand und evtl. Verformung prüfen. Gelockerte oder fehlende Teile	monatlich
<b>Überprüfungen</b> Die mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen prüfen, die Schrauben nachziehen: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Beschriftungen, Aufkleber und Symbole bzw. diese bei Bedarf wiederherstellen	jährlich
<b>Gesamtkonstruktion des Geräts</b> Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts	jährlich
<b>Sicherheitsschilder</b> Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	jährlich
<b>Elektrisches Bedienfeld</b> Die elektrischen Komponenten des Bedienfelds überprüfen. Die Verkabelung zwischen Bedienfeld und Gerätekomponenten überprüfen.	jährlich
<b>Netzanschlusskabel und Stecker</b> Zustandskontrolle von Anschlusskabel (bei Bedarf ersetzen) und Stecker	jährlich
<b>Allgemeiner Gerätezustand</b> Überprüfung sämtlicher Komponenten und der elektrischen Ausrüstung	jährlich

Die folgende Abbildung zeigt das am Gerät angebrachte Typenschild:



Die Bedeutung der einzelnen Kenndaten ist nachstehend erläutert:

- F..... Herstellerbezeichnung des Produkts
- Modell. Handelsname
- Typ..... Zulassungsbezeichnung
- PNC .... Fertigungscode
- V ..... Spannung
- ~ ..... Phasen
- Hz ..... Frequenz der Stromversorgung
- A ..... Stromaufnahme
- IP 34 ... Schutzart (staub- u. wasserdicht)

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

# Einführung

## 1.1 BESCHREIBUNG

• Diese Geräte sind für eine gewerbliche Nutzung zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Sie eignen sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Diese handgehaltenen STABMIXER dienen zum:

- Mischen, Verflüssigen und Pürieren von Suppen und Saucen mit dem MIX-Aufsatz.
- Aufschäumen, Emulgieren und Mischen von Eiweiß, Mayonnaise oder Pürees mit dem RÜHR-Aufsatz.
- Spezielle Anwendungen im Nahrungsmittelbereich: NÄHERE AUSKÜNFTE BITTE ANFRAGEN.
- Diese Stabmixer sind nur für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ihre Verwendung ist Fachpersonal vorbehalten, das mit allen Anweisungen dieser Bedienungsanleitung vertraut ist.

• Diese Mixer dürfen nicht in einer explosionsfähigen Atmosphäre betrieben werden.



- |                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>A</b> Oberer Griff        | <b>J</b> Messer                        |
| <b>B</b> Unterer Griff       | <b>K</b> Rührbesen                     |
| <b>C</b> Motoreinheit        | <b>L</b> Rühreinheit                   |
| <b>D</b> Gehäuse             | <b>M</b> EIN-Taste                     |
| <b>E</b> Zentriervorrichtung | <b>N</b> Überlastanzeige               |
| <b>F</b> Bajonettverschluss  | <b>O</b> Drehzahl-Erhöhen-Taste „+“    |
| <b>G</b> Griff               | <b>P</b> Drehzahl-Verringern-Taste „-“ |
| <b>H</b> Mixrohr             | <b>Q</b> AUS-Taste „O“                 |
| <b>I</b> Schutzglocke        | <b>R</b> Drehzahlanzeige               |

## Zusammenbau

### 2.1 ABMESSUNGEN - GEWICHT (Ungefährrangabe)

#### 2.2 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Stabmixer-Modelle der Schutzklasse II (doppelte Isolierung) werden mit Einphasen-Wechselspannung betrieben und müssen nicht geerdet werden.

Der Universalmotor ist gegen elektromagnetische Interferenzen abgeschirmt.

- Es muss eine normgerechte Aufputz-Steckdose vorbereitet werden, die über einen Leitungsschutzschalter oder eine 10-A-Schmelzsicherung an das Wechselspannungsnetz angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild.

• Reinigen Sie die Mix- und Rührvorsätze vor dem ersten Gebrauch. Beachten Sie hierzu die Hinweise im Abschnitt 4.2 „Reinigung nach dem Gebrauch“.

• Elektrische Kenndaten:



- A Anschlussspannung (Volt)
- B Modell
- C Frequenz (Hertz)
- D Stromaufnahme (Ampere)

Um den PAT-Test (Testverfahren für tragbare Geräte) für die Electrolux-Gerätepalette zur Lebensmittelverarbeitung durchführen zu können, muss vor der Testdurchführung die PCB (Stromversorgungsplatine) abgeklemmt werden. Der Grund hierfür ist, dass diese Platinen über eine Diode geerdet sind, was zu fehlerhaften Testergebnissen führen kann. Für Standardgeräte wird ein Belastungstest mit 25 Ampere und bis zu 3000 V angewendet. Erwartungsgemäß würde die Anwendung einer derartigen Prüfung auf diese Geräte die gedruckten Leiterplatten zerstören. Wir empfehlen, einen für Computersysteme zugelassenen PAT-Tester zu verwenden, der mit einer niedrigeren Stromstärke arbeitet.

