

STM3



350 / 130130



450 / 130131



650 / 130132



300

130133



400

130134



500

130135



600

130136



245 / 130137



WH1 / 130138

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit.....	2
1.1 Symbolerklärung	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	8
2. Allgemeines	9
2.1 Haftung und Gewährleistung	9
2.2 Urheberschutz	9
2.3 Konformitätserklärung	9
3. Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1 Transportinspektion	10
3.2 Verpackung	10
3.3 Lagerung	10
4. Technische Daten.....	11
4.1 Baugruppenübersicht	11
4.2 Technische Angaben.....	14
5. Installation und Bedienung	16
5.1 Inbetriebnahme	16
5.2 Anschluss	18
5.3 Bedienung	19
6. Reinigung und Wartung.....	22
7. Mögliche Funktionsstörungen	25
8. Entsorgung	26

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

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 Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



WARNUNG vor Schnittverletzungen!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu Schnittverletzungen führen können.



WARNUNG vor Handverletzungen!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu Handverletzungen führen können.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styropor-teile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**

- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personen-schäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Ziehen Sie die Anschlussleitung immer am Netzstecker aus der Steckdose, nicht am Netzkabel selbst.
- Tragen, heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, **besteht Stromschlaggefahr**.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Anweisungen befolgen:

- Berühren Sie während des Betriebes **niemals** sich bewegende Geräteteile.
- Führen Sie **niemals bei eingeschaltetem und laufendem Gerät Produkte oder Gegenstände in den Topf ein**, die andere Eigenschaften aufweisen als die für den zweckmäßigen Gebrauch vorgegebenen, wie z.B. Knochen, tiefgekühltes Fleisch, Nicht-Nahrungsmittel oder andere Gegenstände wie Halstücher, etc..

- **Niemals** das Gerät an anderen als die für den normalen Gebrauch angegebenen Stellen greifen, halten und handhaben. **Niemals** das Gerät mit nur einer Hand betätigen.
- **Niemals** Lebensmittel oder die Zutaten auf den Boden des Topfes bei angeschlossenem und laufendem Gerät drücken oder durch andere drücken zu lassen.
- **Niemals** Hände oder andere Körperteile während des Betriebes des Gerätes in den Topf einführen.
- Tauchen Sie das Gerät **niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung** in den Topf mit den zu verarbeitenden Lebensmitteln ein.
- **Ziehen Sie niemals das Gerät aus dem Topf heraus, bevor es vollständig abgestellt worden ist und nicht früher als 10 Sek. nach Abschalten des Gerätes.**
- Entfernen Sie **niemals** die Schutzvorrichtungen und Warnhinweise teilweise oder vollständig vom Gerät.
- Führen Sie **niemals** irgendwelche Gegenstände in die Belüftungsöffnungen des Gerätekörpers ein.
- Stellen oder legen Sie das Gerät **niemals auf andere Gegenstände als ein Arbeitstisch** auf, dieser muss für den Lebensmittelbereich geeignet sein und zwischen 900 - 1100 mm vom Fußboden reichen.
- Verwenden Sie niemals **entflammbare, korrodierende oder schädliche Reinigungsmittel** sowie **übermäßig alkalische Mittel wie z.B. Ätznatron oder Ammoniak.**
- Überlassen Sie **niemals die Anwendung nicht befugtem Personal** oder Personen ohne die vorgeschriebene Arbeitskleidung.
- Es ist verboten **den Schneebesen auf Geräten mit fester Geschwindigkeit zu benutzen.**

- Niemals das Gerätes in unmittelbarer Nahе von offener Flamme oder glühenden Materialien betreiben, außer bei Anwendung der entsprechenden Sicherheitsmaßnahmen.
- **Niemals** das Gerät betreiben, wenn **nicht alle Maßnahmen zur Beseitigung der Restrisiken** ergriffen worden sind.



WARNUNG! Restrisiko aufgrund der Abnahme von festen Abschirmungen, Eingriffen an beschädigten/ abgenutzten Teilen!

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Dieses Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur vom Fachpersonal in Catering- und Großküchenbetrieben bedient werden.

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Das **Gerät mit passendem Zubehör** ist nur zum **Zerkleinern, Quirlen, Zermahlen, Schlagen, Mischen, Vermengen etc.** von warmen und kalten Speisen bestimmt.

