

**STM3**



**350 / 130130**



**450 / 130131**



**650 / 130132**



**300**

**130133**



**400**

**130134**



**500**

**130135**



**600**

**130136**



**245 / 130137**



**WH1 / 130138**



**Bedienungsanleitung**

**Stabmixer-Satz**

Seite 1 bis 26

**D/A/CH**

**Instruction manual**

**Stick mixer set**

from page 27 to 52

**GB/UK**

**Mode d'emploi**

**Kit de mixeur plongeur**

de page 53 à page 78

**F/B/CH**

**Instrucciones de uso**

**Juego de batidoras de brazo**

de la página 79 a la 104

**E**

**Gebruiksaanwijzing**

**Staaftmixer - set**

blz. 105 t/m 130

**NL/B**

**Instrukcja obsługi**

**Blender ręczny - zestaw**

strony od 131 do 156

**PL**

**Инструкция по эксплуатации**

**Набор для погружного блендера**

страницы 157 до 182

**RUS**



---

**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     **Service-Hotline: 0180 5 971 197**  
Fax: +49 (0) 5258 971-120     (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

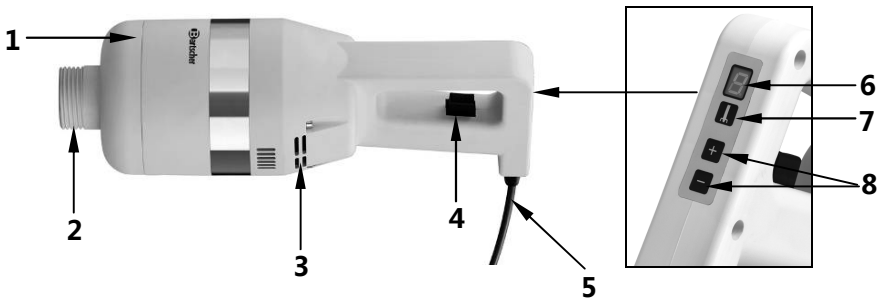
### 4.1 Baugruppenübersicht

#### 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**

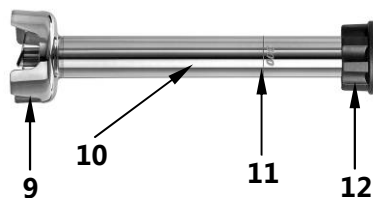
#### Motorblöcke



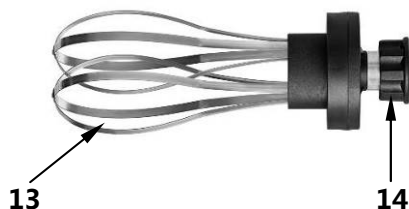
- 1 Gerätekörper mit Motorblock
- 2 Zubehöraufnahme
- 3 Belüftungsöffnungen
- 4 **EIN-/AUS** Taste
- 5 Netzanschlussleitung
- 6 Anzeige Drehgeschwindigkeitsstufe
- 7 Turbo-Taste Mixstab
- 8 Tasten Drehgeschwindigkeitseinstellung

## 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.:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
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.:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
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

<b>Bezeichnung</b>	<b>Mixstab STM3 500</b>	<b>Mixstab STM3 600</b>
Art.-Nr.:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
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

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

### Wandhalterung

<b>Bezeichnung</b>	<b>Wandhalterung STM3 WH1</b>
Art.-Nr.:	<b>130138</b>
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



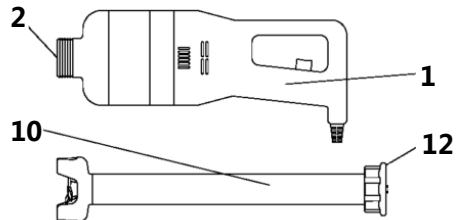
#### WARNUNG!

**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.

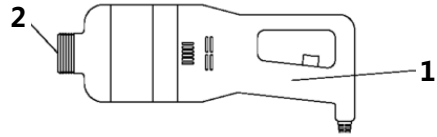
### Mixstab

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.

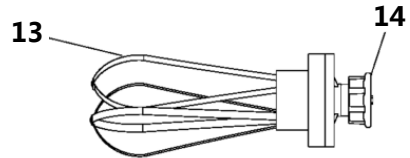


## Schneebeesen

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

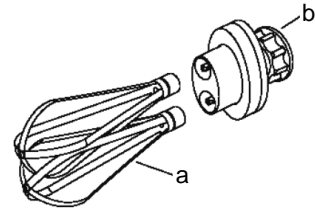


2. Den Schneebesens (13) an der Zubehöraufnahme (2) des Gerätekörpers (1) festschrauben.



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 <b>im Topf keine</b> 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: - <b>der Außenteile</b> des Gerätes - <b>der Oberfläche</b> der Zubehörteile - <b>der Innenteile</b> 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 <b>6 „Reinigung und Wartung“</b> durchführen.
Zustand überprüfen: - <b>der festen Schutzvorrichtungen</b> - <b>des Gerätekörpers</b>	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: - <b>der für die Sicherheit vorgesehenen Steuer-/Kontrollteile</b> - <b>der Steuerungen</b>	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: - <b>dass keine seltsamen Geräusche nach dem Start zu hören sind</b>	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 <b>Standby</b>
		Anzeige Drehgeschwindigkeitsstufe <b>1 - 9</b>
		Anzeige <b>Turbo</b> -Drehgeschwindigkeitsstufe
4		<b>EIN-/AUS</b> Taste (Kennzeichnung auf dem Motorblock)
7		<b>Turbo</b> -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.

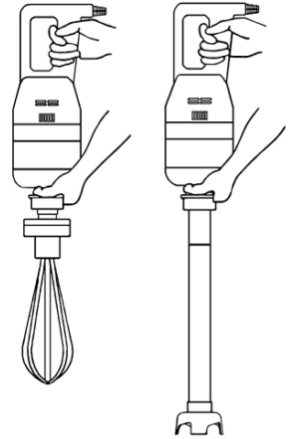
### Betrieb des Gerätes

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;








7. 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;
8. 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).
9. 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



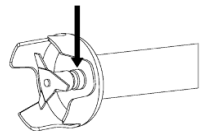
**VORSICHT!**

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

### 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)

**ENGLISH**

**Table of contents**

**1. Safety ..... 28**  
1.1 Key to symbols ..... 28  
1.2 Safety instructions ..... 29  
1.3 Proper use ..... 34

**2. General information ..... 35**  
2.1 Liability and Warrantees ..... 35  
2.2 Copyright protection ..... 35  
2.3 Declaration of conformity ..... 35

**3. Transport, packaging and storage ..... 36**  
3.1 Delivery check ..... 36  
3.2 Packaging ..... 36  
3.3 Storage ..... 36

**4. Technical data ..... 37**  
4.1 Overview of parts ..... 37  
4.2 Technical specification ..... 40

**5. Installation and operation ..... 42**  
5.1 Start-up ..... 42  
5.2 Connection ..... 44  
5.3 Operation ..... 45

**6. Cleaning und maintenance ..... 48**

**7. Possible Malfunctions ..... 51**

**8. Waste disposal ..... 52**

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

phone: +49 (0) 5258 971-0  
fax: +49 (0) 5258 971-120



**Read this instruction manual before using and keep them available at all times!**

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

Please keep these instructions and give them to future owners of the device.

## 1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

### 1.1 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



**DANGER!**

This symbol highlights hazards which could lead to injury.



**WARNING!**

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.





**WARNING! Risk of incised wounds!**

This symbol highlights dangerous situation which may lead to incised wounds.



**WARNING! Risk of hand injuries!**

This symbol highlights dangerous situation which may lead to hand injuries.



**CAUTION!**

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.



**NOTE!**

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

## 1.2 Safety instructions

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- Only use the device indoors.
- This device may only be operated in technically proper and safe condition.
- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**

- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.



## **DANGER! Electric shock hazard!**

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled. Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the power cable over carpets or other inflammable materials. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the device if the power cord is damaged. If this cable is damaged, it must be replaced by customer service or a qualified electrician in order to avoid dangers.

- The supply cable must be disconnected from the socket only by pulling the plug.
- Never carry or lift the device by the supply cable.
- In any case do not open the device housing. In case of electrical or mechanical modifications the electric shock hazard will occur.
- Never immerse the device, the power cord and the power plug in water or other liquids.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- **Never** operate the device with moist hands or standing on wet floor.
- Remove the plug from its socket:
  - when the device is not used,
  - in case of anomalies during operation,
  - before cleaning.



**WARNING! Danger of injury!**

To avoid the hazard results please follow the instructions below.

- **Never** touch rotating parts of the device during its operation.
- **During the operation of the device, never place in the pot any products or objects** having properties other than those foreseen for intended use, e.g. bones, frozen meat, non-food products or other products such as e.g. scarves etc.
- **Never** use, hold or operate the device in the places other than intended for its correct operation. **Never** operate the device with one hand.
- During the operation of the device, **never** press the food products or ingredients against the pot bottom, and generally make sure other persons do not exert such pressure.

- During the operation of the device do not put hands or other body parts in the pot.
- **Never** immerse the device in the pot with the processed food products **deeper than the immersion mark**.
- **Never remove the device from the pot before its complete stop and never earlier than 10 seconds from turning the device off.**
- **Never** remove safeguards and warning labels from the device, either partially or fully.
- **Never** insert any objects inside ventilation holes of the device body.
- **Never** place or lay the device **on objects other than the working table**, which must be fitted for food products and its height from the floor must be within the range from 900 to 1100 mm.
- Never use **flammable, corrosive or toxic cleaning agents** and **excessively alkaline ones, like e.g. sodium hydroxide or ammonia**.
- **Never allow unauthorized persons** or persons not wearing recommended protective clothing **to use the device**.
- It is forbidden **to use the whip in the devices without adjustable speed**.

- Never use the device in the direct vicinity of open flame or glowing materials, unless appropriate safeguards are in place.
- **Never** use the device when all **conditions ensuring elimination of the residual risk** are not fulfilled.



**WARNING** The residual risk results from removing permanent covers and tampering with damaged / used parts!

- **The operator absolutely must not attempt to open or remove the permanent covers or protective elements.**
- During **completion, maintenance and cleaning** and **other similar manual activities**, connected with placing hands or other body parts in the hazardous areas of the device, there is the residual risk which may result in:
  1. **hitting the device parts;**
  2. **abrasion and/or scratches due to contact with rough device parts;**
  3. **injuries inflicted by sharp parts;**
  4. **cutting wounds due to contact with sharp parts,**
  5. **entangling in moving parts (whip)**
- Due to the need of placing hands in the vicinity of the knife during **cleaning or removing residues**, there is a residual risk consisting in the **possibility of injuries with sharp objects.**
- Therefore, the persons operating and performing maintenance of the device **must be trained in performing activities with open covers** and must be informed of resulting hazards, as well as authorized by the responsible person.  
They must also use appropriate personal protective equipment or wear **cut resistant gloves.**

## 1.3 Proper use



### **CAUTION!**

The device has been designed and constructed for the industrial use and may be operated only by the qualified personnel under catering operations and in big kitchens.

The operational safety of the device is assured only in case of proper use, according to the operation manual.

All technical activities like installation and maintenance must be performed by the qualified service personnel only.

**The device with appropriate equipment** is designed only for **pureeing, mixing, mincing, beating, stirring, etc.** of warm and cold food.

It allows for preparation of soups, puree, creams, marzipan mass, cheese cream etc. directly in the pot.



### **CAUTION!**

**Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.**

**Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.**

**The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.**

## 2. General information

### 2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



#### **CAUTION!**

**Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!**

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

### 2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



#### **NOTE!**

**The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.**

### 2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

## 3. Transport, packaging and storage

### 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

### 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



#### **NOTE!**

**If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.**

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

### 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- do not store outdoors,
- keep it dry and dust-free,
- do not expose it to aggressive media,
- do not expose it to direct sunlight,
- avoid mechanical shocks and vibration,
- in case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly, if required refresh or renew.



## 4. Technical data

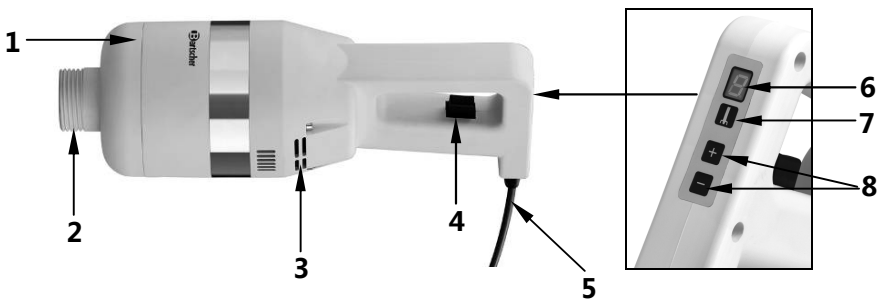
### 4.1 Overview of parts

#### Stick mixer set STM3

**Extremely flexible – adjust the stick mixer to your individual needs.  
Freely selectable combination possibilities:**

- Motor blocks **130130**, **130131**, **130132** of different power
- Beaters **130133**, **130134**, **130135**, **130136** of different lengths
- 1 whisk **130137** (suitable for STM3 350)
- 1 wall holder **130138**

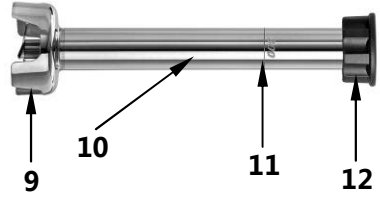
#### Motor blocks



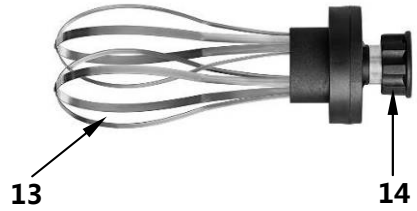
- 1** Motor body with motor block
- 2** Quick coupling
- 3** Ventilation holes
- 4** **ON/OFF** button
- 5** Connection cable
- 6** Speed indicator
- 7** Turbo beater button
- 8** Speed adjustment buttons

## Beaters, whisk, wall holder

- 9 Knife guard
- 10 Stirrer
- 11 Immersion mark
- 12 Beater retaining flange



- 13 Whisk
- 14 Whisk retaining flange



- 15 Wall holder



## Application and subassemblies

The device consists of the electric motor, placed in plastic casting (independent device body). Equipment (beater, whisk) is fixed with use of retaining flange on the quick coupling of device body with motor block and connected with the motor shaft by turning . Place the desired food products in the container and start the device **holding it in both hands in appropriate places (see fig. on page 47)** in a sequence as below:

1. put in the container or pot with attached equipment (beater or whisk);
2. start the device and do not turn it off until the product is prepared;
3. turn the device off and take it out of the container after ca. 10 seconds and place it on an appropriate surface.

Properties of the device allow for the following processing of food products:

1. when the device touches the bottom of the container (with beater), but do not exceed the immersion mark,
2. when the device operates in the air but being held with both hands (with a whip).

The food product should be taken out of the container when the processing cycle is completed and after taking out the device from the container.

All materials which have direct contact with food products are consistent with the valid legal regulations about the hygiene of work with food products.

Depending on the needs, the device may be equipped with various additional accessories (chapter **4.2 „Technical specification“**).

## Safety devices

### Thermal switch

If the device is heavily loaded, operates for an excessive time or is overloaded, the thermal switch automatically turns the device off.

In such a case, **wait until the device cools off** before turning it on again.