Das Gerät ist einwandfrei sicher. Es gibt zwei Möglichkeiten, die Einschränkungen bezüglich des Tests zu überwinden.

- Die Platine wie oben beschrieben abklemmen und das Gerät mit einem Tester für Computersysteme testen.
- Den Mixer an einen abgesicherten Leitungsstrang (ohne Stecker) anschließen; danach ist er kein tragbares Gerät mehr und der PAT-Test entfällt.

## Sicherer Gebrauch

### 3.1 SICHERHEITSFUNKTIONEN - LEITLINIEN

• Die Anwendersicherheit ist durch folgende Eigenschaften des Geräts gewährleistet:

- Doppelte Isolierung des Geräts (Schutzklasse II).
- Nach einem HALT müssen beide EIN-Tasten (O u. M) gedrückt werden (spannungsloses Entriegeln).
- Der Motor ist durch eine thermische Sicherung gegen Überspannungen geschützt.
- Abstand zwischen Mix- oder Rühraufsatz und Handhabungsbereich.
- Schutzglocke des Mixaufsatzes.
- Es müssen die folgenden Sicherheitsvorschriften eingehalten werden.
- Der Anwender des Stabmixers bzw. Rührstabs muss folgende Sicherheitsvorschriften beachten:

- **Trennen Sie das Gerät immer erst vom Stromnetz, bevor Sie den Mix- oder Rühraufsatz wechseln.**

- **Gebrauchen Sie das Gerät nur, wenn der Mix- oder Rühraufsatz in einen Behälter eingesetzt und auf höchstens 2/3 seiner Länge eingetaucht ist. (siehe die höchstzulässige Eintauchtiefe)**

- Verwenden Sie grundsätzlich einen stabilen Behälter, der in einer geeigneten Arbeitshöhe aufgestellt ist.
- Der Stabmixer ist ausschließlich für den gewerblichen Gebrauch und ein Mindestvolumen von 15 l bestimmt.
- Beim Pürieren mit den Stabmixern keinesfalls die in Abb.

2.1. angegebenen Eintauchtiefen überschreiten.

- Damit keine heißen Flüssigkeiten aus dem Behälter spritzen, dürfen Sie das Gerät erst einschalten, nachdem der Mix- oder Rühraufsatz bis zum Boden in den Behälter eingesetzt ist; beachten Sie dabei die höchstzulässige Eintauchtiefe. Warten Sie vor dem Herausnehmen des Geräts, bis es einwandfrei stillsteht.

- Um eine Gefährdung durch das rotierende Messer zu verhindern, dürfen Sie den Stabmixer erst einschalten, nachdem Sie den Mixaufsatz in den Behälter eingesetzt haben.

- Ziehen Sie den Stecker des Geräts unmittelbar nach dem Gebrauch aus der Steckdose.

- Reinigen Sie das Gerät grundsätzlich nur, nachdem Sie es vom Stromnetz getrennt haben. Ziehen Sie den Stecker des Geräts vor der Reinigung aus der Steckdose.

- Die Motoreinheit steht stabil, wenn sie senkrecht auf eine Arbeitsplatte gestellt wird.



Jeder sonstige, nicht in diesem Handbuch beschriebene Gebrauch wird vom Hersteller als unzulässig erachtet.

## 3.2 GEBRAUCH 1.1

### I STANDARDVERSION

#### a) Einschalten des Geräts

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.
- Halten Sie den Stabmixer mit beiden Händen an den Griffen A und B der Motoreinheit C fest.
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste I (M) und die grüne Plus-Taste (O). Der Mixer läuft mit langsamer Drehzahl an.
- Lassen Sie die grüne Taste (M) und Taste (O) los. Der Mixer läuft danach auf Drehzahlstufe 3 (350- oder 450-W-Modelle) bzw. Drehzahlstufe 2 (550-, 650- oder 750-W-Modelle).

#### b) Ausschalten des Geräts

- Drücken Sie die rote Taste „O“ (Pos. Q).

#### c) Einstellen der Drehzahl

War das Gerät länger als 30 Sekunden ausgeschaltet, dann läuft es nach der Wiedereinschaltung auf Drehzahlstufe 3 (350- oder 450-W-Modelle) bzw. Drehzahlstufe 2 (550-, 650- oder 750-W-Modelle).

War das Gerät kürzer als 30 Sekunden ausgeschaltet, dann läuft es nach der Wiedereinschaltung mit derselben Drehzahl wie vor der Ausschaltung. Das hat den Vorteil, dass man die Drehzahl nach einem kurzen Halt (kürzer als 30 Sekunden) z. B. zur Überprüfung der Zubereitung nicht wieder neu einstellen muss.