Mit diesem Gerät ist es möglich direkt im Topf Suppen, Pürees, Creme, Marzipan, Käsecreme u.ä. zuzubereiten.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungs-gemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

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



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

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 Transportsinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- nicht im Freien aufbewahren,
- trocken und staubfrei aufbewahren,
- keinen aggressiven Medien aussetzen,
- vor Sonneneinstrahlung schützen,
- mechanische Erschütterungen vermeiden,
- bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren, bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

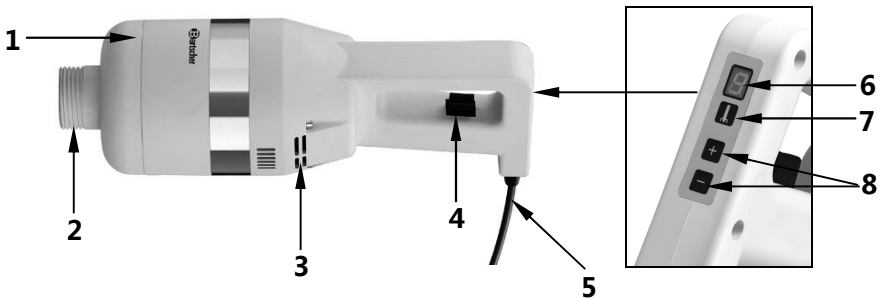
4.1 Baugruppenübersicht

Stabmixer-Satz STM3

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

- Motorblöcke **130130**, **130131**, **130132** mit unterschiedlicher Leistung
- Mixstäbe **130133**, **130134**, **130135**, **130136** in unterschiedlichen Längen
- 1 Schneebesens **130137** (passend zu STM3 350)
- 1 Wandhalterung **130138**

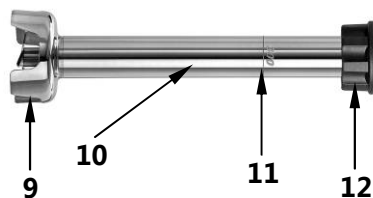
Motorblöcke



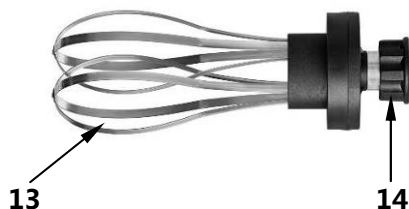
- 1 Gerätekörper mit Motorblock
- 2 Zubehöraufnahme
- 3 Belüftungsöffnungen
- 4 **EIN-/AUS** Taste
- 5 Netzanschlussleitung
- 6 Anzeige Drehgeschwindigkeitsstufe
- 7 Turbo-Taste Mixstab
- 8 Tasten Drehgeschwindigkeitseinstellung

Mixstäbe, Schneebesen, Wandhalterung

- 9 Mixfuß mit Messer
- 10 Mixstab
- 11 Eintauch-Markierung
- 12 Feststerring Mixstab



- 13 Schneebesen
- 14 Feststerring Schneebesen



- 15 Wandhalterung



Anwendung und Bauteile

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

Die gewünschten Lebensmittel werden in einen Behälter eingefügt und anschließend wird das Gerät **mit beiden Händen** und **durch Festhalten an den dafür vorgesehenen Stellen (siehe Abb. auf Seite 21)** in der unten aufgeführten Reihenfolge betätigt:

1. mit dem angebrachten Zubehör (Mixstab oder Schneebesen) in einen Behälter oder Topf gestellt;
2. gestartet und bis zum Ende der Produktbearbeitung betrieben;
3. ausgeschaltet und nach ca. 10 Sekunden Wartezeit aus dem Behälter herausgenommen und auf eine geeignete Fläche abgelegt.

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

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

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

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

Je nach Betriebs- und Produktionsbedürfnissen kann das Gerät mit verschiedenen Zusatzteilen ausgestattet werden (Abschnitt **4.2 „Technische Angaben“**).