## 4.2 Technical specification

### Motor blocks

Name	Motor block STM3 350	Motor block STM3 450	Motor block STM3 650
Code-no.:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Material:	Plastic, beige	Plastic, beige	Plastic, beige
Max. mixer revs.:	11.000 RPM	15.000 RPM	13.000 RPM
Speed control:	9 levels + turbo	9 levels + turbo	9 levels + turbo
Cable length:	2.1 m	2.1 m	2.1 m
Power supply:	0.35 kW 230 V 50 Hz	0.45 kW 230 V 50 Hz	0.65 kW 230 V 50 Hz
Dimensions (mm):	W 115 D 180 H 360	W 130 D 190 H 380	W 130 D 190 H 400
Weight:	2.85 kg	3.3 kg	3.9 kg

### Beaters

Name	Beater STM3 300	Beater STM3 400
Code-no.:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Material:	Nickel-chrome steel 18/10	Nickel-chrome steel 18/10
Knife:	Ø 60 mm, 3 blades	Ø 60 mm, 3 blades
Productivity:	approx. 30 litres	approx. 80 litres
Beater length:	300 mm	400 mm
Dimensions:	W 90 x D 90 x H 330 mm	W 90 x D 90 x H 430 mm
Weight:	1.25 kg	1.5 kg

<b>Name</b>	<b>Beater STM3 500</b>	<b>Beater STM3 600</b>
Code-no.:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Material:	Nickel-chrome steel 18/10	Nickel-chrome steel 18/10
Knife:	Ø 60 mm, 3 blades	Ø 60 mm, 3 blades
Productivity:	approx. 150 litres	approx. 250 litres
Beater length:	500 mm	600 mm
Dimensions:	W 90 x D 90 x H 530 mm	W 90 x D 90 x H 630 mm
Weight:	1.8 kg	1.95 kg

### Whisk

<b>Name</b>	<b>Whisk STM3 245 suitable for the motor block STM3 350</b>
Code-no.:	<b>130137</b>
Material:	Nickel-chrome steel 18/10
Whisk length:	245 mm
Dimensions:	W 100 x D 125 x H 365 mm
Weight:	1.1 kg

### Wall holder

<b>Name</b>	<b>Wall holder STM3 WH1</b>
Code-no.:	<b>130138</b>
Material:	Nickel-chrome steel 18/10
Delivery:	Without fixing
Dimensions:	W 140 x D 135 x H 90 mm
Weight:	0.166 kg

**We reserve the right to implement the technical modifications!**

## 5. Installation and operation

### 5.1 Start-up



#### CAUTION!

The device may be operated only by the authorized and properly trained personnel, having sufficient technical experience.

Before switching the device on:

- thoroughly read the technical manual;
- become familiarized with the safety and protective devices, as well as their locations and mode of operation.

The use of the device parts and its components designed for safety and protection by **unauthorized persons** may cause malfunctions or hazards for the operator.

The operator must be properly trained, informed about the residual risk and correct operation of the device.

### Assembly / Disassembly



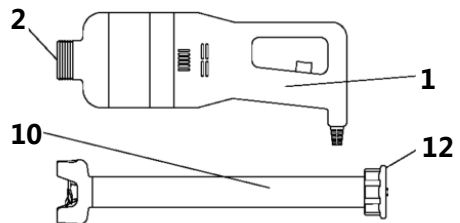
#### WARNING!

All operations related to the assembly / disassembly of each device part must be performed with motor turned off and plug removed from the socket.

Assembly of appropriate equipment element to the motor block is realized according to the instructions below.

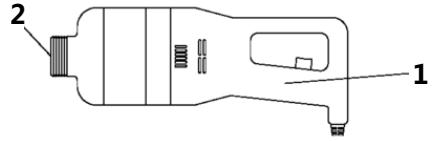
### Beater

1. Put the retaining flange (12) of beater (10) on the quick coupling (2) of device body (1).
2. Tighten the beater (10) to the quick coupling (2) of device body (1).

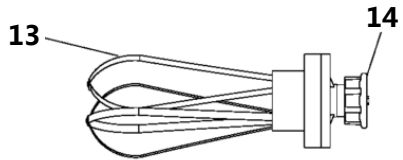


## Whisk

1. Put the retaining flange (14) of whisk (13) on the quick coupling (2) of device body (1).

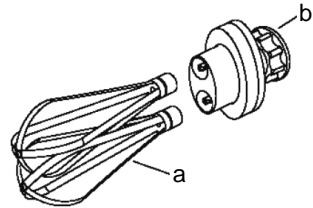


2. Tighten the whisk (13) to the quick coupling (2) of device body (1).



3. To disassemble (e.g. for cleaning) the whip (a) pull it until it becomes loose on the retaining flange (b).

In order to assemble the whip, insert the whip base (a) on the retaining flange bolts and press firmly.



**The disassembly** shall be performed according to the above mentioned description, but in the reverse order.

## Wall holder

- Practical wall holder allows for motor block storage in easily accessible place while saving space.
- Fix the wall holder in accessible place with use of appropriate expansion bolts (not included in the delivery).
- Put the motor block into the wall holder (fig. on the right).



## 5.2 Connection



**DANGER! Electric shock hazard!**

**The device can cause injuries due to improper installation! Before installation and connecting the local power grid specification should be compared with that of the device (see rating plate). Connect the device only in case of compliance!**

**Connect the device only to properly installed single socket with protective terminal.**

- The electrical circuit in the socket must be secured to at least 16A. Only connect the device directly to the wall socket; do not use any extension cords or power strips.
- Use the device near the socket to quickly disconnect the plug when required.

### **Working area**

The working area must be consistent with the requirements of the Directive 89/654/EEC. The surface on which the device will be placed after use must have sufficient size, must be well-lit, clean and dry. These are important requirements related to the safety of personnel.

No foreign objects may be found in the working area.



## 5.3 Operation


### Control and inspections before start-up

Control / Inspection	Procedure
Make sure that: - there are <b>no foreign objects</b> in the pot	Visual inspection in order to make sure that there are no foreign objects in the pot, like tools, towels, etc., or any non-food products. Remove such objects if found.
Check the cleanness of: - <b>external parts</b> of the device - <b>surfaces</b> of equipment - <b>internal parts</b> of the device (knife, whip)	Before the operation of the device, all surfaces of all mentioned parts must be inspected visually for their cleanness. In case of mould or other contamination clean the parts according to section 6 <b>“Cleaning and maintenance“</b> .
Check the condition of: - <b>permanent protective covers</b> - <b>device body</b>	All permanent covers must fulfil their functions. Perform the visual inspection of all mentioned parts in order to make sure that their internal surfaces are not damaged. After noticing the first symptoms of wear/damage the parts must be immediately replaced. Contact the customer service department or your dealer.
Check the operational condition of: - <b>steering /control/ protective parts</b> - <b>control system.</b>	All systems must fulfil their designed functions. Use the systems in such way that they operate in the expected way. The parts revealing the first symptoms of wear or damage must be immediately replaced. Contact the customer service department or your dealer.
Make sure that: - <b>there are no strange noises after start-up</b>	In case of noticing any strange noises during the inspection, indicating e.g. seizure or mechanical fractures, turn the device off immediately and contact the customer service department or your dealer.

## Display / Control elements

No.	Display/button	Description
6		Display <b>Standby</b>
		Speed level display <b>1 - 9</b>
		Speed level display <b>Turbo</b>
4		<b>ON/OFF</b> button (designation on the motor block)
7		Beater <b>Turbo</b> button (maximum speed)
8		Speed increase button
		Speed decrease button

### Device start-up

To start the device press **ON/OFF** button and  button at the same time. After starting release **ON/OFF button**.

### Operation of the device

The device must be switched on while observing the following instructions:

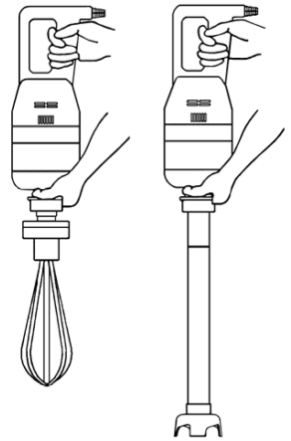
1. Check power supply in the work place;
2. Check correct assembly of selected equipment;
3. Perform all checks before starting the device (**table on page 45**);
4. Check compliance with all safety regulations;
5. Fill appropriate container with food products;
6. Connect plug to the earthed socket with protection contact;






7. Holding the device with **both hands** in appropriate places (**fig. on the right**): one hand at the retaining flange of beater (or whisk), and another holding the device body near the **ON/OFF** button;
8. In order to prepare food perform the following actions:



## CAUTION!

**Never immerse the device in the pot with processed food products deeper than the immersion mark on the mixing stick or another equipment.  
Never start the device with motor idling.**



- To start the device press **ON/OFF** button and  at the same time, the device operates at previously set speed level, and **ON/OFF** button may be released;
- Set required speed level **1 - 9** with buttons  or . Selected speed level is shown on the display;
- **Only for work with beater** the additional speed level may be selected (**Turbo**) by pressing button .  
That setting allows the device to operate at full speed, the external display segments  illuminate alternately.

9. When food products obtain required consistence, turn the device off according to the instructions below:
  - press **ON/OFF** button,
  - wait approx. 10 seconds and remove the device from the container with food products,
  - put the device on the appropriate work surface,
  - remove the plug from the socket,
  - wash the device.



**WARNING! Risk of incised wounds!**

Keep hands and other body parts away from the beater knife, when it is still fixed to the motor block and the device is turned on.



**WARNING! Risk of hand injuries!**

Never put hand or kitchen utensils into the container with food products during the device operation, as they may become entangled in moving parts (whisk) and lead to hand injuries.

10. Put processed food products in the appropriate containers.

## 6. Cleaning und maintenance



**WARNING!**

Before cleaning, disconnect the device from the power supply (pull the plug!).

Never use pressurized water for cleaning the device!

Make sure that no water gets into the device.



**CAUTION**

The following products may not be used for cleaning the device:

- steam pressure washers;
- compressed air stream for cleaning of areas with flour and generally for cleaning the device;
- cleaning agents containing **chlorine** (also diluted) or chlorine-based, like: sodium hypochlorite, hydrochloric acid, pipe cleaners, marble cleaners, scale removers, etc. They may damage the steel surface and cause irremovable stains or corrosion. Such products may become oxidized and in some cases cause pitting of steel;

- metal plates, brushes or polishing discs from other materials or alloys (e.g. common grade steel, aluminium, brass, etc.) or tools used previously for cleaning of other metals or alloys;
- petrol, solvents or flammable and/or corrosive fluids;
- silver cleaning agents.

### Cleaning of the device

- Before cleaning and during cleaning, **never** touch moving parts of the device without making sure that they stopped and the device is disconnected from the power supply.
- To avoid electric shock, **never** immerse the device, power cord or plug in water or other liquids.
- **Never** place or put away the device directly to the sink or under the tap. Always make sure no water gets inside the device.
- The device must be cleaned after each shift, before the daily use, or more frequently when required.



### WARNING

**Dismount all the equipment from the device body before cleaning.**

- When dismantling the equipment follow the instructions presented in Chapter 5.1 „Start-up “ (**Assembly/Disassembly**).
- All surfaces and parts of the device having contact with food, or **areas of contact with food** (external and internal surfaces of tools) and **and the spray areas** (upper surface of equipment fixed to the device and external surface of the device) must be cleaned regularly as described below and then disinfected.
- Remove possible food residues from the equipment (e.g. using plastic scraper).



### WARNING! Risk of incised wounds!

**The knife of beater is very sharp and may cause injuries!  
Never touch the beater knife with bare hands!  
Always use cut resistant gloves during cleaning!**

- Wash the dismantled equipment with soft, moistened cloth in warm water with diluted cleaning agent. Then rinse in clean, warm water.
- Wipe the device body with motor block with soft, moistened cloth (not soaked).
- Use special cleaning agents for steel, only in liquid form (do not use creams or abrasive pastes), and without chlorine. It is allowed to use the denaturised alcohol for degreasing.
- Dry the cleaned elements thoroughly with a soft lint-free cloth.
- Disinfect all surfaces having contact with **food products** and **spray area** with commercial disinfectants designed for contact with food. Observe the instructions of the manufacturer of such a cleaning agent.
- **Never** clean the device and equipment in the dishwasher.

## Storage of the device

- In case of **longer breaks in use** of the device, thoroughly clean the device, as described above. Apply to all steel surfaces (in particular those made of stainless steel) a sufficient amount of Vaseline oil to protect them with additional layer. Parts of the device should be stored wrapped in a soft, lint-free cloth.
- Store the device in a dry, clean place protected against cold, sun and children. Do not place any heavy objects on the device.

## Maintenance



### CAUTION!

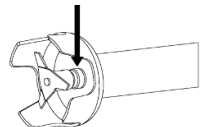
**Only authorized service company may intervene in case of cracks, maintenance, mechanic or electronic failures, or replace damaged parts of the device!**



### CAUTION!

**Periodically check the rubber seal under the beater knife (fig. on the right). When the rubber seal is damaged or worn, make it replaced by the authorized service company.**

**Perfect condition of the rubber seal prevents penetration of processed products into the device, thus damaging of the device.**



## 7. Possible Malfunctions

In case of malfunction, disconnect the device from its power source. Before contacting the service or sales agent, verify - based on the table below - whether it is possible to eliminate disruption in operation.

Problem	Cause	Solution
<p><b>The device does not work: the beater knife does not rotate</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No power supply.</li> <li>• The device is not connected to the power supply.</li> <li>• Damaged <b>ON/OFF</b> button</li> <li>• Display shows “E”</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check and restore the power supply.</li> <li>• Connect the plug to the electric socket.</li> <li>• Contact the customer service department or your dealer.</li> <li>• Contact the customer service department or vendor.</li> </ul>
<p><b>Interrupted work</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermal switch tripped due to the too long operation / overload.</li> <li>• The cause cannot be identified.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wait for the device to cool and restart the work.</li> <li>• Contact the customer service department or vendor.</li> </ul>

### When malfunction cannot be removed:

- Disconnect the device from the power supply (pull the plug!).
- **Do not** open the casing,
- Contact the vendor, while providing the following data:
  - type of malfunction;
  - code number and serial number (on the rating plate on the device body).

## 8. Waste disposal

### Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



**WARNING!**

**To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal.  
For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.**



**CAUTION!**



**For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.**



---

**FRANÇAIS****Table des matières**

<b>1. Sécurité</b> .....	<b>54</b>
1.1 Explication des symboles .....	54
1.2 Consignes de sécurité .....	55
1.3 Utilisation conforme .....	60
<b>2. Généralités</b> .....	<b>61</b>
2.1 Responsabilité et garantie .....	61
2.2 Protection des droits d'auteur .....	61
2.3 Déclaration de conformité .....	61
<b>3. Transport, emballage et stockage</b> .....	<b>62</b>
3.1 Inspection suite au transport .....	62
3.2 Emballage .....	62
3.3 Stockage .....	62
<b>4. Données techniques</b> .....	<b>63</b>
4.1 Aperçu des composants .....	63
4.2 Indications techniques .....	66
<b>5. Installation et utilisation</b> .....	<b>68</b>
5.1 Mise en marche .....	68
5.2 Branchement .....	70
5.3 Utilisation .....	71
<b>6. Nettoyage et entretien</b> .....	<b>74</b>
<b>7. Anomalies de fonctionnement</b> .....	<b>77</b>
<b>8. Elimination des éléments usés</b> .....	<b>78</b>



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

## 1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

### 1.1 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



**DANGER !**

**Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.**



**AVERTISSEMENT !**

**Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.**



**MISE EN GARDE** contre les blessures causées par les lames coupantes !

Ce symbole indique les situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures causées par les lames coupantes.



**MISE EN GARDE** contre les blessures aux mains!

Ce symbole indique les situations dangereuses qui peuvent entraîner des blessures aux mains.



**ATTENTION !**

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



**INDICATION !**

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

## 1.2 Consignes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation expresse du fabricant.



## **DANGER ! Risque de choc électrique ou d'électrocution !**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon d'alimentation sur un tapis, une moquette ni sur aucun autre matériau inflammable. Ne pas couvrir le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être dans la zone de travail.
- Le câble d'alimentation doit être régulièrement contrôlé afin de vérifier s'il n'est pas endommagé. Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

- Débrancher toujours le cordon d'alimentation uniquement en tenant la fiche.
- Ne jamais transporter, déplacer ou soulever l'appareil à l'aide du cordon d'alimentation.
- En aucun cas n'ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions électriques sont modifiées, ou si la construction du système mécanique ou électrique est manipulée, il y a risque d'électrocution ou de choc électrique.
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains humides ou en vous tenant sur un sol mouillé.
- Retirer la fiche de la prise,
  - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
  - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
  - avant de nettoyer l'appareil.



### **AVERTISSEMENT ! Risques de blessures!**

Afin d'éviter tout risque, suivre les recommandations de sécurité ci-dessous.

- Lors du fonctionnement de l'appareil ne **jamais** toucher ses parties mobiles.
- **Ne jamais placer dans la casserole, lorsque l'appareil est en marche, des objets ou des produits** qui possèdent des caractéristiques différentes de celles recommandées à un usage conforme, comme les os, la viande congelée, les produits qui ne sont pas des produits alimentaires ou autres produits tels que les foulards, etc.