#### d) Erhöhen der Drehzahl

Drücken Sie mehrmals die grüne Plus-Taste (O).

Die Drehzahl erhöht sich schrittweise mit jedem Drücken der grünen Plus-Taste (O).

Indem Sie die grüne Plus-Taste (O) länger als 1 Sekunde gedrückt halten, aktivieren Sie direkt die Höchstdrehzahl.

#### e) Verringern der Drehzahl

Drücken Sie mehrfach nacheinander die schwarze Minus-Taste (P). Die Drehzahl wird mit jedem Drücken der schwarzen Minus-Taste (P) schrittweise verringert.

Wenn Sie die schwarze Minus-Taste (P) länger als 1 Sekunde gedrückt halten, verringert sich die Drehzahl direkt auf die Mindestdrehzahl.

#### Hinweis:

1) Bei laufendem Gerät hat das Drücken der grünen Taste an Griff B keine Auswirkung auf die Funktionsweise des Geräts.

2) Wenn das Gerät überlastet ist, blinkt eine rote Überlast-Warnleuchte (Pos. N): Dadurch ändert sich die Funktionsweise des Geräts nicht. Es ist allerdings empfehlenswert, die Drehzahl auf einen Wert zu verringern, bei dem die Warnleuchte wieder verlöscht. Wird die Drehzahl nicht verringert, wenn die Warnleuchte blinkt, dann läuft das Gerät normal weiter, stoppt allerdings vermutlich vorzeitig wegen einer Überhitzung des Motors. In diesem Fall leuchtet die rote Leuchte (M) kontinuierlich.

Das Gerät ist auch gegen ein mögliches Überhitzen durch einen lang anhaltenden, intensiven Gebrauch geschützt. In diesem Fall schaltet sich der Mixer selbsttätig aus und die rote Warnleuchte leuchtet kontinuierlich zur Anzeige, dass die Sicherheitsfunktion die Abschaltung des Geräts bewirkt hat. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten lang, bis der Motor abgekühlt ist, und trennen Sie das Gerät dann kurzzeitig von der Stromversorgung. Die Warnleuchte müsste hiernach verlöschen. Blinkt sie dennoch, dann müssen Sie etwas länger warten, dass der Motor abkühlt, und das Gerät dann kurzzeitig von der Stromversorgung trennen.

3) Wurde das Gerät auf einer Drehzahlstufe kleiner als Stufe 3 gestoppt, sollten Sie möglichst 30 Sekunden lang bis zur Wiedereinschaltung warten oder das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen.

### II KONSTANTDRUCKVERSION

#### a) Einschalten des Geräts

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.
- Halten Sie den Stabmixer mit beiden Händen an den Griffen A und B der Motoreinheit C fest.
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste I (M) und die grüne Plus-Taste (O). Der Mixer läuft auf Drehzahlstufe 3 (350- oder 450-W-Modelle) bzw. Drehzahlstufe 2 (550-, 650- oder 750-W-Modelle).
- Lassen Sie die Plus-Taste (O) los, während Sie die grüne Taste (M) weiterhin gedrückt halten.

#### b) Ausschalten des Geräts

- Lassen Sie die grüne Taste (M) los.

#### c) Einstellen der Drehzahl

War das Gerät länger als 30 Sekunden ausgeschaltet, läuft es nach der Wiedereinschaltung auf Drehzahlstufe 3 (350- oder 450-W-Modelle) bzw. Drehzahlstufe 2 (550-, 650- oder 750-W-Modelle).

War der Mixer für weniger als 30 Sekunden ausgeschaltet, dann läuft er bei der Wiedereinschaltung mit derselben Drehzahl wie vor der Ausschaltung. Das hat den Vorteil, dass man die Drehzahl nach einem kurzen Halt von weniger als 30 Sekunden - zum Beispiel zur Überprüfung der Zubereitung - nicht wieder neu einstellen muss.

#### d) Erhöhen der Drehzahl

Drücken Sie mehrmals die grüne Plus-Taste (O).

Die Drehzahl wird mit jedem Drücken der grünen Plus-Taste (O) schrittweise erhöht.

Indem Sie die grüne Plus-Taste (O) länger als 1 Sekunde gedrückt halten, aktivieren Sie direkt die Höchstdrehzahl.

#### e) Verringern der Drehzahl

Drücken Sie mehrfach nacheinander die schwarze Minus-Taste (P).

Die Drehzahl wird mit jedem Drücken der schwarzen Minus-Taste (P) schrittweise verringert.

#### Hinweis:

2) Wenn das Gerät überlastet ist, blinkt eine rote Überlast-Warnleuchte (Pos. N): Dadurch ändert sich die Funktionsweise des Geräts nicht. Es ist allerdings empfehlenswert, die Drehzahl auf einen Wert zu verringern, bei dem die Warnleuchte wieder verlöscht. Wird die Drehzahl nicht verringert, wenn die Warnleuchte blinkt, dann läuft das Gerät normal weiter, stoppt allerdings vermutlich vorzeitig wegen einer Überhitzung des Motors. In diesem Fall leuchtet die rote Leuchte (M) kontinuierlich.