Sicherheitsvorrichtungen

Thermoschutzschalter

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

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

4.2 Technische Angaben

Motorblöcke

Bezeichnung	Motorblock STM3 350	Motorblock STM3 450	Motorblock STM3 650
Art.-Nr.:	130130	130131	130132
Material:	Kunststoff, beige	Kunststoff, beige	Kunststoff, beige
Drehzahl max.:	11.000 U / Min.	15.000 U / Min.	13.000 U / Min.
Geschwindigkeitsregulierung:	9 Stufen + Turbo	9 Stufen + Turbo	9 Stufen + Turbo
Kabellänge:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Anschlusswert:	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Abmessungen (mm):	B 115 T 180 H 360	B 130 T 190 H 380	B 130 T 190 H 400
Gewicht:	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

Mixstäbe

Bezeichnung	Mixstab STM3 300	Mixstab STM3 400
Art.-Nr.:	130133	130134
Material:	CNS 18/10	CNS 18/10
Messer:	Ø 60 mm, 3 Schneiden	Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für:	ca. 30 Liter	ca. 80 Liter
Mixstablänge:	300 mm	400 mm
Abmessungen:	B 90 x T 90 x H 330 mm	B 90 x T 90 x H 430 mm
Gewicht:	1,25 kg	1,5 kg

Bezeichnung	Mixstab STM3 500	Mixstab STM3 600
Art.-Nr.:	130135	130136
Material:	CNS 18/10	CNS 18/10
Messer:	Ø 60 mm, 3 Schneiden	Ø 60 mm, 3 Schneiden
Ausgelegt für:	ca. 150 Liter	ca. 250 Liter
Mixstablänge:	500 mm	600 mm
Abmessungen:	B 90 x T 90 x H 530 mm	B 90 x T 90 x H 630 mm
Gewicht:	1,8 kg	1,95 kg

Schneebesen

Bezeichnung	Schneebesen STM3 245 passend zum Motorblock STM3 350
Art.-Nr.:	130137
Material:	CNS 18/10
Schneebesenlänge:	245 mm
Abmessungen:	B 100 x T 125 x H 365 mm
Gewicht:	1,1 kg

Wandhalterung

Bezeichnung	Wandhalterung STM3 WH1
Art.-Nr.:	130138
Material:	CNS 18/10
Lieferung:	ohne Befestigungsmaterial
Abmessungen:	B 140 x T 135 x H 90 mm
Gewicht:	0,166 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

5. Installation und Bedienung

5.1 Inbetriebnahme



VORSICHT!

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

Vor der **Einschaltung des Gerätes** die folgenden Schritte durchführen:

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

Die **Benutzung** der Geräteteile und des Zubehörs, das als Schutz- und Sicherheitsvorrichtung eingesetzt wird, **durch Unbefugte** kann Störungen oder Gefahrensituationen für die Bediener herbeiführen. **Der Bediener muss** entsprechend ausgebildet, bezüglich der Restrisiken informiert und in die richtige Anwendung eingewiesen sein.

Montage / Demontage



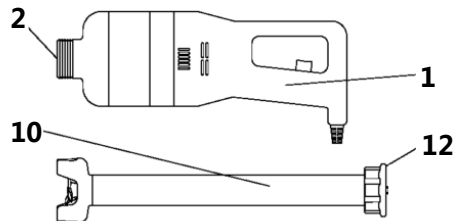
WARNUNG!

Alle Eingriffe zur Montage / Demontage eines jeden Zubehörs am Gerät müssen bei still stehendem Motor und bei herausgezogenem Netzstecker erfolgen.

Die **Montage** der passenden Zubehörs am Motorblock erfolgt gemäß den unten aufgeführten Anweisungen.

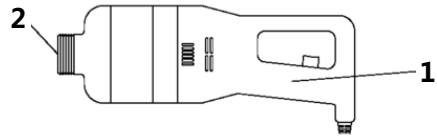
Mixstab

1. Den Feststellring (**12**) des Mixstabes (**10**) an die Zubehöraufnahme (**2**) des Gerätekörpers (**1**) ansetzen.
2. Den Mixstab (**10**) an der Zubehöraufnahme (**2**) des Gerätekörpers (**1**) festschrauben.

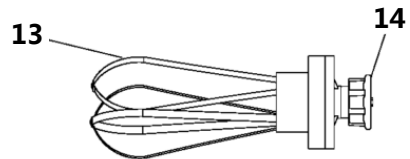


Schneebeesen

1. Den Feststellring (14) des Schneebesens (13) an die Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) ansetzen.

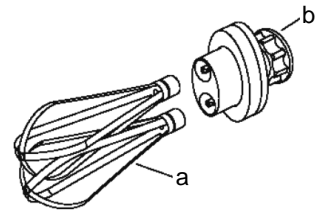


2. Den Schneebesens (13) an der Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) festschrauben.



3. Für die Demontage (z. B. zur Reinigung) die Schneebesens (a) so lange ziehen, bis sie sich von der Feststellringeinheit (b) lösen.