- **Ne jamais** attraper, tenir ni manipuler l'appareil dans des endroits autres que ceux destinés à l'usage normal de l'appareil. **Ne jamais** mettre en marche l'appareil en utilisant une seule main.
- Lorsque l'appareil est en marche, ne **jamais** presser les produits alimentaires ou les ingrédients contre le fond de la casserole ni permettre à d'autres personnes de le faire.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne **jamais** placer dans la casserole vos mains ou autres parties du corps.
- **Ne jamais** placer l'appareil dans la casserole avec les produits traités à une profondeur **supérieure à celle indiquée par l'indicateur**.
- **Ne jamais retirer l'appareil de la casserole avant son arrêt complet et attendre au moins 10 secondes, une fois l'appareil éteint.**
- **Ne jamais** supprimer partiellement ou entièrement de l'appareil les dispositifs de protection ni les plaques d'avertissement.
- **Ne jamais** glisser des objets dans les orifices d'aération du corps de l'appareil.
- **Ne jamais** placer ou déposer l'appareil **sur d'autres objets qui ne sont pas la table de travail**, qui doit être adaptée aux produits alimentaires et dont la hauteur doit être de 900 à 1100 mm.
- Ne jamais utiliser **des produits de nettoyage inflammables, corrosifs ou nuisibles** ni **des produits excessivement alcalins tels que l'hydroxyde de sodium ou l'ammoniac**.
- **Ne jamais permettre d'utiliser l'appareil aux personnes non autorisées** ou aux personnes qui ne portent pas les vêtements de travail recommandés.
- Il est interdit **d'utiliser le fouet dans les appareils à vitesse constante**.
- Ne jamais utiliser l'appareil à proximité d'une flamme nue ou de matières qui brûlent, sauf usage avec l'utilisation de mesures de sécurité adaptées.

- **Ne jamais** utiliser l'appareil si les conditions **garantissant l'élimination du risque résiduel ne sont pas assurées.**



**ATTENTION ! Risque résiduel lié à la suppression des protections fixes, à l'intervention sur les pièces endommagées/usées !**

- **La personne utilisant l'appareil ne peut, en aucun cas, essayer d'ouvrir ou de retirer les protections fixes ou les dispositifs de sécurité.**
- **Lors de l'assemblage, de la maintenance et du nettoyage et lors de toute autre opération manuelle** qui demande de placer les mains ou autres parties du corps dans les zones dangereuses de l'appareil, un risque résiduel existe qui peut entraîner en particulier :
  1. **des impacts contre les pièces de l'appareil,**
  2. **des écorchures et / ou des égratignures au contact des surfaces rugueuses des pièces de l'appareil,**
  3. **des coupures causées par des pièces pointues,**
  4. **des blessures causées par les pièces tranchantes,**
  5. **l'emmêlement dans les pièces mobiles (fouet)**
- **Les blessures causées par les pièces tranchantes** constituent un risque résiduel, lorsqu'il est nécessaire de placer les mains à proximité de la lame lors du **nettoyage ou l'élimination des restes de la lame.**
- Par conséquent, les personnes utilisant l'appareil et procédant à sa maintenance **doivent être formées en matière des opérations réalisées avec les protections ouvertes** et informées des dangers qui y sont liés, et doivent être habilitées par la personne responsable.  
Elles doivent également utiliser un équipement de protection individuelle adapté ou porter **des gants de protection anti-coupures.**

## 1.3 Utilisation conforme



### ATTENTION !

L'appareil a été conçu et construit à un usage industriel. Il peut être utilisé **uniquement** par un personnel qualifié, dans la restauration et dans les grandes cuisines.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

L'appareil et ses accessoires adaptés sont destinés **uniquement** à **concasser, mixer, hacher, battre, mélanger, etc.** les plats chauds et froids.

Cet appareil permet de préparer, directement dans les casseroles, les soupes, les purées, les crèmes, le massepain, les crèmes à base de fromage et autres.



### ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.



## 2. Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



#### **ATTENTION !**

**Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !**

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



#### **INDICATION !**

**Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.**

### 2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

## 3. Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

### 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



#### **INDICATION !**

**Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.**

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

### 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- ne pas garder les emballages à l'extérieur,
- les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière,
- ne pas les exposer aux fluides agressifs,
- les protéger des rayons du soleil,
- éviter les secousses mécaniques,
- en cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage, si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

## 4. Données techniques

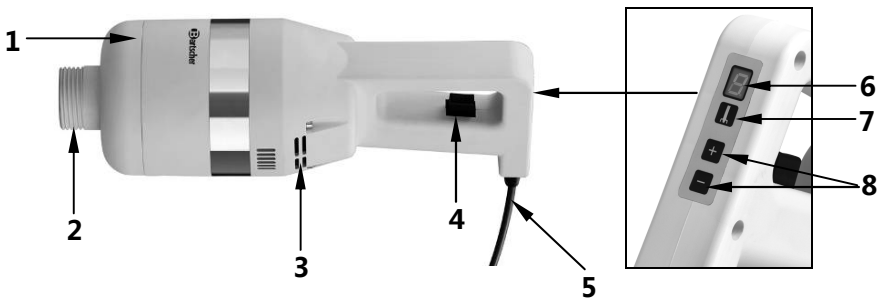
### 4.1 Aperçu des composants

#### Kit de mixeur plongeur STM3

Polyvalence exceptionnelle – Adaptez ce mixeur à vos besoins individuels.  
Combinaisons librement sélectionnables :

- Blocs moteur **130130**, **130131**, **130132** de puissances différentes
- Tiges de mixeur **130133**, **130134**, **130135**, **130136** en différentes longueurs
- 1 fouet **130137** (adapté au STM3 350)
- 1 fixation murale **130138**

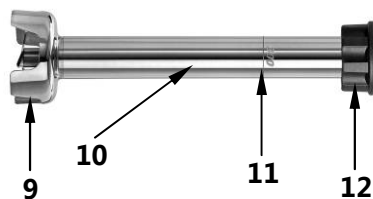
#### Blocs moteur



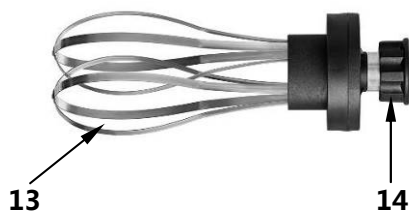
- 1 Corps du moteur avec le bloc moteur
- 2 Raccord rapide
- 3 Orifices d'aération
- 4 Touche **MARCHE/ARRÊT**
- 5 Câble de raccordement
- 6 Indicateur de vitesse
- 7 Touche de la fonction Turbo
- 8 Touches de régulation de la vitesse de rotation

## Tiges de mixeur, fouet, fixation murale

- 9 Protection de la lame
- 10 Mélangeur
- 11 Indicateur du niveau d'immersion
- 12 Bride de fixation du mélangeur



- 13 Fouet
- 14 Bride de fixation du fouet



- 15 Fixation murale



## Utilisation et composantes

L'appareil se compose d'un moteur électrique placé dans une forme en plastique (corps autonome de l'appareil). L'équipement (la tige de mixeur, le fouet) est fixé, à l'aide de la bride de fixation, sur le raccord rapide du corps de l'appareil avec le bloc moteur et fixé par rotation à l'arbre du moteur.

Placer les produits alimentaires désirés dans le récipient et mettre en marche l'appareil **en le tenant des deux mains aux endroits indiqués (voir l'image à la page 73)**, selon l'ordre indiqué ci-dessous:

1. Placer le mixeur avec l'équipement fixé (tige de mixeur ou fouet) dans le récipient ou dans la casserole ;
2. mettre en marche et le laisser fonctionner jusqu'à ce que la préparation du plat soit terminée;
3. éteindre et retirer du récipient après environ 10 secondes, déposer sur une surface adaptée.

Les propriétés de l'appareil permettent les opérations suivantes sur les produits alimentaires:

1. quand l'appareil touche le fond du récipient, (avec la tige du mixeur), mais veiller à ne pas dépasser le niveau d'immersion indiqué par l'indicateur,
2. quand l'appareil ne repose pas sur le fond, mais il est tenu des deux mains (avec fouet).

Retirer les aliments du récipient manuellement, une fois le traitement terminé et après avoir retiré l'appareil du récipient.

Tous les matériaux au contact des produits alimentaires sont conformes aux règlements en vigueur relatifs à l'hygiène du travail avec les aliments.

Selon les exigences relatives à l'usage et à la production, l'appareil peut être équipé de différents accessoires (chapitre **4.2 «Indications techniques»**).

## Dispositif de sécurité

### Interrupteur thermique

Si l'appareil est surchargé ou allumé trop longtemps, l'interrupteur thermique éteint automatiquement l'appareil.

Dans ce cas, avant d'allumer de nouveau l'appareil, **attendre jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.**

## 4.2 Indications techniques

### Blocs moteur

Nom	Bloc moteur STM3 350	Bloc moteur STM3 450	Bloc moteur STM3 650
Code-No. :	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Matériau :	Plastique, beige	Plastique, beige	Plastique, beige
Vitesse max. du mixeur :	11.000 tours/min.	15 000 tours/min.	13.000 tours/min.
Réglage de la vitesse:	9 niveaux + turbo	9 niveaux + turbo	9 niveaux + turbo
Longueur du câble:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Raccordements :	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Dimensions (mm) :	L 115 P 180 H 360	L 130 P 190 H 380	L 130 P 190 H 400
Poids :	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

### Tiges de mixeur

Nom	Tige de mixeur STM3 300	Tige de mixeur STM3 400
Code-No. :	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Matériau :	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Couteau :	Ø 60 mm, 3 lames	Ø 60 mm, 3 lames
Capacité :	environ 30 litres	environ 80 litres
Longueur de la tige de mixeur :	300 mm	400 mm
Dimensions :	L 90 x P 90 x H 330 mm	L 90 x P 90 x H 430 mm
Poids :	1,25 kg	1,5 kg

<b>Nom</b>	<b>Tige de mixeur STM3 500</b>	<b>Tige de mixeur STM3 600</b>
Code-No. :	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Matériau :	Acier inoxydable 18/10	Acier inoxydable 18/10
Couteau :	Ø 60 mm, 3 lames	Ø 60 mm, 3 lames
Capacité :	environ 150 litres	environ 250 litres
Longueur de la tige de mixeur :	500 mm	600 mm
Dimensions :	L 90 x P 90 x H 530 mm	L 90 x P 90 x H 630 mm
Poids :	1,8 kg	1,95 kg

### Fouet

<b>Nom</b>	<b>Fouet STM3 245 adapté au bloc moteur STM3 350</b>
Code-No. :	<b>130137</b>
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Longueur du fouet :	245 mm
Dimensions :	L 100 x P 125 x H 365 mm
Poids :	1,1 kg

### Fixation murale

<b>Nom</b>	<b>Fixation murale STM3 WH1</b>
Code-No. :	<b>130138</b>
Matériau :	Acier inoxydable 18/10
Livraison :	Sans fixations
Dimensions :	L 140 x P 135 x H 90 mm
Poids :	0,166 kg

**Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !**

## 5. Installation et utilisation

### 5.1 Mise en marche



#### ATTENTION !

L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel habilité et formé et qui possède une expérience technique suffisante.

Avant d'allumer l'appareil :

- lire attentivement la documentation technique,
- Prendre connaissance des dispositifs de sécurité et de protection de l'appareil, de leur emplacement et mode de fonctionnement.

L'utilisation des pièces de l'appareil et de ses accessoires, utilisés comme dispositif de protection et de sécurité, **par des personnes non habilitées** peut occasionner des pannes ou constituer un risque pour les utilisateurs. **L'utilisateur doit** être correctement formé et informé du risque résiduel et de l'utilisation correcte de l'appareil.

Assemblage / Démontage



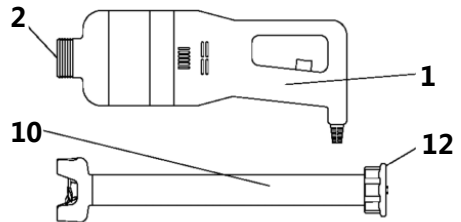
#### ATTENTION !

**Avant de procéder à toute opération d'assemblage / de démontage des pièces de l'appareil, éteindre le moteur et retirer la fiche de la prise.**

L'assemblage des pièces données de l'équipement et du bloc moteur se fait selon les consignes indiquées ci-dessous.

Mélangeur

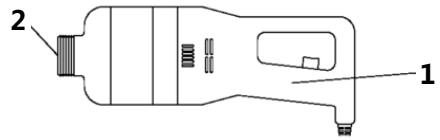
1. Fixer la bride de fixation (**12**) de la tige de mixeur (**10**) sur le raccord rapide (**2**) du corps de l'appareil (**1**).
2. Serrer la tige de mixeur (**10**) sur le raccord rapide (**2**) du corps de l'appareil (**1**).



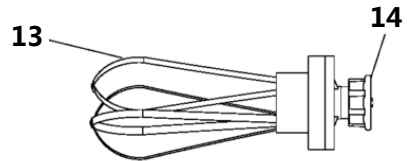


## Fouet

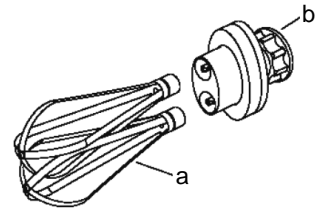
1. Fixer la bride de fixation (14) du fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).



2. Serrer le fouet (13) sur le raccord rapide (2) du corps de l'appareil (1).



3. Pour démonter (par exemple dans le but de le nettoyer) le fouet (a), le tirer jusqu'à ce qu'il se desserre de la bride de fixation (b).  
Pour monter le fouet (a), le glisser sur les goujons de la bride de fixation et presser.



**Le démontage** se fait selon les indications données pour l'assemblage, mais dans l'ordre contraire.

## Fixation murale

- Cette fixation murale pratique permet d'entreposer le bloc moteur dans un endroit facilement accessible, tout en économisant de la place.
- Monter la fixation murale dans un endroit accessible à l'aide de goujons et de vis adaptés (le matériel de fixation n'est pas fourni avec l'équipement).
- Placer le bloc moteur sur la fixation murale (dessin à droite).



## 5.2 Branchement



**DANGER ! Risque d'électrocution ou de choc électrique !**  
**En cas d'installation non conforme, l'appareil peut entraîner des blessures !**

**Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau local de distribution d'énergie avec les données techniques de l'appareil (voire la plaque signalétique).**

**Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité !**

**L'appareil peut être branché qu'à une prise monophasée avec mise à la terre et installée convenablement.**

- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher directement l'appareil à une prise murale; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Utiliser l'appareil à proximité de la prise pour retirer rapidement la fiche de la prise, en cas de besoin.

### **Champ de travail**

Le champ de travail doit être conforme aux exigences de la directive 89/654/CEE.

La surface où l'appareil est déposé doit être suffisamment grande, bien éclairée, propre et sèche. Ce sont des exigences importantes liées à la sécurité du personnel.








Aucun objet étranger ne peut se trouver dans le champ de travail.

## 5.3 Utilisation


### Contrôle et vérification avant la mise en marche

Contrôle / vérification	Procédure
S'assurer que : - <b>dans la casserole ne se trouve aucun</b> objet étranger	Contrôle visuel permettant de vérifier si dans la casserole ne se trouve aucun objet étranger, par exemple : des outils, des serviettes, etc., ni aucun produit n'étant pas un produit alimentaire. Si de tels objets s'y trouvent, les retirer.
Vérifier la propreté : - <b>des pièces extérieures</b> de l'appareil - <b>des surfaces</b> de l'équipement - <b>des pièces intérieures</b> de l'équipement (couteau, fouet)	Avant l'utilisation de l'appareil, toutes les surfaces des éléments mentionnés doivent être contrôlées sous l'angle de la propreté.  Si vous constatez la présence de moisissures ou autres saletés, nettoyez les éléments en suivant les indications du point 6 « <b>Nettoyage et entretien</b> ».
Vérifier l'état : - <b>des dispositifs de sécurité fixes</b> - <b>du corps de l'appareil</b>	Toutes les protections fixes doivent remplir leurs fonctions. Contrôle visuel des éléments mentionnés afin de vérifier s'ils ne sont pas endommagés à l'extérieur.  Si les premiers signes d'usage / d'endommagement sont constatés, remplacer immédiatement les pièces concernées. Informer le service clientèle ou le distributeur.
Vérifier l'aptitude au fonctionnement : - <b>des pièces de commande / de contrôle de sécurité</b> - <b>de la commande</b>	Tous les appareils doivent remplir les fonctions auxquelles ils sont destinés. Agir directement sur les mécanismes de manière à les faire fonctionner comme prévu.  Si les premiers signes d'usage / d'endommagement sont constatés, remplacer immédiatement les pièces concernées. Informer le service clientèle ou le distributeur.
S'assurer que : - <b>aucun bruit étrange ne se fait entendre après la mise en marche de l'appareil</b>	Si lors du contrôle de la commande, des bruits étranges se font entendre qui peuvent indiquer des frottements ou une fissure mécanique, éteindre immédiatement l'appareil et contacter le service clientèle ou le distributeur.