Das Gerät ist ebenfalls gegen ein mögliches Überhitzen durch lang anhaltenden, intensiven Gebrauch geschützt. In diesem Fall schaltet sich der Mixer selbsttätig aus und die rote Warnleuchte leuchtet kontinuierlich zur Anzeige, dass die Sicherheitsfunktion die Abschaltung des Geräts bewirkt hat. Warten Sie in diesem Fall einige Minuten lang, bis der Motor abgekühlt ist, und trennen Sie das Gerät dann kurzzeitig von der Stromversorgung. Die Warnleuchte müsste hiernach verlöschen. Blinkt sie dennoch, dann müssen Sie etwas länger warten, dass der Motor abkühlt, und das Gerät dann kurzzeitig von der Stromversorgung trennen.

3) Wurde das Gerät bei einer Drehzahlstufe kleiner als Stufe 3 gestoppt, sollten Sie möglichst 30 Sekunden lang bis zur Wiedereinschaltung warten oder das Gerät kurzzeitig von der Stromversorgung trennen.

### 3.3 ANBRINGEN DER RÜHRBESEN

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.
- Fluchten Sie den Bajonettverschluss der Rührbesen mit den Keilnuten der Getriebespindel und drücken Sie sie vollständig

hinein. Der Rührbesen-Ring muss bündig mit dem Getriebe abschließen.

- Um sie abzunehmen, ziehen Sie die einzelnen Rührbesen heraus.

### 3.4 ANBRINGEN/ABNEHMEN VON MIX- UND RÜHRAUFSATZ 3.4

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.

1) Anbringen von Mix- und Rühraufsatz

a) Setzen Sie die Zentriervorrichtung an Flansch (D) der Motoreinheit an und fluchten Sie den Bajonettverschluss (F) zu den Schlitz in Flansch (D).  3.4a

b) Drücken Sie die Zentriervorrichtung (E) mit kleinen Drehbewegungen vollständig in Flansch (D) hinein.  3.4b

**Die Zentriervorrichtung muss sich ohne Kraftaufwand hindrücken lassen.**

c) Drehen Sie den Aufsatz um eine Viertel Umdrehung, bis Markierung  der Markierung  gegenübersteht.  3.4c



Hinweis: Die Baugruppe aus Welle + Messer kann nicht abgenommen werden, solange der Aufsatz an der Motoreinheit montiert ist. Falls dies dennoch möglich ist, siehe Punkt B).

d) Vergewissern Sie sich, dass das Messer (J) beim Zusammenbau nicht herausgedrückt wurde.



In diesem Fall:

- Nehmen Sie den Aufsatz ab (siehe Abschn. 3.4.2).

- Setzen Sie das Messer (J) wieder ein.  4.2d

- Fahren Sie mit dem Zusammenbau fort (siehe Abschn. 3.4.1).

2) Abnehmen von Mix- und Rühraufsatz

a) Drehen Sie Griff (G) um eine viertel Umdrehung, bis Markierung  gegenüber von Markierung  steht.

b) Lösen Sie Griff (G) von Flansch (D).



Ziehen Sie grundsätzlich den Stecker des Geräts aus der Steckdose, bevor Sie einen Aufsatz daran anbringen oder davon abnehmen.

### 3.5 GEBRAUCH DES MIXERS

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.

- Setzen Sie den Stabmixer in einen Topf und tauchen Sie ihn HÖCHSTENS bis auf 2/3 seiner Länge ein.  2.1

- Schalten Sie den Mixer ein und wählen Sie die Höchstdrehzahl, indem Sie 1 Sekunde lang die grüne Plus-Taste (O) drücken (siehe Abschn. 1.1).

- Einen Mixer der Länge 50 oder 60 halten Sie am Mixergriff (G) und je nach Arbeitshöhe an Griff (A) oder (B) der Motoreinheit fest.

- Einen Mixer der Länge 30, 40 können Sie an den Griffen (A) und (B) der Motoreinheit festhalten.  3.5a-b

- Halten Sie den Mixer leicht schräg, starten Sie den Rührvorgang und achten Sie darauf, dass das Messer nicht den Boden berührt. Der Behälterinhalt wird durch die Verwirbelung angesaugt und verflüssigt.

- Stützen Sie den Mixer dann auf den Boden des Behälters auf, um die Arbeit ohne Anstrengung zu Ende zu führen.

- Nehmen Sie den Mixer aus dem Behälter, sobald er einwandfrei stillsteht.