Für die Montage den Ansatz der Schneebesens (a) in die Stifte der Feststellringeinheit einführen und andrücken.



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

Wandhalterung

- Eine praktische Wandhalterung ermöglicht Ihnen, den Motorblock raumsparend und gut zugänglich aufzubewahren.
- Bringen Sie die Wandhalterung an einer zugänglichen Stelle mit Hilfe von geeigneten Dübel und Schrauben an (Befestigungsmaterial nicht im Lieferumfang enthalten).
- Setzen Sie den Motorblock in die Wandhalterung ein (Abb. rechts).



5.2 Anschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Das Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Das Gerät darf nur an vorschriftsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät in der Nähe einer Steckdose, so dass der Netzstecker bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

Arbeitsbereich

Der Arbeitsbereich muss den Anforderungen der Richtlinie 89/654/EWG entsprechen.

Die Auflagefläche für das Gerät muss ausreichend groß, gut beleuchtet, sauber und trocken sein, dieses sind wichtige Voraussetzungen für die Personalsicherheit.

Im Arbeitsbereich dürfen keine Fremdgegenstände vorhanden sein.

5.3 Bedienung

Kontrollen und Überprüfungen vor Einschaltung

Kontrolle / Überprüfung	Vorgehensweise
Sicherstellen, dass: - sich im Topf keine fremde Gegenstände befinden	Sichtprüfung zur Feststellung, dass keine fremden Gegenstände wie z.B. Werkzeuge, Tücher, etc. und dass auch keine Nicht-Nahrungsmittel sich im Topf befinden. Bei Auffinden solcher Gegenstände diese entfernen.
Sauberkeit überprüfen: - der Außenteile des Gerätes - der Oberfläche der Zubehörteile - der Innenteile des Zubehörs (Messer, Schneebesen)	Alle Flächen der angegebenen Teile müssen vor der Benutzung des Gerätes einer Sichtprüfung unterzogen werden, um ihre Sauberkeit zu überprüfen. Bei Auffinden von Schimmel oder anderen Unreinheiten die Reinigung dieser Teile gemäß Anweisungen im Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“ durchführen.
Zustand überprüfen: - der festen Schutzvorrichtungen - des Gerätekörpers	Alle festen Abschirmungen, etc. müssen ihre Funktionen erfüllen. Sichtprüfung der angegebenen Teile zur Feststellung, dass diese auf ihrer Außenseite unbeschädigt sind. Die beschädigten Teile müssen auf jeden Fall ersetzt werden, sobald erste Anzeichen von Abnutzung/Beschädigung sichtbar sind. Kundendienst oder Händler benachrichtigen.
Betriebsfähigkeit überprüfen: - der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile - der Steuerungen	Alle Vorrichtungen müssen ihre vorgesehenen Funktionen erfüllen. Die Vorrichtungen direkt steuern, so dass diese die erwartete Funktion ausführen. Die Bauteile, welche erste Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung aufweisen, müssen sofort ersetzt werden. Kundendienst oder Händler benachrichtigen.
Sicherstellen: - dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind	Falls während der Überprüfung der Steuerungen seltsame Geräusche festgestellt werden, die z.B. auf Festfressen oder mechanische Brüche hinweisen, das Gerät sofort anhalten und den Kundendienst oder Händler benachrichtigen.

Anzeigen / Bedienelemente

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

Gerät einschalten

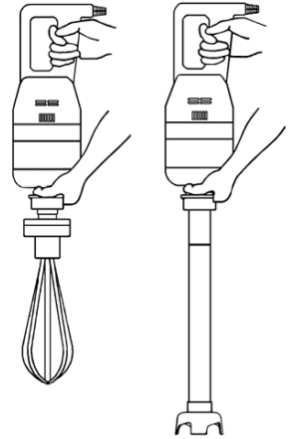
Zum Einschalten des Gerätes die **EIN-/AUS** Taste und die Taste  gleichzeitig drücken. Nach dem Start die **EIN-/AUS** Taste loslassen.

