



**130206**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **7.0**

Erstelldatum: 2025-04-10

---

## Original-Bedienungsanleitung

|     |                                          |    |
|-----|------------------------------------------|----|
| 1   | Sicherheit .....                         | 2  |
| 1.1 | Signalworterklärung .....                | 2  |
| 1.2 | Sicherheitshinweise .....                | 3  |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung .....       | 6  |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung .....      | 6  |
| 2   | Allgemeines .....                        | 7  |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung .....         | 7  |
| 2.2 | Urheberschutz .....                      | 7  |
| 2.3 | Konformitätserklärung .....              | 7  |
| 3   | Transport, Verpackung und Lagerung ..... | 8  |
| 3.1 | Transportinspektion .....                | 8  |
| 3.2 | Verpackung .....                         | 8  |
| 3.3 | Lagerung .....                           | 8  |
| 4   | Technische Daten .....                   | 9  |
| 4.1 | Technische Angaben .....                 | 9  |
| 4.2 | Baugruppenübersicht .....                | 10 |
| 4.3 | Funktion des Gerätes .....               | 10 |
| 5   | Installation und Bedienung .....         | 11 |
| 5.1 | Installation .....                       | 11 |
| 5.2 | Bedienung .....                          | 12 |
| 6   | Reinigung .....                          | 17 |
| 6.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung .....  | 17 |
| 6.2 | Reinigung .....                          | 17 |
| 7   | Entsorgung .....                         | 18 |



**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.

### 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:

DE

- 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.

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

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

### **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 betriebs sicherem 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:

- Mixen, Pürieren, Zerkleinern, Quirlen und Rühren von geeigneten Lebensmitteln.

### 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.

## 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 Urheberschutz

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.

### 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

|                                         |                                       |
|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Bezeichnung:</b>                     | <b>Stabmixer-Set, 5 Stufen, 0,7kW</b> |
| Artikel-Nummer:                         | <b>130206</b>                         |
| Material:                               | Edelstahl                             |
| Länge Mixstab in mm:                    | 207                                   |
| Geschwindigkeitsstufen:                 | 5                                     |
| Drehzahl Mixer max. in U / Min.:        | 17000                                 |
| Drehzahl Schneebesens max. in U / Min.: | 17000                                 |
| Anschlusswert:                          | 0,7 kW   230 V   50-60 Hz             |
| Maße (B x T x H) in mm:                 | 330 x 245 x 260                       |
| Gewicht in kg:                          | 2,1                                   |

Technische Änderungen vorbehalten!

DE

### Ausführung / Eigenschaften

- Mixstab abnehmbar
- Einfach umsteckbar für die verschiedenen Funktionen
- Ein-/Ausschalter
- Ergonomisches Design
- Inklusive: 1 Wandhalterung

## 4.2 Baugruppenübersicht

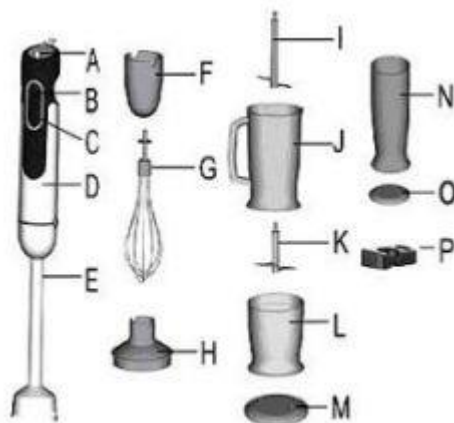


Abb. 1

DE

- |                                                       |                                                                       |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>A</b> Geschwindigkeitsregler                       | <b>I</b> Sichelmesser für Spezialbehälter 1.250 ml                    |
| <b>B</b> Schalter I                                   | <b>J</b> Spezialbehälter 1.250 ml                                     |
| <b>C</b> Schalter II                                  | <b>K</b> Sichelmesser für Spezialbehälter 500 ml                      |
| <b>D</b> Motoreinheit                                 | <b>L</b> Spezialbehälter 500 ml                                       |
| <b>E</b> Mixstab                                      | <b>M</b> Antirutsch-Untersetzer für Spezialbehälter 500 ml + 1.250 ml |
| <b>F</b> Halterung für Schneebesens                   | <b>N</b> Mixbehälter 800 ml                                           |
| <b>G</b> Schneebesens                                 | <b>O</b> Antirutsch-Untersetzer für Mixbehälter 800 ml                |
| <b>H</b> Deckel für Spezialbehälter 500 ml + 1.250 ml | <b>P</b> Wandhalterung                                                |

## 4.3 Funktion des Gerätes

Das Stabmixer Set ist durch einfaches Umstecken von Zubehör für die verschiedenen Funktionen (Mischen, Pürieren, Zerkleinern, Quirlen und Rühren von Lebensmitteln) variabel einsetzbar.