- Wenn der Flüssigkeitsfüllstand höher als die zulässige Eintauchtiefe ist, müssen Sie den Behälteraufsatz (nicht mitgeliefert) verwenden. Weitere Auskünfte hierzu erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

- Schalten Sie den Stabmixer aus und nehmen Sie ihn heraus.

**ACHTUNG: Halten Sie die Hände beim Gebrauch des Geräts an den Griffen, denn es besteht Verbrennungsgefahr, wenn das Mixrohr in kochende Flüssigkeiten (Suppen usw.) eingetaucht wird und sich dabei stark erhitzt.**

**Achten Sie darauf, dass Sie die maximale Eintauchtiefe nicht überschreiten.**  2.1



Schalten Sie das Gerät niemals ein, solange der Mix- oder Rühraufsatz nicht eingetaucht ist.



Nehmen Sie den Mix- oder Rühraufsatz niemals heraus, während das Gerät in Betrieb ist: Es besteht Spritzgefahr!

### 3.6 GEBRAUCH DES RÜHRBESSENS

- Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.



**Beginnen Sie stets mit einer niedrigen Drehzahl, vor allem in Zubereitungen mit fester Konsistenz (Püree, Pfannkuchenteig usw.)**

- Einschalten (siehe Abschn. 3.2).

- Halten Sie das Gerät an der Rührereinheit und je nach Arbeitshöhe an Griff (A) oder (B) der Motoreinheit fest.



- Wenn die Drehzahl zu niedrig ist, erhöhen Sie sie schrittweise; achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit herausspritzt.

- Bewegen Sie den Rührbesen langsam von der Mitte zu den Rändern des Behälters (Eischnee, Mayonnaise usw.).

**VORSICHT:**

- Versuchen Sie nicht, den Rühraufsatz am Getriebe festzuhalten. Wenn Sie dies tun, besteht die Gefahr, dass Sie mit der Hand abrutschen und in die Metallflügel des Rührbesens geraten. Die Einheit dient nicht als Griffbereich für den Aufsatz.

- Versuchen Sie nicht, mit Fingern oder Hand zwischen die Flügel des Rührbesens zu greifen. Versuchen Sie nicht, den Rührbesen anzuhalten, während das Gerät in Betrieb ist.

- Sie vermeiden mögliche Schäden am Rührbesen, übermäßige Vibrationen des Geräts und Spritzer, wenn Sie den Rühraufsatz nicht mit hohen Drehzahlen betreiben. Außerdem würde sich die Qualität Ihrer Arbeit dadurch auch nicht verbessern.

### 3.7 GRUNDREZEPTE

a) Mit dem Mixer

- Alle Eintopfgerichte, Puddings, Cremes und Fischsuppen.

- Brandade, Brunoises, Spinatcreme, Pfannkuchenteig.

b) Mit dem Rührbesen

• Kartoffelpüree

- Gießen Sie das kochende Kartoffelwasser ab, sobald die Kartoffeln gar gekocht sind.

*Hinweis: Für Mengen bis 6 kg Kartoffelpüree können Sie den Rührbesen direkt verwenden. Größere Mengen bis zu 20 kg und festkochende Kartoffeln mixen Sie zuerst grob mit dem Mixer bei hoher Drehzahl und pürieren sie anschließend mit dem Rührbesen.*

- Wählen Sie eine mittlere Drehzahl (1 → 4).

- Pürieren Sie die Kartoffeln ausgehend von der Mitte zu den Rändern des Behälters hin.

- Würzen Sie, rühren Sie dann heiße Milch mit einer HOHEN Drehzahl unter und mixen Sie alles durch, bis Sie ein weiches, glattes Püree erhalten.

• Mayonnaise (5 Liter):

- Beginnen Sie mit einer mittleren Drehzahl.

- Erhöhen Sie die Drehzahl dann schrittweise passend zur Menge.

• Eischnee schlagen (bis zu 60 Eier):

- Schlagen Sie die Eier langsam bei niedriger Drehzahl schaumig.

- Beenden Sie den Vorgang, indem Sie die Drehzahl schrittweise erhöhen, um einen voluminösen und steifen Eischnee zu erhalten.

• Andere Speisen:

- Cremes: Teig für Feingebäck, Butter, Schlagsahne, Genueser Torte, Baisermasse, Flan, Brandteig, Soufflé usw.

# Reinigung, Hygiene, Lagerung

Beachten Sie die Sicherheitshinweise in Abschn. 3.1.

## 4.1 WÄHREND DES GEBRAUCHS

## 4.2 NACH DEM GEBRAUCH



Trennen Sie das Gerät immer erst vom Stromnetz, bevor Sie Eingriffe daran vornehmen.

### A - Reinigen des Mixgeräts



Handhaben Sie den Rotor stets vorsichtig. (Gefahr von SCHNITTVERLETZUNGEN - STROMSCHLAG).