Betrieb des Gerätes

Nehmen Sie das Gerät unter Beachtung der folgenden Anweisungen in Betrieb:

1. prüfen Sie die Stromversorgung am Arbeitsplatz;
2. prüfen Sie die korrekte Montage des gewählten Zubehörs;
3. führen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes alle Kontrollen / Überprüfungen durch (**Tabelle auf Seite 19**);
4. kontrollieren Sie die Einhaltung aller Sicherheitsvorschriften;
5. füllen Sie die gewünschten Lebensmittell in einen geeigneten Behälter ein;
6. schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose mit Schutzkontakt an;






- halten Sie das Gerät **mit beiden Händen** an den dafür vorgesehenen Stellen (**Abb. rechts**): mit der einen Hand am Feststerring des Rührstabes (bzw. Schneebebens) und mit der anderen Hand den Gerätekörper im Bereich der **EIN-/AUS** Taste;
- führen Sie folgende Arbeitsschritte zur Lebensmittelverarbeitung durch:
 - setzen Sie das Gerät mit dem Mixstab (bzw. Schneebeben) in den Behälter mit den Lebensmitteln ein,



VORSICHT!

Führen Sie das Gerät niemals weiter als bis zur Eintauch-Markierung auf dem Mixstab oder anderem Zubehör in den Behälter mit Lebensmitteln ein.

Das Gerät niemals im Leerlauf betreiben.

- drücken Sie zum Starten gleichzeitig die Tasten **EIN-/AUS** und , das Gerät läuft auf der zuletzt eingestellten Drehgeschwindigkeitsstufe und die **EIN-/AUS** Taste kann losgelassen werden;
 - stellen Sie die gewünschte Drehgeschwindigkeitsstufe **1 - 9** mit den Tasten  oder  ein. Die gewählte Drehgeschwindigkeitsstufe erscheint in der Anzeige;
 - nur für den Betrieb mit einem Mixstab** kann eine weitere Drehgeschwindigkeitsstufe (**Turbo**) durch Drücken der Taste  gewählt werden. Das Gerät läuft bei dieser Einstellung mit voller Drehzahl, die äußeren Segmente in der Anzeige  leuchten nacheinander (rotierend).
- Sobald die zu verarbeitende Lebensmittel die gewünschte Konsistenz erreicht haben, schalten Sie das Gerät in der unten aufgeführten Reihenfolge aus:
 - drücken Sie die **EIN-/AUS** Taste,
 - warten Sie ca. 10 Sekunden ab und nehmen Sie erst dann das Gerät aus dem Behälter mit Lebensmitteln heraus,
 - legen Sie das Gerät auf eine geeignete Ablagefläche ab,
 - ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes aus der Steckdose,
 - führen Sie anschließend die Reinigung durch.



WARNUNG vor Schnittverletzungen!

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



WARNUNG vor Handverletzungen!

Während des Betriebes niemals in den Behälter mit Lebensmitteln mit Händen oder Küchenutensilien greifen, diese können sich in den beweglichen Teilen (Schneebeesen) verfangen, was zu Handverletzungen führen kann.

10. Füllen Sie die verarbeiteten Lebensmittel in einen geeigneten Behälter um.

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät ausschalten, von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!).
Das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen!
Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Für die Reinigung des Gerätes dürfen folgende Produkte nicht benutzt werden:

- Dampfreinigungsgeräte;
- Druckluftstrahlen gegen Bereiche, in denen sich Mehl befindet und generell gegen das Gerät;
- Reinigungsmittel, die **Chlor** enthalten (auch verdünnt) oder daraus zusammengesetzt sind, wie: Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, Rohrreinigungsmittel, Reinigungsmittel für Marmor, Entkalkungsmittel, etc., diese können die Beschaffung des Stahls angreifen und unwiderrufliche Flecken oder Oxidation verursachen. Die losen Ausströmungen der oben genannten Mittel können oxidieren und in einigen Fällen den Stahl anfressen;

- Metallplättchen, Bürsten oder Polierscheiben aus anderen Metallen oder Legierungen (z.B. gewöhnlicher Stahl, Alu, Messing, etc.) oder Werkzeuge, die zuvor für die Reinigung anderer Metalle oder Legierungen benutzt wurden;
- scheuernde Reinigungsmittel;
- Benzin, Lösungsmittel oder entflammbare und/oder korrodierende Fluide;
- Silberreinigungsmittel.

Gerät reinigen

- Greifen Sie vor und während der Reinigung **niemals** auf bewegliche Bauteile zu, ohne zuvor überprüft zu haben, ob diese still stehen und das Gerät garantiert sicher von der Stromversorgung getrennt wurde.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Netzkabel und Netzstecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Stellen oder legen Sie das Gerät **niemals** direkt in ein Spülbecken oder unter einen Wasserhahn. Immer darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie das Gerät am Ende jeder Arbeitsschicht, vor täglicher Benutzung oder bei Bedarf auch öfter.