## 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.

DE

### Wandmontage



Abb. 2

Im Lieferumfang ist ein praktischer Wandhalter mit Befestigungsmaterial enthalten, der Ihnen ermöglicht, den Mixstab Raum sparend und gut zugänglich aufzubewahren.

1. Bringen Sie den Wandhalter an einer zugänglichen Stelle mit Hilfe des Befestigungsmaterials an und setzen Sie den Mixstab in den Wandhalter ein.
2. Sollten Sie den mitgelieferten Wandhalter nicht benutzen, legen Sie den Mixstab auf eine ebene Unterlage.

**HINWEIS: Der stehende Mixstab hat eine geringe Standfestigkeit.**

### Anschließen - Strom

DE

- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

## 5.2 Bedienung



### WARNUNG!

#### Verletzungsgefahr durch scharfe Sichelmesser des Gerätes!

Seien Sie sehr vorsichtig im Umgang mit dem Stabmixer!

Halten Sie die Sichelmesser immer am oberen Kunststoffteil fest und verwenden Sie schnittfeste Handschuhe.

### Vor dem ersten Gebrauch

1. Vergewissern Sie sich, dass alle Geräte- und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind.
2. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör vor dem ersten Gebrauch gründlich nach Anweisung im Abschnitt **6 „Reinigung“**.
3. Trocknen Sie vor dem Zusammenbau alle Teile gründlich ab.
4. Bereiten Sie die zu verarbeitende Lebensmittel vor.
5. Schließen sie das Gerät an eine geerdete Einzelsteckdose an.

### Gebrauch des Gerätes als Stabmixer

Der Stabmixer ist bestens geeignet für das Vor- oder Zubereiten von Dips, Soßen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung wie auch das Mixen von Speisen oder Milchshakes.

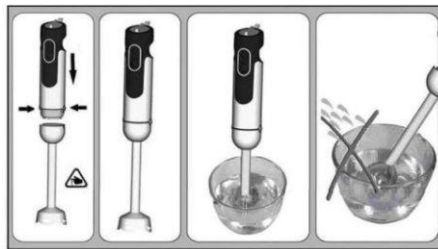


Abb. 3

1. Befestigen Sie den Edelstahl-Mixstab auf der Motoreinheit, bis er einrastet.
2. Halten Sie den Stabmixer in den Behälter mit dem zu verarbeitenden Mixgut.

**HINWEIS: Sie können den Stabmixer auch im Messbecher oder in einem anderen Behälter benutzen.**



Abb. 4

3. Wählen Sie anschließend zwischen den Geschwindigkeitsstufen 1 – 5 mithilfe des Geschwindigkeitsreglers im oberen Bereich der Motoreinheit.
4. Drücken Sie dann den Schalter „I“ (für niedrige Drehzahl) oder Schalter „II“ (für höhere Drehzahl), um den Stabmixer in Betrieb zu nehmen.

### ACHTUNG!

**Schalten Sie das Gerät niemals außerhalb des Behälters ein!**

5. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch aus und trennen Sie es von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!).
6. Drehen Sie den Mixstab nach dem Gebrauch wieder aus der Motoreinheit heraus.

### ACHTUNG!

**Betreiben Sie den Stabmixer niemals länger als 1 Minute ununterbrochen.**

### Gebrauch des Gerätes als Zerkleinerer

Der Stabmixer ist mit dem entsprechenden Zubehör bestens als Zerkleinerer von Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Zwetschgen etc. geeignet.

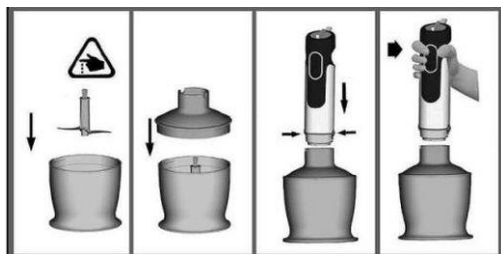


Abb. 5

### ACHTUNG!

**Zerkleinern Sie niemals extrem harte Lebensmittel wie Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen oder Getreide.**

### Vor dem Zerkleinerern...

1. Entfernen Sie vorsichtig die Plastikabdeckung von dem Sichelmesser.
2. Stecken Sie das geeignete Sichelmesser auf den Mittel-Pin des entsprechenden Spezialbehälters.
5. Drücken Sie das Sichelmesser herunter, bis dieser in dem Spezialbehälter einrastet.
6. Stellen Sie den Spezialbehälter immer auf den Antirutsch-Untersetzer.
7. Geben Sie die Speisen in den Spezialbehälter.
8. Setzen Sie den Deckel auf den Spezialbehälter.
9. Drehen Sie nun die Motoreinheit auf den Deckel des Spezialbehälters, bis diese einrastet.
10. Betätigen Sie den Schalter „II“, um den Zerkleinerer zu bedienen.