1) Zerlegen Sie den Stabmixer in seine Komponenten; siehe  **3.4**

2) Nehmen Sie den Mixaufsatz ab und drücken Sie die mittige Kunststoffwelle mit beiden Daumen über einem Tisch oder in einem Spülbecken heraus.  **4.2a**



Führen Sie die Demontage über einem Tisch oder einer stabilen Unterlage aus, damit beim Auswerfen von Welle und Messer niemand verletzt wird.

3) Trennen Sie das Mixrohr (H) von Welle und Messer.  **4.2b**

4) • Reinigen Sie die Baugruppe aus Welle und Messer und das Mixrohr (H) in einem Spülbecken.

Verwenden Sie eine Bürste und heißes Wasser mit einem Hygienespülmittel, um die Baugruppe aus Welle und Messer und das Mixrohr (H) zu reinigen. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen Sie die Ausrüstung trocknen, bevor Sie sie sterilisieren.

• Reinigung in der Spülmaschine: Nur das Messer und Mixrohr (H) können in einer Spülmaschine gereinigt werden.

Abschrauben von Messer (J): Halten Sie die Welle mit beiden Händen, während das Messer auf einer stabilen Unterlage aufliegt, und drehen Sie sie entgegen dem Uhrzeigersinn, um die Verschraubung zu lösen.  **4.2c**



Sie vermeiden die Alterung der Kunststoffteile, wenn Sie nach deren Reinigung in der Geschirrspülmaschine vor dem erneuten Gebrauch warten, bis sie sich wieder auf Umgebungstemperatur abgekühlt haben.

- Tauchen Sie die verschmutzten Teile des Mix- oder Rühraufsatzes in heißes Wasser.
- Schalten Sie den Mix- oder Rühraufsatz einige Sekunden lang ein; er reinigt sich dann von selbst.

Schrauben Sie das Messer dann von Hand ab.

Vermeiden Sie, die Welle in einer Geschirrspülmaschine zu reinigen, da sie sich durch die Einwirkung von chlorhaltigen Reinigern schwarzfärben kann. Das hat keine gesundheitlichen Auswirkungen.

5) Sterilisation

Nach der Reinigung und vor einem erneuten Gebrauch müssen Sie das untere Lager abnehmen und sterilisieren. Alle Teile, die Kontakt mit Nahrungsmitteln haben, müssen sterilisiert werden:

- das Messer (3),
- Unterbaugruppe (4) - nicht zerlegt -,
- das Mixrohr (5),
- Unterbaugruppe (6) - nicht zerlegt -,

Die Sterilisation muss mit einer geeigneten Ausrüstung (UV-Licht, Ozon, usw...) entsprechend den Herstelleranweisungen vorgenommen werden.

6) Bauen Sie Welle und Messer wieder in das Mixrohr ein, indem Sie sie mit der Handfläche hineindrücken.  **4.2d**

### B - Reinigen des Rühraufsatzes

1) Abnehmen der Rührbesen: Abschn. 3.3  **3.4**

2) Reinigen Sie die Rührereinheit in heißem Wasser mit Reinigungsmittel, Entfetter und Desinfektionsmittel, die kompatibel zu Material des Aufsatzes sind. Spülen Sie dann alles mit klarem Wasser ab und lassen Sie es trocknen.

3) Reinigen Sie diese Einheit nicht in der Geschirrspülmaschine. Die zwei Rührbesen können Sie auf dieselbe Weise wie die Rührereinheit reinigen (siehe Punkt 2). Es ist jedoch auch möglich, sie in einer Geschirrspülmaschine zu reinigen.

4) Sterilisation

Nach jeder Reinigung und vor einem erneuten Gebrauch müssen Sie das Getriebe und die Rührflügel ebenso wie das Mixrohr sterilisieren.

5) Bringen Sie den Rührbesen wieder am Gerät an (siehe Abschn. 3.4)



Reinigen Sie die Motoreinheit nicht in der Geschirrspülmaschine oder durch Eintauchen in eine Flüssigkeit. Wischen Sie sie mit einem feuchten Schwamm und Reinigungsmittel ab und reiben Sie sie danach trocken.

## 4.3 LAGERN DES GERÄTS **3.4**

• Wählen Sie einen Ort, an dem Sie problemlos die Wandhalterung befestigen können (Schrauben und Dübel werden nicht mitgeliefert).

- Hängen Sie die Motoreinheit sowie den Mix- und Rühraufsatz nach der Reinigung an die Wandhalterung. Wickeln Sie das Kabel um den Kabelhalter und stecken Sie den Stecker in die Frontblende.

Wichtig:

- Bewahren Sie die Motoreinheit in ausreichendem Abstand zu Wärmequellen auf.
- Handhaben Sie das Gerät stets vorsichtig und verhindern Sie, dass es herunterfällt oder irgendwo gegenstößt.
- Handhaben Sie auch den Mixaufsatz stets vorsichtig.
- Vermeiden Sie Stöße gegen Clip (E).