## Affichage / Éléments de commande

N°	Affichage/Touche	Description
6		Affichage <b>Standby</b>
		Affichage du niveau de vitesse de rotation <b>1 - 9</b>
		Affichage du niveau de vitesse de rotation <b>Turbo</b>
4		Touche <b>MARCHÉ/ARRÊT</b> (indication sur le bloc moteur)
7		Touche <b>Turbo</b> de la tige de mixeur (nombre complet de tours)
8		Touche d'augmentation de la vitesse de rotation
		Touche de réduction de la vitesse de rotation

### Mise en marche de l'appareil

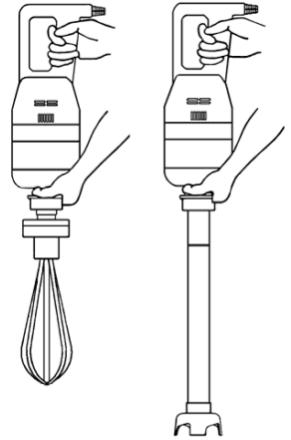
Pour allumer l'appareil, appuyer simultanément sur la touche **MARCHÉ/ARRÊT** et la touche . Une fois l'appareil allumé, relâcher la touche **MARCHÉ/ARRÊT**

### Fonctionnement de l'appareil

Allumer l'appareil en suivant les consignes suivantes :

1. Vérifier l'alimentation électrique sur le lieu de travail;
2. Contrôler l'assemblage correct de l'équipement choisi ;
3. Avant d'allumer l'appareil, procéder à tous les contrôles / vérifications (**tableau la page 71**);
4. S'assurer du respect de toutes les consignes de sécurité;
5. Remplir le récipient donné avec les produits alimentaires choisis ;
6. Brancher la fiche à une prise-terre avec protection.

7. Tenir l'appareil **des deux mains** aux endroits prévus à cet effet (**dessin à droite**): une main est placée près de la bride de fixation de la tige de mixeur (ou du fouet), et l'autre main est placée sur le corps de l'appareil à proximité de la touche **MARCHE/ARRÊT**;
8. Exécuter les actions suivantes pour préparer les produits alimentaires :
  - placer l'appareil avec la tige de mixeur (ou le fouet) dans le récipient avec les produits alimentaires,



## ATTENTION !

**Ne jamais placer l'appareil dans la casserole avec les produits traités à une profondeur supérieure à celle indiquée par l'indicateur se trouvant sur la tige ou un autre accessoire.**  
**Ne jamais faire fonctionner l'appareil en marche à vide.**

- Pour allumer l'appareil, appuyer simultanément sur les touches **MARCHE/ARRÊT** et **+**, l'appareil fonctionne avec la vitesse de rotation réglée précédemment, la touche **MARCHE/ARRÊT** peut être relâchée ;
- Régler le niveau de la vitesse de rotation **1 - 9** à l'aide des touches **+** ou **-**. La vitesse de rotation sélectionnée est affichée sur l'affichage ;
- Le niveau de vitesse des rotations **Turbo** peut être sélectionné **uniquement pour la tige de mixeur**

Un tel réglage permet de faire fonctionner l'appareil à la vitesse la plus élevée, les éléments extérieurs sur l'affichage s'allument et s'éteignent l'un après l'autre (par rotation).

9. Une fois la texture des aliments désirée obtenue, éteindre l'appareil en suivant les consignes ci-dessous dans l'ordre :
  - appuyer sur la touche **MARCHE/ARRÊT**,
  - attendre environ 10 secondes et seulement après, retirer l'appareil du récipient avec les aliments,
  - déposer l'appareil sur une surface adaptée,
  - retirer la fiche de l'appareil de la prise,
  - et enfin, laver l'appareil.



**MISE EN GARDE** contre les blessures causées par les lames coupantes!

Tenir les mains et les autres parties du corps à l'écart du couteau du mixeur, s'il est fixé au moteur et si l'appareil est allumé.



**MISE EN GARDE** contre les blessures aux mains!

Lors du fonctionnement de l'appareil ne jamais placer les mains ou des ustensiles de cuisine dans le récipient avec les aliments, car ils peuvent s'emmêler avec les éléments mobiles (le fouet), ce qui peut entraîner des blessures aux mains.

10. Déplacer les aliments traités dans un récipient adapté.

## 6. Nettoyage et entretien



**AVERTISSEMENT !**

**Avant de nettoyer l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).**

**Ne jamais nettoyer l'appareil en utilisant un jet d'eau sous pression ! Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.**



**ATTENTION !**

**Les produits suivants ne peuvent pas être utilisés pour nettoyer l'appareil :**

- nettoyeur vapeur sous pression ;
- jet d'air sous pression pour le nettoyage des zones où se trouve de la farine et généralement, pour le nettoyage de l'appareil ;
- produits nettoyants contenant du **chlore** (y compris dilué) ou composés à base de chlore, comme : la lessive de soude, l'acide chlorhydrique, les produits déca-pants pour les tuyaux, les produits nettoyants pour le marbre, les détartrants, etc. Ce type de produits peut endommager l'acier et entraîner la formation de taches qui ne peuvent pas être enlevées ou l'oxydation.

La pénétration facile des produits mentionnés ci-dessus peut entraîner l'oxydation et dans certains cas des piqûres dans l'acier ;

- les plaques, les disques et les brosses de polissage en métal et autres alliages (par exemple en acier, aluminium, laiton, etc.) ou les outils qui étaient auparavant utilisés pour le nettoyage d'autres métaux et alliages ;
- les produits nettoyants abrasifs ;
- l'essence, les solvants et les liquides inflammables et/ou corrosifs.
- produits nettoyants pour argent.

### Nettoyage de l'appareil

- Avant le nettoyage et lors du nettoyage ne **jamais** toucher les parties mobiles de l'appareil avant de s'assurer qu'ils sont à l'arrêt complet et que l'appareil est débranché de l'alimentation électrique.
- Afin d'éviter un choc électrique ne **jamais** plonger l'appareil, le câble d'alimentation ni la fiche dans de l'eau ou autres liquides.
- **Ne jamais** placer ou déposer l'appareil directement dans l'évier ou sous le robinet d'eau. Toujours veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque service, avant son utilisation quotidienne, et, si besoin, plus souvent.



### AVERTISSEMENT !

#### **Avant le nettoyage démonter du corps de l'appareil tous les éléments accessoires.**

- Lors du démontage, suivre les consignes indiquées au chapitre 5.1 « **Mise en marche** » (**Assemblage/Démontage**).
- Toutes les surfaces et pièces de l'appareil, entrant en contact avec les aliments et éventuellement, **les zones de contact avec les produits alimentaires** (surfaces extérieures et intérieures des accessoires) et **les zones de fonctionnement de l'appareil** (la surface supérieure de l'équipement fixé à l'appareil et la surface extérieure de l'appareil), doivent être régulièrement nettoyés comme décrit ci-dessous et enfin, désinfectés.
- Enlever de l'équipement les restes d'aliments éventuelles (par exemple à l'aide d'un racloir en plastique).



#### **MISE EN GARDE contre les blessures causées par les lames coupantes!**

**Le couteau du mixeur est très tranchant et peut causer des blessures ! Ne jamais toucher le couteau du mixeur avec les mains nues ! Lors du nettoyage de l'appareil toujours utiliser des gants de protection anti-coupures !**

- Laver l'équipement démonté à l'aide d'un chiffon doux et humide, dans de l'eau tiède avec un produit nettoyant dilué. Rincer enfin à l'eau claire et tiède.
- Essuyer le corps de l'appareil avec le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux et humide (qui n'égoutte pas).
- Utiliser des produits spéciaux en liquide pour l'acier (ne pas utiliser de crèmes ou de pâtes de polissage), qui ne contiennent surtout pas de chlore. Pour enlever les graisses, utiliser de l'alcool dénaturé.
- Sécher soigneusement les éléments lavés, à l'aide d'un chiffon qui ne laisse pas de fibres.
- Pour désinfecter toutes les surfaces au contact avec **les produits alimentaires et la zone de fonctionnement de l'appareil**, utiliser des produits disponibles sur le marché destinés à entrer en contact avec les aliments. Suivre les consignes du fabricant du produit de nettoyage donné.
- **Ne jamais** l'appareil ou les accessoires dans le lave-vaisselle.

## Stockage de l'appareil

- Si l'appareil **n'est pas utilisé durant une longue période de temps**, le nettoyer soigneusement comme décrit ci-dessus. Appliquer sur toutes les surfaces en acier (surtout celles en acier inoxydable) une quantité suffisante d'huile de vaseline pour assurer une couche de protection supplémentaire. Envelopper les éléments de l'appareil dans un chiffon doux ne laissant pas de fibres.
- Entreposer l'appareil dans un endroit sec et propre, à l'abri du gel et du soleil et hors de portée des enfants. Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

## Entretien



### ATTENTION !

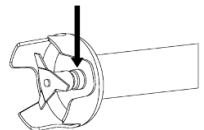
Seul un service agréé peut intervenir sur l'appareil en cas de maintenance ou de réparation suite à une fissure, à des défaillances mécaniques ou électroniques ou pour remplacer les pièces endommagées de l'appareil !



### ATTENTION !

Contrôler régulièrement le joint en caoutchouc sous le couteau de la tige (dessin à droite). Si le joint en caoutchouc est endommagé ou usé, le faire remplacer par un service clientèle agréé.

Maintenir le joint en caoutchouc dans état irréprochable permet d'éviter la pénétration des aliments à l'intérieur de l'appareil et son endommagement.





## 7. Anomalies de fonctionnement

En cas de panne, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Consultez le tableau suivant pour vérifier s'il est possible d'éliminer le problème de fonctionnement avant d'appeler nos services ou de contacter le vendeur.

Problème	Cause	Solution
<b>L'appareil ne fonctionne pas: le couteau ne tourne pas</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panne d'alimentation.</li><li>• L'appareil n'est pas branché à l'alimentation.</li><li>• La touche <b>MARCHE/ARRÊT</b> est endommagée</li><li>• Le message « E » est affiché</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier et rétablir l'alimentation électrique.</li><li>• Brancher la fiche à la prise électrique.</li><li>• Informer le service clientèle ou le distributeur.</li><li>• Contacter le service clientèle ou le distributeur.</li></ul>
<b>Interruption lors du fonctionnement</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Trop longue période de fonctionnement / surcharge, l'interrupteur thermique de protection s'est déclenché.</li><li>• La cause ne peut pas être identifiée.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Attendre que l'appareil refroidisse et reprendre le travail.</li><li>• Contacter le service clientèle ou le distributeur.</li></ul>

### Si les défaillances ne peuvent pas être éliminées:

- Débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).
- **Ne pas** ouvrir le boîtier,
- Contacter le vendeur et donner les informations suivantes :
  - type de défaillance;
  - numéro de l'article et numéro de série (indiqués sur la plaque signalétique apposée sur le corps de l'appareil).

## 8. Elimination des éléments usés

### Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



### **AVERTISSEMENT !**

**Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination.  
Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.**



### **ATTENTION !**



**Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.**

---

**ESPAÑOL**
**Índice de contenido**

<b>1. Seguridad.....</b>	<b>80</b>
1.1 Explicación de los símbolos .....	80
1.2 Indicaciones de seguridad.....	81
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto .....	86
<b>2. Informaciones generales .....</b>	<b>87</b>
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	87
2.2 Protección de los derechos de autor .....	87
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	87
<b>3. Transporte, embalaje y almacenaje.....</b>	<b>88</b>
3.1 Control de entregas.....	88
3.2 Embalaje .....	88
3.3 Almacenaje.....	88
<b>4. Especificaciones técnicas.....</b>	<b>89</b>
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	89
4.2 Datos técnicos.....	92
<b>5. Instalación y servicio .....</b>	<b>94</b>
5.1 Encendido .....	94
5.2 Conexión .....	96
5.3 Servicio.....	97
<b>6. Limpieza y mantenimiento .....</b>	<b>100</b>
<b>7. Fallos posibles .....</b>	<b>103</b>
<b>8. Recuperación .....</b>	<b>104</b>

Bartscher GmbH  
 Franz-Kleine-Straße 28  
 33154 Salzkotten  
 Alemania

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



**¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!**

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

## 1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

### 1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



**¡PELIGRO!**

**Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



**¡ADVERTENCIA!**

**Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.**



**¡ADVERTENCIA! Riesgo de corte!**

Este símbolo indica situaciones peligrosas que podrán causar cortes.



**¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones de las manos!**

Este símbolo indica situaciones peligrosas que pudiendo causar lesiones de las manos.



**¡ATENCIÓN!**

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



**¡INDICACIÓN!**

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

## 1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**

- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



## **¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- El cable de alimentación no debe colocarse sobre alfombras ni ningún otro tipo de material inflamable. No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el riesgo de choque eléctrico.
- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua u otros líquidos.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente,
  - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
  - si durante su funcionamiento hay interferencias,
  - antes de limpiar el dispositivo.



### ¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de lesiones!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones:

- Durante el funcionamiento del equipo **nunca** se puede tocar sus partes móviles.
- **Cuando el equipo esté en funcionamiento nunca meta en una cazuela productos u objetos** con otras propiedades que las recomendadas para el uso conforme, como por ejemplo: carne congelada, productos no alimenticios u otros objetos, p.ej. pañuelos, etc.

- **Nunca** agarre, sujete o manipule el equipo en otros lugares que los previstos para el uso normal. **Nunca** encienda el aparato solo con una mano.
- Cuando el aparato esté encendido y en marcha **nunca** apriete los productos alimenticios ni los componentes contra el fondo de la cazuela o permita que otras personas lo hagan.
- Durante el trabajo del aparato **nunca** meta las manos u otras partes del cuerpo en la cazuela.
- **Nunca** sumerja el aparato en la cazuela con los alimentos tratados **más profundo de lo que indica el nivel de inmersión**.
- **Nunca retire el aparato de la cazuela antes de que éste pare por completo y jamás antes de transcurridos 10 s tras el apagado del mismo**.
- **Nunca** elimine del aparato los dispositivos de protección y las placas de advertencia total o parcialmente.
- **Nunca** introduzca cualquier objeto en los orificios de ventilación en el cuerpo del aparato.
- **Nunca** coloque o ponga el aparato **encima de otros objetos que la mesa de trabajo** que debe ser la adecuada para los productos alimenticios, y su altura sobre el suelo debe caber dentro de 900 a 1.100 mm.
- Nunca use **detergentes de limpieza inflamables, oxidantes o agresivos** ni **detergentes excesivamente básicos, como por ejemplo hidróxido de sodio o amoniaco**.
- **Nunca permita que el aparato sea usado por personas no autorizadas** o por personas sin ropa de protección recomendada.
- Está prohibido **usar el batidor en aparatos con velocidad fija**.



- Nunca use el aparato en las proximidades del fuego abierto o materiales incandescentes, salvo se tomen medidas de seguridad adecuadas
- **Nunca** use el aparato si **no** se cumplen las condiciones que **garanticen la eliminación del riesgo residual**.



**¡ADVERTENCIA! ¡Existe el riesgo residual al retirar los resguardos fijos e hacer intervenciones en las partes dañadas / gastadas!**

- **En ningún caso el operario puede abrir o remover los resguardos fijos o los elementos de protección.**
- Durante la **instalación, el mantenimiento y la limpieza**, así como durante **cualquier otra operacional manual** que requiera la colocación de las manos u otras partes del cuerpo en las zonas peligrosas del aparato existe el riesgo residual que puede derivar sobre todo en:
  1. **choques contra las partes del aparato,**
  2. **abrasión cutánea y/o rasguños debidos al contacto con las partes abrasivas del aparato,**
  3. **lesiones causadas por las partes puntiagudas,**
  4. **lesiones causadas por las partes afiladas,**
  5. **atrapamiento por las partes móviles (batidor).**
- Si durante la **limpieza o eliminación de los restos** es necesario colocar las manos cerca de la cuchilla, no olvide del riesgo residual de **lesiones causadas por las partes afiladas**.
- Por tanto, los operarios y el personal de mantenimiento **deben estar formados en la realización de operaciones con los resguardos abiertos** y estar informados sobre los riesgos existentes, así como autorizados por el responsable. Asimismo deben usar los EPI´s correspondientes o llevar **guantes de protección resistentes al corte**.