WARNUNG!

Alle Zubehörteile vor der Reinigung vom Gerätekörper abmontieren.

- Für die Demontage des Zubehörs beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt **5.1 „Inbetriebnahme“ (Montage/Demontage)**.
- Alle Oberflächen und Teile am Gerät, die mit Nahrungsmittel in Berührung kommen, bzw. **Nahrungsmittelbereiche** (Außenfläche und Innenfläche des Zubehörs) und **Spritzbereiche** (obere Fläche des am Gerät befestigten Zubehörteils und äußere Fläche des Gerätekörpers), müssen regelmäßig wie unten beschrieben gereinigt und anschließend desinfiziert werden.
- Befreien Sie die Zubehörteile von eventuellen Nahrungsmittelrückständen (z.B. mit einem Plastikschaber).



WARNUNG vor Schnittverletzungen!

**Das Messer des Mixstabes ist sehr scharf und kann zur Schnittverletzungen führen! Berühren Sie niemals das Messer des Mixstabes mit bloßen Händen!
Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes immer schnittfeste Sicherheitshandschuhe!**

- Reinigen Sie das abmontierte Zubehör mit einem feuchten weichen Tuch und in warmem Wasser verdünntem Reinigungsmittel. Spülen Sie diese anschließend mit sauberem warmem Wasser ab.
- Wischen Sie den Gerätekörper mit Motoreinheit mit einem feuchten weichen Tuch (nicht triefend) ab.
- Verwenden Sie spezielle Mittel für Stahl, die flüssig sein müssen (keine Cremes oder Schleifpasten) und vor allem dürfen sie kein Chlor enthalten. Gegen Fett kann denaturierter Alkohol verwendet werden.
- Trocknen Sie die gereinigten Teile mit einem weichen, nicht faserigen Tuch gründlich ab.
- Verwenden Sie für die Desinfektion aller Oberflächen des **Nahrungsbereichs** und **Spritzbereichs** handelsübliche Desinfektionsreiniger für den Lebensmittelbereich. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
- Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör **niemals** in einer Geschirrspülmaschine.

Gerät aufbewahren

- Bei **längeren Nutzungspausen** des Gerätes muss das Gerät gründlich wie oben beschrieben gereinigt werden. Tragen Sie auf alle Stahloberflächen (besonders diejenigen aus Edelstahl) reichlich Vaselineöl mit einem Tuch auf, damit diese Teile durch eine zusätzliche Schicht geschützt werden. Die Geräteteile in einen weichen, nicht faserigen Tuch einwickeln.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, frostsicheren, sonengeschützten und für Kinder unzugänglichen Platz auf. Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät.

Wartung



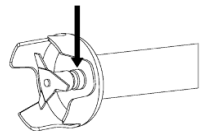
VORSICHT!

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



VORSICHT!

Kontrollieren Sie regelmäßig die Gummidichtung unter dem Messer des Mixstabes (Abb. rechts). Sollte die Gummidichtung beschädigt bzw. verbraucht sein, muss diese durch einen anerkannten Kundendienst ersetzt werden. Der unversehrte Zustand der Gummidichtung verhindert das Eindringen der Verarbeitungsprodukte ins Innere des Gerätes und somit die Beschädigungen am Gerät.



7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Funktionsstörung trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. Prüfen Sie anhand folgender Tabelle, ob die Funktionsstörungen sich beheben lassen, bevor Sie einen Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht: das Messer des Mixstabes dreht sich nicht	<ul style="list-style-type: none"> • Fehlende Spannung. • Gerät ist nicht an die Stromversorgung angeschlossen. • EIN-/AUS Taste defekt. • In der Anzeige erscheint „E“ 	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung überprüfen und wiederherstellen. • Netzstecker an Steckdose anschließen. • Kundendienst oder Händler benachrichtigen. • Kundendienst oder Händler benachrichtigen.
Betriebsunterbrechung	<ul style="list-style-type: none"> • Thermoschutzschalter hat bei zu langer Betriebsdauer/Überlastung ausgelöst. • Ursache/-en nicht identifizierbar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abkühlen lassen, danach wieder in Betrieb nehmen. • Kundendienst oder Händler benachrichtigen.

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!),
- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild am Gerätekörper abzulesen).

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



VORSICHT!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)