## Fehlersuche

### 5.1 DAS GERÄT LÄSST SICH NICHT EINSCHALTEN. ÜBERPRÜFEN SIE FOLGENDE PUNKTE:

- Der Stecker des Geräts ist in die Steckdose eingesteckt.
- Die Stromversorgung der Steckdose ist einwandfrei.
- Der Bediener hat die zwei START-Tasten gleichzeitig gedrückt (siehe Abschn. 1.1 - Standardmodell)
- Wenn die Warnleuchte leuchtet, den Stecker des Geräts aus der Steckdose ziehen und einen Moment warten, bis der Motor abgekühlt ist. (siehe Abschn. 1.1)



Falls sich das Gerät während des Betriebs ausschaltet und die Warnleuchte leuchtet:  
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, damit sich die thermische Sicherung wiedereinschaltet.

### 5.2 ANORMALES BETRIEBSGERÄUSCH

- Das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Falls verwendet, den Zustand folgender Komponenten überprüfen:
  - Gehäuse (es dürfen keine Risse vorhanden sein)
  - Verwendeter Aufsatz (Rührbesen vorschriftsgemäß eingerastet,



Messer festgezogen, usw.)

- Funktionsweise des Gesamtgeräts
- Falls bei Gebrauch Vibrationen festgestellt werden: Spiel des Mixstabs, Kugellager gealtert oder Mixstab unrund



Kontaktieren Sie den Kundendienst Ihres Lieferanten, falls das Problem anschließend weiterhin besteht.

### 5.3 GERÄT IN FLÜSSIGKEIT EINGETAUCHT

Falls das Gerät während des Gebrauchs aus Versehen in eine Flüssigkeit eingetaucht wird:

- VERSUCHEN SIE NICHT, ES HERAUSZUNEHMEN.
- BERÜHREN SIE NICHT DEN TOPF ODER BEHÄLTER.

- ZIEHEN SIE SOFORT DEN STECKER AUS DER STECKDOSE.
- Verständigen Sie den Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

### 5.4 GERÄT HERUNTERGEFALLEN

- Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Zustand des Gehäuses überprüfen (keine Risse oder Splitter).

- Durch Schütteln des Geräts prüfen, ob verdächtige Geräusche feststellbar sind.

Kontaktieren Sie im Zweifelsfall den Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

## Wartung

### 6.1 MECHANISCHE KOMPONENTEN

- Der Stabmixer mit Rührbesen benötigt nur eine minimale Instandhaltung (Motor und Lager der Mechanik sind lebensdauergeschmiert).



Zum Schmieren der mechanischen Komponenten dürfen nur Öle und Fette mit Zulassung für den Kontakt mit Lebensmitteln verwendet werden.

- Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch des Geräts folgende Punkte (siehe Abschn. 5.2):
  - Das Spiel am Ende der Mixerwelle.
  - Die Schärfe des Mixermessers.
  - Das Rührbesen-Gehäuse auf Undichtigkeiten.
  - Den Rührbesen-Aufsatz.
- So erhalten Sie Zugriff auf die Komponenten in der Motoreinheit:
  - Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
  - Nehmen Sie den Keilriemen (12) ab (mit einem Schraubendreher unterhebeln).
  - Entfernen Sie die 3 Schrauben M4x16 (11) sowie die Schelle (10) und den Deckel (9).
  - Entfernen Sie die Inbusschraube 40x20 unter dem oberen

Griff (A) und nehmen Sie den obere Verschlusskappe (2) ab. Achten Sie darauf, dass die Tasten (S2) nicht verloren gehen.

- Nehmen Sie die Verschlüsse (15) ab.
- Entfernen Sie die 7 Schrauben (13).
- Legen Sie das Gerät waagrecht vor sich hin und trennen Sie die Gehäuseteile (14, siehe die Explosionszeichnung des Geräts).

Wiederzusammenbau: Führen Sie die Demontageschritte in der umgekehrten Reihenfolge aus.

- Auf die Komponenten in der Rühreinheit greifen Sie wie folgt zu (siehe die Explosionszeichnung der Rühreinheit):
  - Ziehen Sie die Rührbesen (18) mit einem kräftigen Ruck heraus.
  - Nehmen Sie die 4 Verschlüsse (10) mit einem Schraubendreher ab.
  - Entfernen Sie die 4 Schrauben (11).
  - Trennen Sie die Baugruppe (S3) und das Gehäuse (17). Achten Sie dabei darauf, dass Sie das Gehäuse (17) wie in der Explosionszeichnung gezeigt halten, damit kein Schmierfett herausfließt.

Zum Wiederzusammenbau führen Sie die obigen Arbeitsschritte in der umgekehrten Reihenfolge aus.