## 1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



**¡ATENCIÓN!**

**El aparato se diseñó y construyó para el uso industrial y puede ser manejado únicamente por el personal calificado en el sector de restauración y en cocinas grandes.**

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

**El aparato con el equipamiento adecuado sirve solo para trituración, agitación, molido, batido, mezclado, etc.** de alimentos calientes y fríos.

Con el aparato se pueden preparar sopas, purés, cremas, masa de mazapán, cremas de queso y otros.



**¡ATENCIÓN!**

**El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.**

**No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.**

**Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.**

## 2. Informaciones generales

### 2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



#### ¡ATENCIÓN!

**¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!**

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

### 2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



#### ¡INDICACIÓN!

**Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.**

### 2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

## 3. Transporte, embalaje y almacenaje

### 3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

### 3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



#### **¡INDICACIÓN!**

**Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.**

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

### 3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

## 4. Especificaciones técnicas

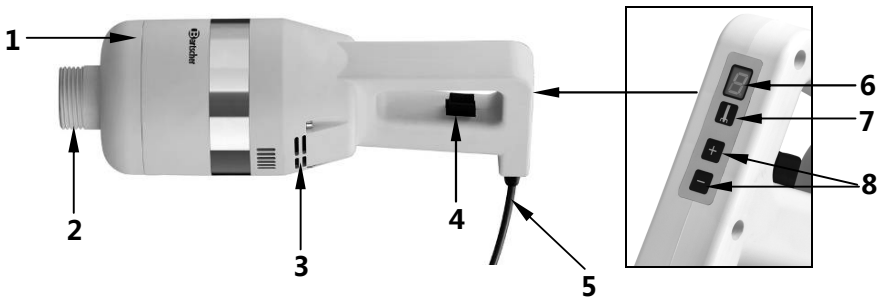
### 4.1 Presentación de las partes del dispositivo

#### Juego de batidoras de brazo STM3

Excepcionalmente flexible. – Ajuste la batidora de brazo a sus necesidades particulares. Amplias posibilidades de combinación de bloques motor:

- Bloques motor **130130**, **130131**, **130132** de diferente potencia
- Agitadores **130133**, **130134**, **130135**, **130136** de diferente longitud
- 1 batidor **130137** (adecuado para STM3 350)
- 1 soporte mural **130138**

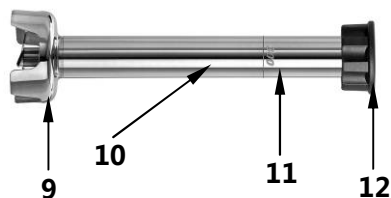
#### Bloques motor



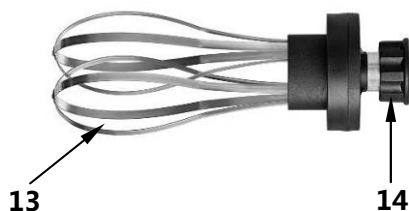
- 1 Cuerpo del motor con bloque motor
- 2 Conector rápido
- 3 Rejillas de ventilación
- 4 Botón **ENC./APAG.**
- 5 Manguera
- 6 Indicador de nivel de la velocidad
- 7 Botón Turbo del agitador
- 8 Botones para ajustar las velocidades de rotación

## Agitadores, batidor, soporte mural

- 9 Protector de la cuchilla
- 10 Agitador
- 11 Indicación del nivel de inmersión
- 12 Brida de fijación del agitador



- 13 Batidor
- 14 Brida de fijación del batidor



- 15 Soporte mural



## Aplicaciones y subsistemas

El aparato consta de un motor eléctrico que se encuentra en la pieza moldeada de plástico (cuerpo autónomo del aparato). El equipamiento (agitador, batidor) se instala mediante la brida de fijación en el conector rápido del armazón del aparato con el bloque motor y se fija por rotación en el árbol del motor.

Los productos alimenticios deben colocarse en el recipiente, luego hay que encender el aparato **sujetándolo con las dos manos en los puntos previstos (véase la fig. en la página 99)** en la orden indicada a continuación:

1. coloque con el equipamiento instalado (agitador o batidor) en el recipiente o la cazuela;
2. encienda el aparato y déjelo funcionar hasta que termine la preparación del producto;
3. apague el aparato y espere unos 10 s para retirar el alimento del recipiente y colocarlo en una superficie adecuada.

Las propiedades del aparato permiten los siguientes modos de trabajo con los productos alimenticios:

1. cuando el aparato toca el fondo del recipiente (con el agitador), pero no se puede exceder el nivel de inmersión indicado,
2. cuando trabaja "en el aire", pero sujetado con dos manos (con el batidor).

El producto alimenticio se retira del recipiente a mano una vez terminado el ciclo de trabajo y removido el aparato del recipiente.

Todos los materiales que entran en contacto directo con los alimentos cumplen las normas de la higiene vigentes.

En función de los requisitos de explotación y fabricación, el aparato puede ir dotado de distintos elementos adicionales (apartado **4.2 "Datos técnicos"**).

## Seguridades

### Interruptor térmico de protección

Si el aparato está muy cargado, funciona por mucho tiempo o está sobrecargado el interruptor térmico automáticamente apaga el mismo.

En tal situación hay que **esperar hasta que el aparato se enfríe** antes de volver a encenderlo.

## 4.2 Datos técnicos

### Bloques del motor

Nombre	Bloque del motor STM3 350	Bloque del motor STM3 450	Bloque del motor STM3 650
Código:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Material:	Plástico, beige	Plástico, beige	Plástico, beige
Velocidad batidora: máx.	11.000 rpm	15.000 rpm	13.000 rpm
Regulación de la velocidad:	9 niveles + turbo	9 niveles + turbo	9 niveles + turbo
Longitud de cable:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Potencia y tensión de alimentación:	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Medidas (mm):	an. 115 prof. 180 alto 360	an. 130 prof. 190 alto 380	an. 130 prof. 190 alto 400
Peso:	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

### Agitadores

Nombre	Agitador STM3 300	Agitador STM3 400
Código:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Material:	Acero de cromo-níquel 18/10	Acero de cromo-níquel 18/10
Cuchilla:	Ø 60 mm, 3 filos	Ø 60 mm, 3 filos
Dimensionado para:	aprox. 30 litros	aprox. 80 litros
Largo del agitador:	300 mm	400 mm
Medidas:	an. 90 x prof. 90 x al. 330 mm	an. 90 x prof. 90 x al. 430 mm
Peso:	1,25 kg	1,5 kg



<b>Nombre</b>	<b>Agitador STM3 500</b>	<b>Agitador STM3 600</b>
Código:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Material:	Acero de cromo-níquel 18/10	Acero de cromo-níquel 18/10
Cuchilla:	Ø 60 mm, 3 filos	Ø 60 mm, 3 filos
Dimensionado para:	aprox. 150 litros	aprox. 250 litros
Largo del agitador:	500 mm	600 mm
Medidas:	an. 90 x prof. 90 x al. 530 mm	an. 90 x prof. 90 x alto 630 mm
Peso:	1,8 kg	1,95 kg

### Batidor

<b>Nombre</b>	<b>Batidor STM3 245 adecuado para el bloque motor STM3 350</b>
Código:	<b>130137</b>
Material:	Acero de cromo-níquel 18/10
Longitud del batidor:	245 mm
Medidas:	an. 100 x prof. 125 x al. 365 mm
Peso:	1,1 kg

### Soporte mural

<b>Nombre</b>	<b>Soporte mural STM3 WH1</b>
Código:	<b>130138</b>
Material:	Acero de cromo-níquel 18/10
Suministro:	Sin elementos de fijación
Medidas:	an. 140 x prof. 135 x al. 90 mm
Peso:	0,166 kg

**¡Nos reservamos el derecho a modificaciones técnicas!**

## 5. Instalación y servicio

### 5.1 Encendido



**¡ATENCIÓN!**

El aparato puede ser manejado únicamente por el personal autorizado y debidamente formado con experiencias técnicas adecuadas.

Antes de encender el aparato es necesario:

- leer detenidamente la documentación técnica,
- conocer los dispositivos de protección y las seguridades instalados en el aparato, su ubicación y modo de activación.

El uso de las partes del aparato o de su equipamiento que sirven como dispositivos de protección o seguridades por parte de **personas no autorizadas** puede provocar averías o causar riesgos para el operario. **El operario** debe estar formado, informado sobre el riesgo residual existente y el uso correcto del aparato.

### Montaje / Desmontaje



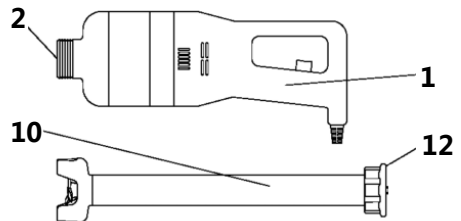
**¡ADVERTENCIA!**

**Todas las operaciones de montaje / desmontaje de cada una de las partes del aparato deben llevarse a cabo con el motor apagado y el enchufe retirado de la toma de corriente.**

El **montaje** de todas las partes del equipamiento el bloque del motor se realiza de acuerdo con las instrucciones siguientes.

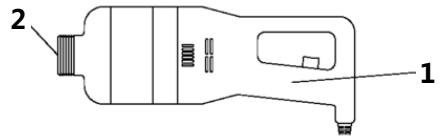
### Agitador

1. Instale la brida de fijación (12) del agitador (10) en el conector rápido (2) armazón del aparato (1).
2. Enrosque el agitador (10) en el conector rápido (2) del armazón del aparato (1).

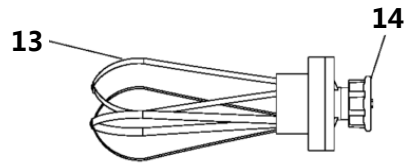


## Batidor

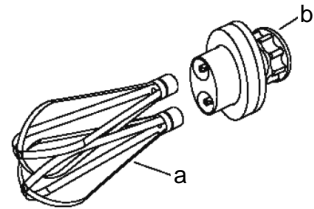
1. Instale la brida de fijación (14) del batidor (13) en el conector rápido (2) del armazón del aparato (1).



2. Enrosque el batidor (13) en el conector rápido (2) del armazón del aparato (1).



3. Para desmontar (p.ej. para limpiar) el batidor (a) tírelo hasta que salga de la brida de fijación (b).  
Para montar la tapa del batidor (a) debe introducirse en la brida de fijación y apretar.



**El desmontaje** se realiza al revés.

## Soporte mural

- El soporte mural práctico sirve para almacenar el bloque motor en un lugar accesible permitiendo ahorrar el espacio.
- Fije el soporte manual en un lugar accesible por medio de tacos y tornillos (el material de fijación no entra en el alcance de la entrega).
- Meta el bloque motor en el soporte mural (fig. a la derecha).



## 5.2 Conexión



**¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!**

**¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!**

**Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!**

**El dispositivo debe ser conectado únicamente a una toma de corriente individual correctamente instalada con toma a tierra.**

- El circuito eléctrico de la toma de corriente debe tener una capacidad mínima de 16A. Conectar el dispositivo únicamente a una toma de corriente en la pared. No utilizar alargadores ni ladrones de corriente.
- Use el aparato cerca de la toma de corriente para poder retirar el enchufe rápidamente, si procede.

### **Área de trabajo**

El área de trabajo debe cumplir los requisitos de la Directiva 89/654/CEE.

La superficie en que se deja el aparato debe ser lo suficientemente amplia, bien iluminada, limpia y seca. Son requisitos importantes relacionados con la seguridad del personal.








En el área de trabajo no pueden encontrarse objetos ajenos.

## 5.3 Servicio


### Controles y comprobación antes del encendido

Control / Comprobación	Procedimiento
<p>Asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>en la cazuela no haya objetos ajenos.</b></li> </ul>	<p>Se efectúa el control visual para averiguar que en la cazuela no hay objetos ajenos, tales como utensilios, toallas, etc. ni productos que no sean alimentos. Si se encuentran, hay que removerlos.</p>
<p>Controle la limpieza de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>las partes externas</b> del aparato</li> <li>- <b>las superficies</b> del equipamiento</li> <li>- <b>las partes internas</b> del equipamiento (cuchilla, batidor)</li> </ul>	<p>Antes de usar el aparato todas las superficies de las partes sustituidas deben estar sometidas al control visual de su limpieza.</p> <p>Si se perciben huellas de moho u otras impurezas, proceda a la limpieza de estas partes siguiendo las instrucciones del apartado 6 “<b>Limpieza y mantenimiento</b>”.</p>
<p>Compruebe el estado de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>los resguardos fijos,</b></li> <li>- <b>el cuerpo del aparato.</b></li> </ul>	<p>Todos los resguardos, etc. deben cumplir sus funciones. El control visual de las partes citadas para averiguar si no presentan daños en el exterior. Una vez percibidas las primeras huellas de desgaste / deterioro, las partes deben reemplazarse inmediatamente. Informe al departamento de atención al cliente o al vendedor.</p>
<p>Compruebe si son aptos para el trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>los elementos de mando / control / seguridad y protección</b></li> <li>- <b>el mando</b></li> </ul>	<p>Todos los dispositivos deben cumplir sus funciones. Hay que actuar en los dispositivos de modo que se activen de manera esperada.</p> <p>Una vez percibidas las primeras huellas de desgaste / deterioro, las partes deben reemplazarse inmediatamente. Informe al departamento de atención al cliente o al vendedor.</p>
<p>Asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>una vez encendido el aparato no se escuchen ruidos anormales</b></li> </ul>	<p>Si durante el control del mando se perciben ruidos anormales que puedan indicar el bloqueo o fisuras mecánicas, inmediatamente apague el aparato e informe al departamento de atención al cliente o al vendedor.</p>

## Visualizador / Elementos de control

Nº	Visualizador / Botón	Descripción
6		Visualizador <b>Standby</b>
		Visualizador del nivel de velocidad de rotación <b>1 - 9</b>
		Visualizador del nivel de velocidad de rotación <b>Turbo</b>
4		Botón <b>ENC./APAG.</b> (identificación en el bloque aparato)
7		Botón <b>Turbo</b> del agitados (número entero de rotaciones)
8		Botón para aumentar las velocidades de rotación
		Botón para reducir las velocidades de rotación

### Poner en funcionamiento

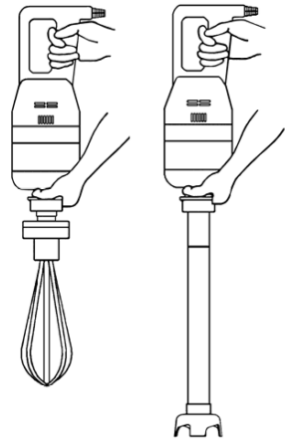
Para encender el aparato pulse al mismo tiempo los botones **ENC./APAG.** y . Una vez encendido el aparato suelte el botón **ENC./APAG.**

### Funcionamiento del aparato

Encienda el aparato siguiendo las instrucciones citadas a continuación:






1. Compruebe la alimentación eléctrica en el lugar de trabajo;
2. Compruebe el montaje correcto del equipamiento seleccionado;
3. Antes de encender el aparato compruebe todos los controles / comprobaciones (**tabla en la página 97**);
4. Controle el cumplimiento de todas las normas de seguridad;
5. Llene el recipiente correspondiente con los productos alimenticios adecuados;
6. Conecte el enchufe a una toma con conexión a tierra con el contacto de protección;

7. Sujete el aparato con **ambas manos** en los puntos previstos (**fig. a la derecha**): con una mano en la brida de fijación del agitador (o del batidor), y con la otra mano en el botón **ENC./APAG.**;
8. Realice las operaciones siguientes para preparar las comidas:



**¡ATENCIÓN!**

**Nunca sumerja el aparato en el recipiente con los alimentos más profundo de lo que indica el nivel de inmersión en el agitador o en otro equipamiento.  
Nunca encienda el aparato al ralentí.**

- Para encender el aparato pulse al mismo tiempo los botones **ENC./APAG.** y , el aparato actúa con el nivel de velocidad de rotaciones últimamente ajustado y se puede soltar el botón **ENC./APAG.**;
  - Ajuste el nivel de velocidad de rotaciones deseado con los botones **1 - 9**  o . El nivel de velocidad de rotación seleccionado se muestra también en el visualizador.
  - El nivel adicional de velocidad de rotaciones (**Turbo**) se puede seleccionar **solo para el trabajo con el agitador** pulsando el botón .  
Con este ajuste el aparato funciona a todas las rotaciones, los segmentos externos en el visualizador  se encienden alternadamente (de manera rotativa).
9. En cuanto los productos alimenticios obtengan la consistencia deseada, apague el aparato siguiendo la siguiente orden:
    - pulse el botón **ENC./APAG.**
    - espere aprox. 10 s y retire el aparato del recipiente con los productos alimenticios,
    - deje el aparato en una superficie adecuada,
    - retire el enchufe de la toma de corriente.
    - al final lave el aparato.