## Installation und Bedienung

11. Halten Sie während des Betriebes mit einer Hand die Motoreinheit und mit der anderen den Spezialbehälter fest.
12. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie dieses von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
13. Drehen Sie dann die Motoreinheit wieder aus dem Deckel des Spezialbehälters heraus.
14. Entfernen Sie anschließend den Deckel des Spezialbehälters und danach vorsichtig das Sichelmesser.
15. Entfernen Sie die zubereiteten Speisen aus dem Spezialbehälter.

## Zubereitungstabelle für die Spezialbehälter

| Speise         | Füllmenge (max.)       | Bedienzeit (Sek.) | Füllmenge (max.)         | Bedienzeit (Sek.) | Vorbereitung |
|----------------|------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|--------------|
|                | 500 ml Spezialbehälter |                   | 1.250 ml Spezialbehälter |                   |              |
| Fleisch        | 250 g                  | 8                 | 500 g                    | 10                | 1 - 2 cm     |
| Kräuter        | 50 g                   | 8                 | 100 g                    | 8                 |              |
| Nüsse          | 100 g                  | 8                 | 300 g                    | 10                |              |
| Käse           | 100 g                  | 5                 | 200 g                    | 8                 | 1 - 2 cm     |
| Brot           | 80 g                   | 5                 | 160 g                    | 6                 | 2 cm         |
| Zwiebel        | 150 g                  | 8                 | 300 g                    | 8                 | 2 cm         |
| Gebäck         | 150 g                  | 6                 | 300 g                    | 6                 | 2 cm         |
| Weiche Früchte | 200 g                  | 6                 | 400 g                    | 8                 | 1 - 2 cm     |
| Mehl           | /                      | /                 | 400 g                    | 10                | /            |
| Wasser         | /                      | /                 | 240 g                    |                   | /            |
| Hefe           | /                      | /                 | 8 g                      |                   | /            |
| Zucker         | /                      | /                 | 8 g                      |                   | /            |
| Salz           | /                      | /                 | 8 g                      |                   | /            |

### Gebrauch des Gerätes mit dem Schneebesen

Benutzen Sie den Schneebesen nur zum Schlagen von Sahne, Eiweiß, zum Rühren von Vorteig oder Fertig-Desserts.

1. Führen Sie den Schneebesen in die Halterung ein und drehen Sie anschließend das Getriebegehäuse in die Motoreinheit bis es einrastet.
2. Halten Sie den Schneebesen in den geeigneten Mixbehälter und wählen Sie erst danach die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (1 – 5) aus.
3. Betätigen Sie dann Schalter „I“ oder Schalter „II“, um den Schneebesen zu bedienen.

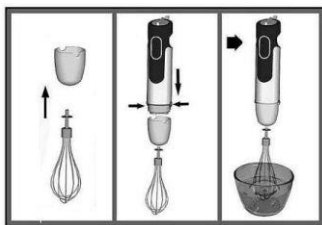


Abb. 6

DE

### ACHTUNG!

**Betreiben Sie den Schneebesen niemals länger als 2 Minuten ununterbrochen.**

4. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie dieses von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).
5. Drehen Sie nach Gebrauch das Getriebegehäuse aus der Motoreinheit heraus.
6. Ziehen Sie anschließend den Schneebesen aus dem Getriebegehäuse.

### 6 Reinigung

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.

DE

#### 6.2 Reinigung



#### **WARNUNG!**

**Die Sichelmesser des Gerätes sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!**

Vorsicht bei der Reinigung der Sichelmesser!

Benutzen Sie zur Reinigung der Sichelmesser immer schnittfeste Handschuhe!

1. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Reinigen Sie die Motoreinheit und das Anschlusskabel nur mit einem weichen, feuchten Tuch.

### ACHTUNG!

**Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten!**

3. Reinigen Sie alle abnehmbaren Geräteteile mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Spülen Sie die gereinigten Teile mit klarem Wasser nach.
5. Lassen Sie anschließend diese Teile an der Luft trocknen.

**HINWEIS: alle abnehmbaren Geräteteile (ausgenommen Motoreinheit) können in der Spülmaschine gereinigt werden.**

6. Benutzen Sie nicht zu viel Spülmittel oder Entkalkungsmittel in der Spülmaschine.
7. Werden sehr farbreiche Speisen im Gerät zubereitet, so können die Kunststoffteile ausbleichen oder sich verfärben. Reiben Sie diese Teile mit Pflanzenöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

## 7 Entsorgung

DE

### 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.