### 6.2 ELEKTRISCHE KOMPONENTEN 6.2

- Siehe die elektrischen Schaltpläne.
- Bedeutung der Kabelfarben:
  - U1 - V1 - W1
  - Phase: L
  - Neutralleiter: N

- Kennzeichnung der Komponenten

M: Motor

V: Getriebe

Ein defektes Netzanschlusskabel muss durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder einen Fachbetrieb ersetzt werden, um mögliche Gefährdungen auszuschließen.

### 6.3 KUNDENDIENSTANFORDERUNG

Wenden Sie sich hierzu an Ihren Fachhändler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.



Nennen Sie bei allen Anfragen oder Ersatzteilbestellungen stets den Gerätetyp, die Seriennummer und die elektrischen Kenndaten des Geräts.

- Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne vorherige Ankündigung Änderungen und Verbesserungen seiner Produkte vorzunehmen.

Händlerstempel

Kaufdatum: .....

## Konstruktion und Ausführung des Geräts stimmen mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden Richtlinien überein:

- Die Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Die EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Die Richtlinie 2011/65/EU über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe
- Die Richtlinie 2002/96/EWG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

Das Symbol „“ am Gerät weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern einer Recyclingstelle für elektrische und elektronische Geräte ausgehändigt werden muss. Indem Sie dafür sorgen, dass das Produkt auf diese Weise vorschriftsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, Umweltschäden und gesundheitliche Belastungen für Personen zu vermeiden, die bei einem unkontrollierten Verschrotten dieses Produkts entstehen können. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die Vertriebsabteilung des Herstellers oder an Ihren Fachhändler, an den Kundendienst oder an die für die Abfallentsorgung zuständige kommunale Behörde.

- Abfallrahmenrichtlinie 2006/12/EWG

Dieses Gerät ist derart ausgeführt, dass es nicht oder so wenig wie möglich zur Steigerung der Abfallmenge und möglichen Umweltverschmutzung beiträgt.

Achten Sie unbedingt auf die Einhaltung der Recyclingvorschriften.

- Die Richtlinie 94/62/EWG über Verpackungen und Verpackungsabfälle. Die Verpackung des Geräts ist so ausgeführt, dass sie nicht bzw. so wenig wie möglich zur Steigerung und Schädlichkeit der Abfallmenge und Gefahr der Umweltverschmutzung beiträgt.

Stellen Sie sicher, dass die verschiedenen Bestandteile der Verpackung über die dafür vorgesehenen Recyclingstellen entsorgt werden.

### - Normenbezug:

IEC 60335-1: 2012 + A1 + A2 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen

IEC 60335-2-64:2002 + A1 + A2 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-64: Spezielle Anforderungen an elektrische Küchengeräte für den gewerblichen Gebrauch

EN 60335-1:2012 + A11 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 1: Allgemeine Anforderungen

EN 60335-2:64 + A1 - Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Teil 2-64: Spezielle Anforderungen an elektrische Küchengeräte für den gewerblichen Gebrauch

## Diese Konformität wird bescheinigt durch:

- Das CE-Konformitätszeichen am Gerät
- Die zugehörige CE-Konformitätserklärung in Verbindung mit der Gewährleistung.
- Diese Bedienungsanleitung, die dem Anwender ausgehändigt werden muss.

### Geräuschpegel:

- Der gemäß Normvorschrift EN 11201 - EN ISO 3744 gemessene Schalldruckpegel beträgt 80 dB(A).

Elektromagnetische Verträglichkeit in Konformität zu folgenden Normvorschriften:

- CISPR 14-1 (Fünfte Ausgabe) + A1 + A2
- CISPR 14-2 (Zweite Ausgabe)
- IEC 61000-3-2 ( Vierte Ausgabe)
- IEC 61000-3-3 ( Dritte Ausgabe)

### Schutzarten gemäß Norm EN 60529-2000:

- IP55 Elektrische Bedienelemente
- IP34 Gesamtgerät

### Integrierte Sicherheit

- Das Gerät wurde entsprechend den Vorgaben der einschlägigen, oben genannten Richtlinien und Normen konstruiert und gebaut.
- Der Anwender muss vor dem Gebrauch des Geräts entsprechend eingewiesen und über alle vorhandenen Restrisiken informiert werden (Verpflichtungen zur Unterweisung der Arbeitnehmer).

### Lebensmittelhygiene

Die Werkstoffe, aus denen dieses Gerät hergestellt ist, erfüllen folgende Richtlinien und Normen:

- Richtlinie 1935/2004/EWG: Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Alle Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sind glatt und leicht zu reinigen. Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Geräte mit Lebensmittelkontakt zugelassen sind, und halten Sie die betreffenden Gebrauchshinweise ein.

### Schwingungen

Der Höchstwert der am Griff des Geräts bei Gebrauch gemessenen Körperschwingungen beträgt: 2,74 m/s<sup>2</sup>