**¡ADVERTENCIA: riesgo de corte!**

Mantenga las manos u otras partes del cuerpo alejadas de la cuchilla del agitador, si éste está instalado en la unidad de motor y el aparato está en funcionamiento.



**¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones de las manos!**

Durante el trabajo del aparato nunca meta las manos o los utensilios en el recipiente con los productos alimenticios, ya que pueden atraparse en las partes móviles (batidor) pudiendo causar lesiones de las manos.

10. Meter los productos alimenticios preparados en el recipiente correspondiente.

## 6. Limpieza y mantenimiento



**¡ADVERTENCIA!**

Antes de proceder a la limpieza del aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!).

**¡Nunca limpie el aparato con el chorro de agua bajo presión!  
Procure que el agua no entre en el aparato.**



**¡ATENCIÓN!**

Para la limpieza del aparato **no podrán usarse los productos siguientes:**

- lavadoras a presión;
- chorro de aire bajo presión para limpiar las áreas con harina y, generalmente, para la limpieza del aparato;
- detergentes con **cloro** (también diluido) o hechos a base de cloro, tales como: lejías, ácido clorhídrico, agentes para la limpieza de tubos, mármol, líquido descalcificador, etc., dado que tales productos podrán deteriorar el acero y causar manchas imposibles de eliminar u oxidación. La entrada de tales productos podrá causar oxidación y, en algunos casos, picaduras en el acero;



- placas metálicas, cepillos o discos de pulir hechos de otros metales o aleaciones (p.ej. de acero común, aluminio, latón, etc.) o herramientas que anteriormente se han usado para la limpieza de otros metales o aleaciones;
- agentes de limpieza abrasivos;
- gasolina, disolventes y/o fluidos inflamables u oxidantes;
- productos para la limpieza de plata.

## Limpeza del aparato

- Antes de limpiar y durante la limpieza **nunca** toque las partes móviles sin asegurarse de que estén paradas y el aparato esté desconectado de la alimentación eléctrica.
- Para evitar choques eléctricos **nunca** sumerja el aparato, el cable de alimentación y el enchufe en agua o en otros líquidos.
- **Nunca** coloque ni deje el aparato directamente en el fregadero o debajo del grifo de agua. Tenga cuidado para que en el aparato no entre agua.
- El aparato debe limpiarse al final de cada turno, antes de su uso cotidiano y con mayor frecuencia, si procede.



**¡ADVERTENCIA!**

**Antes de limpiar desmonte todos los elementos del equipamiento del cuerpo del aparato.**

- Durante el desmontaje del equipamiento siga las instrucciones contenidas en el apartado 5.1 “Encendido” (Montaje / Desmontaje).
- Todas las superficies y partes del aparato que entran en contacto con productos alimenticios y, en su caso, **las zonas de contacto con productos alimenticios** (superficies externas o internas de los útil), así como **las zonas en el área de trabajo del aparato** (superficie superior del útil instalado en el aparato y superficie externa del aparato) deben lavarse de manera descrita a continuación y, luego, desinfectarse.
- Remueva del equipamiento eventuales restos de los productos alimenticios (p.ej, con un raspador de plástico).



**¡ADVERTENCIA: riesgo de corte!**

**¡La cuchilla del agitador está muy afilada y puede causar lesiones! ¡Nunca toque la cuchilla con las manos desnudas!  
¡Durante la limpieza del aparato use siempre las guantes de protección resistentes al corte!**

- Lave el equipo desmontado con un trapo blando y húmedo con agua caliente y un producto de limpieza diluido. Al final aclare con agua limpia y caliente.
- Pase el armazón del aparato con la unidad del motor con un trapo blando y húmedo (no demasiado).
- Use agentes especiales líquidos (no cremas o pastas de pulir) para el acero que, sobre todo, no contengan cloro. Para remover la grasa se puede usar desnaturalizador.
- Seque bien todos los elementos lavados con un trapo blando que no se deshile.
- Para desinfectar todas las superficies que entran en contacto con **productos alimenticios** y **la zona de trabajo del aparato**, use los productos desinfectantes que puedan estar en contacto con productos alimenticios. Siga las instrucciones del fabricante de tal desinfectante.
- **Nunca** lave el aparato o sus útiles en el lavavajillas.

## Almacenamiento del aparato

- Si el aparato **no se piensa usar por periodos largos**, proceda a su limpieza según lo anteriormente descrito. Aplique la cantidad suficiente de aceite de vaselina en todas las superficies de acero (especialmente, de acero noble) para protegerlas con una capa adicional. Envuelva todos los elementos del aparato en un trapo blando que no se deshile.
- Conserve el aparato en un lugar seco, limpio, protegido contra el frío y el sol directo, fuera al alcance de los niños. No coloque encima del aparato objetos pesados.

## Mantenimiento



**¡ATENCIÓN!**

**¡Solo el servicio autorizado del cliente puede intervenir en el aparato debido a rupturas, mantenimiento, averías mecánicas o electrónicas o sustituir las partes dañadas en el aparato!**

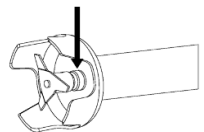


**¡ATENCIÓN!**

**Controle con regularidad la junta de caucho debajo de la cuchilla del agitador (figura a la derecha).**

**Si la junta de caucho está dañada o gastada, pida su sustitución al servicio autorizado del cliente.**

**El estado impecable de la junta de caucho previene la entrada de los productos tratados en el interior del aparato y, por tanto, protege contra su deterioro.**



## 7. Fallos posibles

En caso de problemas debe desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica. En base a la tabla de la parte inferior debe comprobar si existe la posibilidad de eliminar los fallos antes de llamar al servicio técnico o contactar con el vendedor.

Problema	Causa	Solución
<b>El aparato no funciona: la cuchilla no gira</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Falta alimentación.</li><li>• El aparato no está conectado a la fuente de alimentación.</li><li>• Botón <b>ENC./APAG.</b> averiado</li><li>• En el visualizador aparece “E”</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Compruebe y restablezca la alimentación eléctrica.</li><li>• Introduzca el enchufe en la toma de corriente.</li><li>• Informe al departamento de atención al cliente o al vendedor.</li><li>• Póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente o con el vendedor.</li></ul>
<b>Trabajo interrumpido</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Debido a un trabajo prolongado / sobrecarga se ha activado el interruptor térmico.</li><li>• No se puede identificar la causa.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Espere hasta que el aparato se enfríe y vuelva a empezar el trabajo.</li><li>• Póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente o con el vendedor.</li></ul>

### Cuando no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- Desconecte el aparato de la fuente de alimentación (¡retire el enchufe!).
- **No** abra el cuerpo.
- Póngase en contacto con el vendedor proporcionándole los datos siguientes:
  - tipo de fallo;
  - número de artículo y número de serie (indicados en la placa de identificación en el armazón del aparato).

## 8. Recuperación

### Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



**¡ADVERTENCIA!**

**Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.**



**¡ATENCIÓN!**



**Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.**

---

**NEDERLANDS****Inhoudsopgave**

<b>1. Veiligheid .....</b>	<b>106</b>
1.1 Symboolverklaring .....	106
1.2 Veiligheidsaanwijzingen .....	107
1.3 Reglementair gebruik .....	112
<b>2. Algemeen .....</b>	<b>113</b>
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring .....	113
2.2 Auteursrecht .....	113
2.3 Verklaring van Conformiteit .....	113
<b>3. Transport, verpakking en bewaring .....</b>	<b>114</b>
3.1 Controle bij aflevering .....	114
3.2 Verpakking .....	114
3.3 Bewaring .....	114
<b>4. Specificaties .....</b>	<b>115</b>
4.1 Overzicht van onderdelen .....	115
4.2 Technische Gegevens .....	118
<b>5. Installatie en bediening .....</b>	<b>120</b>
5.1 Inbedrijfstelling .....	120
5.2 Aansluiting .....	122
5.3 Bediening .....	123
<b>6. Reiniging en conservatie .....</b>	<b>126</b>
<b>7. Mogelijke storingen .....</b>	<b>129</b>
<b>8. Afvalverwijdering .....</b>	<b>130</b>

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

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



**Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!**

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

## 1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

### 1.1 Symboolverklaring

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



**GEVAAR!**

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



**WAARSCHUWING!**

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



### **WAARSCHUWING voor snijwonden!**

Dit symbool staat voor onveilige situaties die kunnen leiden tot het veroorzaken van snijwonden.



### **WAARSCHUWING voor letsel aan de handen!**

Dit symbool staat voor onveilige situaties die kunnen leiden tot letsel aan de handen.



### **VOORZICHTIG!**

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



### **TIP!**

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

## **1.2 Veiligheidsaanwijzingen**

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**

- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



## **GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- Leg de voedingskabel niet op vloerbedekking of andere brandbare materialen. De voedingskabel niet bedekken. Houd de voedingskabel verwijderd van de werkplek.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat niet gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.



- Trek de voedingskabel altijd aan de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat nooit aan de voedingskabel verplaatsen, optillen of voortbewegen.
- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat gevaar voor elektrische schokken.
- Dompel het apparaat, de voedingskabel en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Trek de stekker uit het stopcontact
  - als u het apparaat niet gebruikt;
  - als er tijdens het gebruik storingen optreden;
  - vóór reiniging van het apparaat.



## **WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!**

Houd u aan onderstaande aanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- Tijdens het werk van het apparaat **nooit** de bewegende delen aanraken.
- **Tijdens het werk van het apparaat nooit in de pan producten of voorwerpen doen**, die andere eigenschappen hebben dan die worden aanbevolen voor gebruik volgens bestemming, zoals bijv. botten, bevroren vlees, producten die geen voedingsmiddelen zijn, zoals bijv. bandjes etc..

- Het apparaat **nooit** vastgrijpen, vasthouden of bedienen op een ander manier dan op de voorbestemde manier. Het apparaat **nooit** aanzetten met één hand.
- Als het apparaat aanstaat **nooit** de voedingsmiddelen aandrukken op de bodem van de pan of het mogelijk maken dat een ander dit doet.
- Tijdens het werk van het apparaat **nooit** handen of andere lichaamsdelen in de pan doen.
- Het apparaat **nooit verder dan tot de markeerlijn van het niveau van onderdompeling** in de pan met bereide voedingsmiddelen onderdompelen
- **Het apparaat nooit uit de pan halen voor deze volledig stil staat en na het verstrijken van 10 sec. na het uitzetten van het apparaat.**
- Verwijder **nooit** geheel of gedeeltelijk de veiligheidsvoorzieningen of de waarschuwingstekens van het apparaat.
- Schuif **nooit** voorwerpen in de ventilatie-openingen van het machinelichaam van het apparaat.
- Leg het apparaat **nooit** neer op een **ander voorwerp dan op een werktafel** die moet zijn bestemd voor voedingsmiddelen, en zijn hoogte moet tussen de 900 en 1100 mm bedragen.
- Gebruik nooit **ontvlambare, corrosie-veroorzakende en schadelijke reinigingsmiddelen en middelen die te alkalisch zijn zoals natriumhydroxide of ammoniak.**
- **Laat nooit een onbevoegd persoon** of iemand die geen aanbevolen werkkleding draagt, het apparaat bedienen.
- **Het gebruik van de garde in apparaten met een vaste snelheid** is verboden.
- Het apparaat nooit gebruiken in de buurt van open vuur of gloeiende materialen, behalve bij gebruik van de juiste veiligheidsmiddelen.

- Gebruik het apparaat **nooit** als de voorwaarden voor het **elimineren van het restrisico** niet zijn vervuld.



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

- **In geen geval mag degene die het apparaat bediend het apparaat open maken of de vaste beschermkappen of veiligheidsvoorzieningen verwijderen.**
- **Tijdens de montage, conservatie en reiniging, en tijdens alle andere manuele handelingen**, waartoe het plaatsen van de hand of andere lichaamdelen in onveilige gebieden wordt gerekend, bestaat een restrisico, waarvan de consequenties voor alles kunnen zijn:
  1. **botsing met delen van het apparaat,**
  2. **wrijving / of schuren door contact met ruwe delen van het apparaat,**
  3. **letsel door puntige delen,**
  4. **letsel door scherpe delen,**
  5. **bekneld raken in bewegende delen (garde).**
- Als consequentie van het noodzakelijk plaatsen van de hand dichtbij het mes tijdens **reinigen of het verwijderen van restjes van het mes** bestaat een restrisico wat betekent dat men zich **kan snijden aan scherpe delen.**
- In verband hiermee moeten personen die het apparaat bedienen en de conservatie uitvoeren **geschoold zijn wat betreft het uitvoeren van handelingen bij open beschermkappen** en geïnformeerd worden over de gevaren hiermee verbonden en bevoegd worden door een verantwoordelijk persoon. Zij moeten ook de juiste persoonlijke veiligheidsmiddelen toepassen of **handschoenen die snijbestendig** zijn dragen.

## 1.3 Reglementair gebruik



### VOORZICHTIG!

Het apparaat is ontworpen en geconstrueerd voor industrieel gebruik en mag alleen worden gebruikt door gekwalificeerd personeel bij cateringbedrijven of grote gaarkeukens.

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

Het apparaat met de juiste uitrusting is alleen bestemd voor het **pureren, mixen, malen, stijf kloppen en mengen etc.** van warme en koude gerechten.

Met behulp van dit apparaat kan direct in de pan soep, puree, crème, marsepein en kaascrème etc. worden bereid.



### VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

## 2. Algemeen

### 2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



#### **VOORZICHTIG!**

**Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.**

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

### 2.2 Auteursrecht

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



#### **TIP!**

**De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.**

### 2.3 Verklaring van Conformiteit



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

## 3. Transport, verpakking en bewaring

### 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

### 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



**TIP!**

**Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.**

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

### 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- niet buitenshuis bewaren,
- droog en stofvrij bewaren,
- niet blootstellen aan agressieve middelen,
- tegen straling van de zon beschermen,
- mechanische schokken vermijden,
- bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren, indien nodig verbeteren of vernieuwen.

## 4. Specificaties

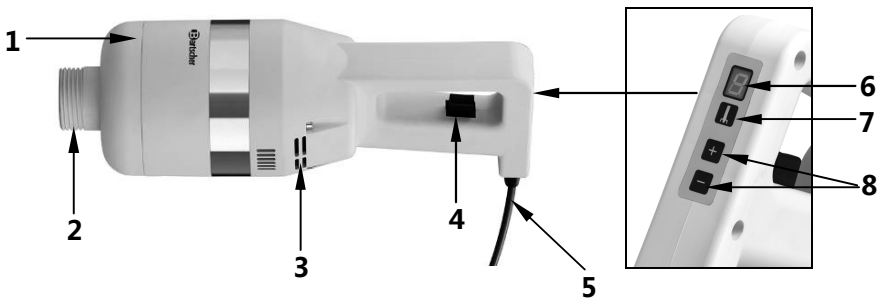
### 4.1 Overzicht van onderdelen

#### Staafmixer - set STM3

Bijzonder flexibel – u stelt de staafmixer op uw individuele behoeften in.  
Met vrij te kiezen combinaties:

- Motorblokken **130130**, **130131**, **130132** met verschillende capaciteiten
- Mixstaven **130133**, **130134**, **130135**, **130136** in verschillende lengtes
- 1 garde **130137** (passend bij STM3 350)
- 1 wandhouder **130138**

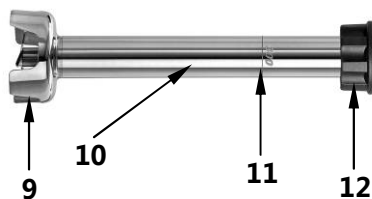
#### Motorblokken



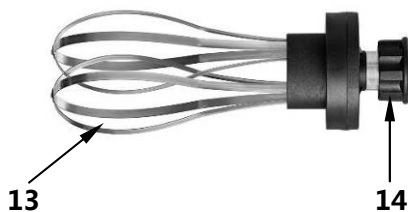
- 1** Machinelichaam met motorblok
- 2** Snelaansluiting
- 3** Ventilatieopeningen
- 4** Toets **AAN/UIT**
- 5** Aansluitkabel
- 6** Snelheidsindicator
- 7** Knop Turbo mengen
- 8** Knoppen regulatie toerental

## Mixstaaf, garde, wandhouder

- 9 Beschermkap mes
- 10 Mixstaaf
- 11 Markeerlijn voor het niveau van onderdompeling
- 12 Borgring mixstaaf



- 13 Garde
- 14 Borgring garde



- 15 Wandhouder





## Toepassing en onderdelen

Het apparaat bestaat uit een elektrische motor die is geplaatst in een kunststof gegoten machinelichaam (onafhankelijk machinelichaam). De uitrusting (mixstaaf, garde) wordt geplaatst met behulp van de borgring op de snelaansluiting van het machinelichaam van het apparaat met het motorblok en draaiend bevestigd aan de motoras.

De gewenste voedingsmiddelen in een bak plaatsen en vervolgens het apparaat aanzetten, **met beide handen vasthoudend op de hiervoor bestemde plaatsen (zie tek. pag. 125)**

1. de gemonteerde uitrusting (mixstaaf of garde) in een bak of pan plaatsen;
2. aanzetten en aanlaten tot het beëindigen van het bereiden van het product;
3. uitzetten en na ong. 10 seconden uit de bak halen en wegleggen op een juist oppervlak.

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

1. als het apparaat de bodem van de bak aanraakt (met de mixstaaf), waarbij de markeerlijn voor het niveau van onderdompeling niet wordt overschreden,
2. als het apparaat in de lucht werkt, maar met beide handen wordt vastgehouden (met garde).

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

Alle materialen die direct contact hebben met voedingsmiddelen zijn in overeenstemming met de geldende voorschriften voor de hygiëne voor het werk met voedingsmiddelen.

Afhankelijk van de vereisten wat betreft de exploitatie en productie van het apparaat, kan deze worden uitgerust met verschillende extra elementen (hoofdstuk **4.2 „Technische Gegevens“**).

## Veiligheidsvoorzieningen

### Thermoschakelaar

Als het apparaat zwaar wordt belast, of te lang aanstaat of overbelast is, dan zal de thermoschakelaar het apparaat vanzelf uitschakelen.

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

## 4.2 Technische Gegevens

### Motorblokken

<b>Naam</b>	<b>Motorblok STM3 350</b>	<b>Motorblok STM3 450</b>	<b>Motorblok STM3 650</b>
Nr art.:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Materiaal:	Kunststof, beige	Kunststof, beige	Kunststof, beige
Toerental, max.:	11.000 omw./min.	15.000 omw./min.	13.000 omw./min.
Snelheidsregeling:	9 niveaus + turbo	9 niveaus + turbo	9 niveaus + turbo
Kabellengte:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Vermogen:	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Afmetingen (mm):	B. 115 D.180 H. 360	B. 130 D. 190 H. 380	B. 130 D. 190 H. 400
Gewicht:	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

### Mixstaaf

<b>Naam</b>	<b>Mixstaaf STM3 300</b>	<b>Mixstaaf STM3 400</b>
Nr art.:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Materiaal:	Chroomnikkelstaal 18/10	Chroomnikkelstaal 18/10
Mes:	Ø 60 mm, 3 snijkanten	Ø 60 mm, 3 snijkanten
Bestemd voor:	ong. 30 liter	ong. 80 liter
Lengte mixstaaf:	300 mm	400 mm
Afmetingen:	B. 90 x D. 90 x H. 330 mm	B. 90 x D. 90 x H. 430 mm
Gewicht:	1,25 kg	1,5 kg

<b>Naam</b>	<b>Mixstaaf STM3 500</b>	<b>Mixstaaf STM3 600</b>
Nr art.:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Materiaal:	Chroomnikkelstaal 18/10	Chroomnikkelstaal 18/10
Mes:	Ø 60 mm, 3 snijkanten	Ø 60 mm, 3 snijkanten
Bestemd voor:	ong. 150 liter	ong. 250 liter
Lengte mixstaaf:	500 mm	600 mm
Afmetingen:	B. 90 x D. 90 x H. 530 mm	B. 90 x D. 90 x H.630 mm
Gewicht:	1,8 kg	1,95 kg

### **Garde**

<b>Naam</b>	<b>Garde STM3 245 passend bij motorblok STM3 350</b>
Nr art.:	<b>130137</b>
Materiaal:	Chroomnikkelstaal 18/10
Lengte garde:	245 mm
Afmetingen:	B. 100 x D. 125 x H. 365 mm
Gewicht:	1,1 kg

### **Wandhouder**

<b>Naam</b>	<b>Wandhouder STM3 WH1</b>
Nr art.:	<b>130138</b>
Materiaal:	Chroomnikkelstaal 18/10
Levering:	Zonder bevestiging
Afmetingen:	B. 140 x D. 135 x H. 90 mm
Gewicht:	0,166 kg

**Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen aan te brengen!**

## 5. Installatie en bediening

### 5.1 Inbedrijfstelling



#### VOORZICHTIG!

Het apparaat mag alleen worden bediend door op de juiste manier geschoold personeel dat genoeg technische ervaring heeft.

Vóór het aanzetten van het apparaat dient:

- de technisch documentatie zorgvuldig te worden gelezen,
- kennis te worden genomen van de veiligheidsvoorzieningen en beschermingsmaatregelen van het apparaat, hun plaatsing en de manier waarop ze werken.

**Het gebruik** van delen van het apparaat en de uitrusting die bestemd zijn als veiligheidsvoorziening en beschermmaatregel door **onbevoegden**, kan een oorzaak zijn van een defect of een gevaar vormen voor de persoon die het apparaat bedient. **Diegene die het apparaat bedient** moet op de juiste manier geschoold zijn, geïnformeerd over het restrisico en de juiste manier van gebruiken van het apparaat.

### Montage / Demontage



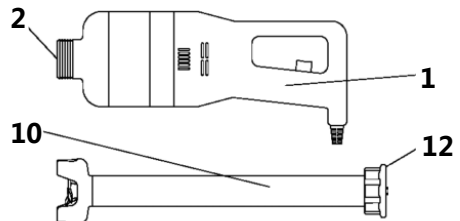
#### WAARSCHUWING!

**Alle handelingen die betrekking hebben op de montage – demontage van elk onderdeel van het apparaat moeten worden uitgevoerd bij uitgezette motor en de stekker moet uit het stopcontact zijn gehaald.**

De **montage** van de juiste uitrustingsonderdelen van het motorblok wordt gerealiseerd volgens de onderstaande aanwijzingen.

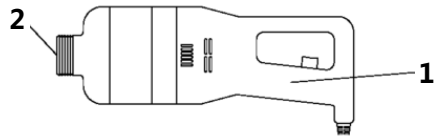
### Mixstaaf

1. De borgring (**12**) van de mixstaaf (**10**) op de snelaansluiting (**2**) van het machinelichaam (**1**) plaatsen.
2. De mixstaaf (**10**) aandraaien aan de snelaansluiting (**2**) van het machinelichaam (**1**).

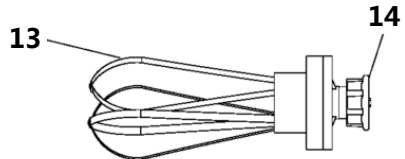


## Garde

1. De borgring (14) van de garde (13) op de snelaansluiting (2) plaatsen van het machinelichaam (1).

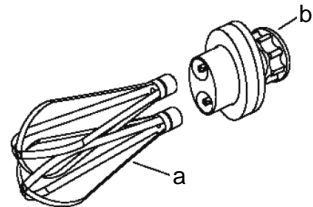


2. De garde (13) aandraaien op de snelaansluiting (2) van het machinelichaam van het apparaat (1).



3. Om de garde (a) eraf te halen (bijv. om schoon te maken) net zo lang trekken, tot hij los raakt van de borgring (b).

Om het garde opzetstuk (a) te monteren, deze op de pinnen van de borgring plaatsen en aandrukken.



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

## Wandhouder

- De praktische wandhouder maakt het mogelijk het motorblok op te bergen op een makkelijk toegankelijke plaats, waarbij ruimte wordt bespaard.
- Bevestig de wandhouder op een toegankelijke plek met behulp van de juiste pinnen en schroeven (het bevestigingsmateriaal zit niet bij de levering).
- Het motorblok in de wandhouder plaatsen (tek. rechts).



## 5.2 Aansluiting



**GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!**

**Wanneer het apparaat niet juist is geïnstalleerd kan het lichamelijk letsel veroorzaken!**

**Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!**

**Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige gearde stopcontacten.**

- Elk elektrisch circuit van stopcontacten moet met minstens 16A afgezekerd worden. Sluit het toestel enkel direct op een wandstopcontact aan; verdelers of meervoudige stopcontacten mogen niet gebruikt worden.
- Van het apparaat gebruik maken dicht bij het stopcontact, om als dat nodig is snel de stekker uit het stopcontact te halen.

### **Werkgebieden**

Het werkgebied moet overeenstemmen met de richtlijn 89/654/EEG.

Het oppervlak waarop het apparaat moet worden weggelegd moet groot genoeg, goed verlicht, schoon en droog zijn. Dit zijn belangrijke eisen met betrekking tot de veiligheid van het personeel.








In het werkgebied mogen zich geen vreemde voorwerpen bevinden.

## 5.3 Bediening

### Controle en testen vóór het aanzetten

Controle / Testen	Procedure
Zich ervan verzekeren dat: - <b>er zich</b> geen vreemde voorwerpen <b>in de pan bevinden</b>	Visuele controle om vast te stellen of er geen vreemde voorwerpen in de pan bevinden, zoals bijv. gereedschap handdoeken etc. en producten die geen voedingsmiddelen zijn. Als zulke voorwerpen worden gevonden dan dienen deze te worden verwijderd.
De reinheid controleren: - <b>de buitenste delen van</b> het apparaat - het oppervlak van de uitrusting - <b>de binnenste delen van</b> de uitrusting (mes, garde)	Voordat het apparaat kan worden gebruikt dienen alle genoemde oppervlakken aan een visuele controle te worden onderworpen wat betreft de reinheid.  In het geval van het constateren van schimmel of ander vuil dienen deze delen te worden gereinigd volgens de aanwijzingen in punt 6 „Reiniging en conservatie”.
Controleer de staat van: - <b>vaste veiligheidsvoorzieningen</b> - <b>machinelichaam</b>	Alle vaste beschermkappen etc. moeten hun functie vervullen. Visuele controle van de genoemde onderdelen om te bekijken of zij beschadigd zijn aan de buitenkant. Na het vinden van de eerste tekenen van slijtage / beschadiging moeten deze onderdelen onmiddellijk worden vervangen. De klantenservice of de verkoper informeren.
Controleer de werkbereidheid van: - <b>de onderdelen voor de besturing / controle / bescherming</b> - <b>besturing</b>	Alle onderdelen moeten hun functie vervullen. Men dient direct op de mechanismen invloed te hebben zodat ze op de manier waarop dat wordt verwacht zullen werken.  Na het vinden van de eerste tekenen van slijtage / beschadiging moeten deze onderdelen onmiddellijk worden vervangen. De klantenservice of de verkoper informeren.
Zich ervan verzekeren dat: - <b>na het aanzetten van het apparaat er geen vreemde geluiden te horen zijn</b>	Als tijdens de controle van de besturing vreemde geluiden worden gehoord, zoals bijv. door wrijving of een mechanische breuk, dan dient het apparaat onmiddellijk te worden uitgezet en de klantenservice of de verkoper te worden geïnformeerd.

## Display / Bedieningselementen

Nr	Display/Knop	Beschrijving
6		Display <b>Standby</b>
		Display toerental <b>1 - 9</b>
		Display toerental <b>Turbo</b>
4		Knop <b>AAN/UIT</b> . (markering op het machinelichaam)
7		Knop <b>Turbo</b> mixstaaf (volledig toerental)
8		Knop verhogen toerental
		Knop verlagen toerental

### Het aanzetten van het apparaat

Om het apparaat aan te zetten, tegelijkertijd de knop **AAN/UIT** en de knop  indrukken. Na het aanzetten de knop **AAN/UIT** loslaten.

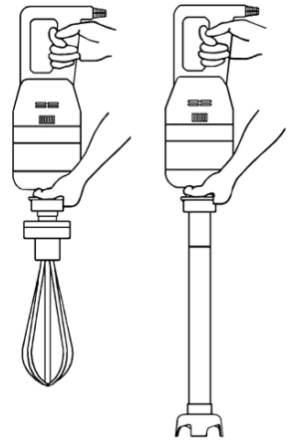
### De werking van het apparaat

Tijdens het aanzetten van het apparaat zich houden aan de volgende aanwijzingen:

1. Controleer op de werkplek de aansluiting op het lichtnet;
2. Controleer de juistheid van de montage van de uitgekozen uitrusting;
3. Voer **vóór** het aanzetten van het apparaat alle controles – testen uit (**tabel pag. 123**);
4. Controleer of aan alle veiligheidsvoorschriften wordt voldaan;
5. Vul een juiste bak met de gewenste voedingsmiddelen;
6. Doe de stekker in een geaard stopcontact met een veiligheidspin;



7. Het apparaat **met beide handen** vasthouden op de daarvoor bestemde plaatsen (**tek. rechts**): één hand bij de borging van de mixstaaf (garde), en de ander op het machinelichaam bij de knop **AAN/UIT**;
8. De volgende handeling verrichten om de voedingsmiddelen te bereiden:
  - Het apparaat met de mixstaaf (of garde) in de bak met voedingsmiddelen doen,



### VOORZICHTIG!

**Het apparaat nooit onderdompelen in de bak met voedingsmiddelen dieper dan tot de markeerlijn voor het niveau van onderdompeling op de mixstaaf of andere uitrusting. Nooit aanzetten als het apparaat in de vrije versnelling staat.**

- Om het apparaat aan te zetten tegelijkertijd de knoppen **AAN/UIT** en  indrukken, het apparaat werkt op het laatst ingestelde toerental, en de knop **AAN/UIT** kan worden losgelaten;
  - Het gewenste toerental instellen op het niveau **1 - 9** met de knoppen  of . Het uitgekozen toerental verschijnt op de display;
  - **Alleen met het werk met de mixstaaf** kan een extra toerental (**Turbo**) worden uitgekozen door de knop  in te drukken. Bij deze instelling werkt het apparaat op volle toeren en de buitenste segmenten, op de display  branden omstebeurt (roterend).
9. Als de voedingsmiddelen de gewenste consistentie hebben, het apparaat uitzetten volgens de onderstaande volgorde:
    - de knop **AAN/UIT** indrukken,
    - 10 seconden wachten en pas dan het apparaat uit de bak met voedingsmiddelen halen,
    - het apparaat op de juiste plaats wegleggen,
    - de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen,
    - tot slot het apparaat reinigen.



## **WAARSCHUWING voor snijwonden!**

Handen of andere delen van het lichaam ver van het mes van de mixstaaf houden als deze is bevestigd aan het motorblok en het apparaat aan staat.



## **WAARSCHUWING voor letsel aan de handen!**

Tijdens het werk van het apparaat nooit handen of keukengerei in de bak met voedingsmiddelen stoppen, deze kunnen verstrikt raken in de bewegende delen (garde), wat kan leiden tot letsel aan de handen.

10. De bereide voedingsmiddelen in een juiste bak doen.

## **6. Reiniging en conservatie**



### **WAARSCHUWING!**

Vóór het reinigen van het apparaat deze van het lichtnet halen (de stekker eruit trekken!).

Het apparaat nooit reinigen onder een waterstroom onder druk! Ervoor zorgen dat er geen water in het apparaat kan komen.



### **VOORZICHTIG!**

Vóór het reinigen van het apparaat mogen de volgende producten niet worden gebruikt:

- stoomreiniger;
- waterstroom onder druk om gebieden te reinigen waar zich meel bevindt en over het algemeen voor het reinigen van het apparaat;
- Reinigingsmiddelen die **chloor** bevatten (ook verdund) of, die gemaakt zijn op basis van chloor, zoals: bleekmiddel, zoutzuur, reinigingsmiddel voor pijpen, schoonmaakmiddel voor marmer, ontkalkingsmiddel etc., deze middelen kunnen het staal beschadigen en vlekken veroorzaken die onmogelijk te verwijderen zijn of oxidatie veroorzaken. |Het vrij doordringen van bovenstaand vernoemde middelen kan oxidatie veroorzaken en in sommige gevallen kan het het staal wegvreten;

- metalen plaatjes, borstels of polijstschijven (bijv. van gewoon staal, aluminium, messing etc.) of gereedschap dat werd gebruikt voor het reinigen van ander metaal of legeringen;
- schurende reinigingsmiddelen;
- benzine, oplosmiddelen of bijtende middelen die corrosie kunnen veroorzaken;
- middelen voor het reinigen van zilver.

## Reinigen van het apparaat

- Vóór en tijdens het reinigen **nooit** de bewegende delen aanraken zonder zich ervan te verzekeren dat het apparaat uit staat en het apparaat van het lichtnet is gehaald.
- Om een elektrische schok te voorkomen het apparaat, de kabel en de stekker **nooit** onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat **nooit** direct in de gootsteen leggen of onder een waterkraan. Denk er altijd aan dat er geen water in het apparaat mag komen.
- Het apparaat na elke dienst, vóór het dagelijks gebruik en in als het nodig is reinigen.



### **WAARSCHUWING!**

## **Vóór het reinigen het machinelichaam van het apparaat en alle elementen van de uitrusting demonteren.**

- Tijdens de demontage van de uitrusting zich houden aan de instructie in hoofdstuk 5.1 „Inbedrijfstelling“ (Montage/Demontage).
- Alle oppervlakken en delen van het apparaat die contact hebben met voedingsmiddelen en **plaatsen die contact hebben met voedingsmiddelen** (binnen-, en buitenoppervlakken van gereedschap) en **plaatsen in de buurt van de werkplek van het apparaat** (bovenste oppervlak voor het bevestigen van gereedschap aan het apparaat en het buitenste oppervlak van het apparaat), dienen regelmatig te worden gereinigd, zoals dat onderstaand wordt beschreven, en tot slot gedesinfecteerd.
- Verwijder van de uitrustingsonderdelen eventuele restjes van voedingsmiddelen (bijv. met behulp van een plastic schraper).



### **WAARSCHUWING voor snijwonden!**

**Het mes van de mixstaaf is erg scherp en kan letsel veroorzaken! Nooit het mes van de mixstaaf met blote handen aanraken! Tijdens het reinigen van het apparaat altijd handschoenen gebruiken die tegen snijden kunnen!**

- De gedemonteerde uirusting reinigen met een zacht, vochtig doekje met warm water en een verdund reinigingsmiddel. Tot slot spoelen in schoon, warm water.
- Het machinelichaam met het motorblok afnemen met een vochtig doekje (niet druipend).
- Gebruik speciale middelen voor staal in vloeibare vorm (geen crème en polijstpasta), die voor alles geen chloor bevatten. Om vet te verwijderen kan denatureringsmiddel worden gebruikt.
- De gereinigde delen zorgvuldig drogen met een zacht doekje dat geen vezels achterlaat.
- Om alle oppervlakken die contact hebben met **voedingsmiddelen** en **het gebied rondom de werkplek** te desinfecteren, gebruik maken van desinfecterende middelen bestemd voor contact met voedingsmiddelen die vrij op de markt te verkrijgen zijn. De aanwijzingen van de producent van dit reinigingsmiddel opvolgen.
- Het apparaat en de uitrustingsonderdelen **nooit** wassen in de afwasmachine.

## Het opbergen van het apparaat

- In het geval het apparaat **langere tijd niet wordt gebruikt** dient het apparaat zorgvuldig te worden gereinigd, zoals dat bovenstaand beschreven is. Op elk stalen oppervlak (vooral die van edelstaal) een hoeveelheid olie aanbrengen die groot genoeg is, als extra bescherm laag. De elementen van het apparaat in een zacht doekje verpakken dat geen vezels kan achterlaten.
- Het apparaat opbergen op een droge, schone plaats, beveiligd tegen vorst, zon en niet bereikbaar voor kinderen. Geen zware voorwerpen op het apparaat plaatsen.

## Conservatie



**VOORZICHTIG!**

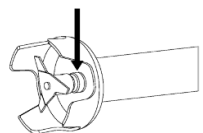
**Alleen een geautoriseerde klantenservice mag ingrijpen in het apparaat als gevolg van breuken, conservatie, mechanische of elektronische defecten of het vervangen van beschadigde onderdelen van het apparaat!**



**VOORZICHTIG!**

Regelmatig de rubberen pakking controleren onder het mes van de mixstaaf (tekening rechts). Als de rubberen pakking beschadigd is of verbruikt, dan dient deze worden vervangen door een geautoriseerde klantenservice.

De onberispelijke staat van de rubberen pakkingen voorkomt dat bereide producten in het apparaat kunnen komen, en daarmee de beschadiging van het apparaat.



## 7. Mogelijke storingen

Bij storingen koppelt u het apparaat los van het lichtnet. Controleer op basis van onderstaande tabel of de storing verholpen kan worden, voordat u de hulp van de service inroept of contact opneemt met de leverancier.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
<b>Het apparaat doet het niet: het mes van de mixstaaf draait niet</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Geen stroom.</li><li>• Het apparaat is niet aangesloten op het lichtnet.</li><li>• Beschadigde knop <b>AAN/UIT</b>.</li><li>• Op de display verschijnt „E“</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Controleer en sluit aan op het lichtnet.</li><li>• De stekker in het stopcontact steken.</li><li>• De klantenservice of de verkoper informeren.</li><li>• Neem contact op met de klantenservice of verkoper.</li></ul>
<b>Onderbreking van het werk</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Door te lang werk / overbelasting ging de thermoschakelaar aan.</li><li>• De oorzaak kan niet worden geïdentificeerd.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wacht tot het apparaat is afgekoeld en begin opnieuw met werken.</li><li>• Neem contact op met de klantenservice of verkoper.</li></ul>

### Als het defect niet kan worden verwijderd:

- Het apparaat van het lichtnet halen (de stekker eruit trekken!).
- De ombouw **niet** opendoen.
- Neem contact op met de verkoper, waarbij de volgende gegevens moeten worden gegeven:
  - soort defect;
  - het nummer van het artikel en het serienummer (aangegeven op het naamplaatje op het machinelichaam).

## 8. Afvalverwijdering

### Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



### **WAARSCHUWING!**

**Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.**



### **VOORZICHTIG!**



**Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.**

---

POLSKI

## Spis treści

<b>1. Bezpieczeństwo .....</b>	<b>132</b>
1.1 Wyjaśnienie symboli .....	132
1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa .....	133
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	138
<b>2. Informacje ogólne .....</b>	<b>139</b>
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja .....	139
2.2 Ochrona praw autorskich.....	139
2.3 Deklaracja zgodności .....	139
<b>3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....</b>	<b>140</b>
3.1 Kontrola dostawy .....	140
3.2 Opakowanie .....	140
3.3 Magazynowanie .....	140
<b>4. Parametry techniczne .....</b>	<b>141</b>
4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia .....	141
4.2 Dane techniczne.....	144
<b>5. Instalacja i obsługa .....</b>	<b>146</b>
5.1 Uruchomienie .....	146
5.2 Podłączenie.....	148
5.3 Obsługa .....	149
<b>6. Czyszczenie i konserwacja.....</b>	<b>152</b>
<b>7. Możliwe usterki.....</b>	<b>155</b>
<b>8. Utylizacja.....</b>	<b>156</b>

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Straße 28  
33154 Salzkotten  
Niemcy

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



**Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!**

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

## 1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

### 1.1 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



**ZAGROŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



**OSTRZEŻENIE!**

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.





### OSTRZEŻENIE przed ranami ciętymi!

Ten symbol oznacza niebezpieczne sytuacje, które mogą prowadzić do powstania ran ciętych.



### OSTRZEŻENIE przed obrażeniami rąk!

Ten symbol oznacza niebezpieczne sytuacje, które mogą prowadzić do obrażeń rąk.



### OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



### WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

## 1.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.
- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.

### **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



## **ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu zasilającego nie układać na wykładzinach dywanowych lub innych palnych materiałach. Nie przykrywać przewodu zasilającego. Przewód zasilający nie może znajdować się w obszarze pracy.
- Przewód zasilający należy regularnie sprawdzać pod kątem uszkodzeń. Nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Przewód zasilający zawsze odłączać od gniazdka ciągnąc tylko za wtyczkę.
- Nigdy nie przenosić, nie przesuwać i nie unosić urządzenia za przewód zasilający.
- W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi zagrożenie porażenia prądem elektrycznym.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Nigdy nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka,
  - gdy urządzenie nie jest używane,
  - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
  - przed czyszczeniem urządzenia.



### **OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo skaleczenia!**

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Podczas pracy urządzenia **nigdy** nie dotykać jego ruchomych części.
- **Nigdy nie wkładać do garnka przy włączonym i działającym urządzeniu produktów lub przedmiotów**, które posiadają inne właściwości niż te zalecane do zastosowania zgodnego z przeznaczeniem, jak np. kości, zamrożone mięso, produkty, które nie są artykułami spożywczymi lub inne przedmioty, jak np. apaszki itd..

- **Nigdy** nie łąpać, trzymać i obsługiwać urządzenia w innych niż przeznaczonych do normalnego użytkowania miejscach. **Nigdy** nie uruchamiać urządzenia tylko jedną ręką.
- Przy włączonym i uruchomionym urządzeniu **nigdy** nie dociskać artykułów spożywczych lub składników na dnie garnka lub też dopuścić do dociskania ich przez inne osoby.
- Podczas pracy urządzenia **nigdy** nie wkładać do garnka rąk lub innych części ciała.
- **Nigdy nie** zanurzać urządzenia w garnku z przetwarzanymi artykułami spożywczymi **głębiej niż do znacznika poziomu zanurzenia**.
- **Nigdy nie** wyjmować urządzenia z garnka przed jego całkowitym zatrzymaniem i **nigdy przed upływem 10 sek. po wyłączeniu urządzenia**.
- **Nigdy** nie usuwać z urządzenia częściowo lub w całości urządzeń ochronnych i tabliczek ostrzegawczych.
- **Nigdy** nie wsuwać jakichkolwiek przedmiotów do otworów wentylacyjnych korpusu urządzenia.
- **Nigdy** nie ustawiać lub kłaść urządzenia **na inne przedmioty niż stół roboczy**, który musi być przystosowany do artykułów spożywczych, a jego wysokość od podłogi musi wynosić od 900 do 1100 mm.
- Nigdy nie używać **palnych, korodujących lub szkodliwych środków czyszczących** oraz **środków nadmiernie zasadowych, jak np. wodorotlenek sodu lub amoniak**.
- **Nigdy nie** pozwalać używać urządzenia osobom **nieuprawnionym** lub osobom bez zalecanej odzieży roboczej.
- Zabronione jest **używanie trzepaczki w urządzeniach ze stałą prędkością**.
- Nigdy nie używać urządzenia w bezpośrednim sąsiedztwie otwartego płomienia lub żarzących się materiałów, poza zastosowaniem z użyciem odpowiednich środków bezpieczeństwa.

- **Nigdy** nie używać urządzenia, jeżeli **nie** zostały spełnione warunki **zapewniające wyeliminowanie ryzyka szczątkowego**.



**OSTRZEŻENIE! Ryzyko szczątkowe z powodu usunięcia stałych osłon, ingerencji w uszkodzone/zużyte części!**

- **Pod żadnym pozorem osoba obsługująca nie może próbować otwierać lub usuwać stałych osłon lub elementów zabezpieczających.**
- **Podczas kompletowania, konserwacji i czyszczenia, oraz podczas wszystkich innych czynności manualnych, które obejmują umieszczanie dłoni lub innych części ciała w obszarach niebezpiecznych urządzenia występuje ryzyko szczątkowe, którego konsekwencją mogą być przede wszystkim:**
  - 1. uderzenia w części urządzenia,**
  - 2. otarcie i / lub zadrapania w wyniku kontaktu z szorstkimi częściami urządzenia,**
  - 3. skaleczenie spiczastymi częściami,**
  - 4. zranienie zaostrozonymi częściami,**
  - 5. zaplątanie się w ruchome części (trzepaczka)**
- **W konsekwencji koniecznego umieszczania dłoni w pobliżu noża podczas czyszczenia lub usuwania resztek z noża istnieje ryzyko szczątkowe polegające na tym, że może dojść do zranienia ostrymi częściami.**
- **W związku z tym osoby obsługujące i przeprowadzające konserwację muszą być przeszkolone w zakresie wykonywania czynności przy otwartych osłonach i zostać poinformowane o wynikających z tego zagrożeniach oraz muszą zostać upoważnione przez osobę odpowiedzialną. Muszą one także stosować odpowiednie środki ochrony osobistej lub nosić rękawice odporne na przecięcia.**

## 1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



### **OSTROŻNIE!**

Urządzenie to zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i może być obsługiwane wyłącznie przez wykwalifikowany personel w ramach działalności cateringowej oraz w dużych kuchniach.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi. Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

**Urządzenie z odpowiednim wyposażeniem** jest przeznaczone tylko do **rozdrabniania, miksowania, mielenia, ubijania, mieszania itd.** ciepłych i zimnych potraw.

Przy pomocy tego urządzenia można bezpośrednio w garnku przygotowywać zupy, purée, kremy, masę marcepanową, masy serowe i in.



### **OSTROŻNIE!**

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

## 2. Informacje ogólne

### 2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



#### **OSTROŻNIE!**

**Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!**

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszeniu.

### 2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.**

### 2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

## 3. Transport, opakowanie i magazynowanie

### 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

### 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



#### **WSKAZÓWKA!**

**Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.**

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

### 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.



## 4. Parametry techniczne

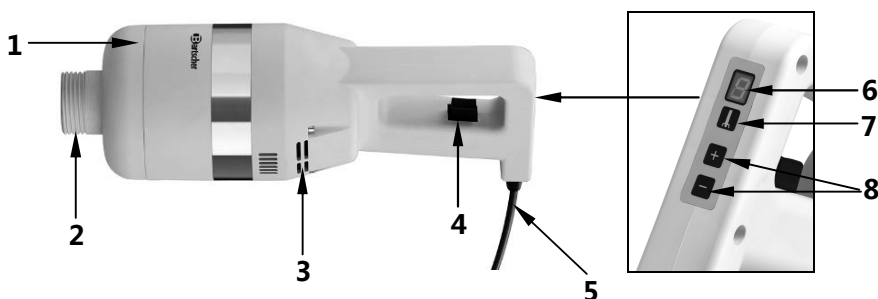
### 4.1 Zestawienie podzespołów urządzenia

#### Blender ręczny - zestaw STM3

**Wyjątkowa wszechstronność – dostosuj blender ręczny do swoich indywidualnych wymagań. Dowolnie wybierane kombinacje:**

- Bloki silników **130130**, **130131**, **130132** o różnej mocy
- Mieszadła **130133**, **130134**, **130135**, **130136** o różnych długościach
- 1 trzepaczka **130137** (pasuje do STM3 350)
- 1 uchwyt ścienny **130138**

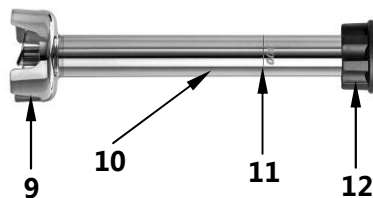
#### Bloki silnika



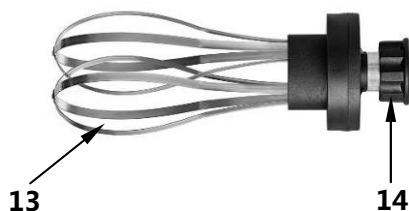
- 1** Korpus silnika z blokiem silnika
- 2** Szybkozłącze
- 3** Otwory wentylacyjne
- 4** Przycisk **WŁ./WYŁ.**
- 5** Przewód przyłączeniowy
- 6** Wskaźnik poziomemu prędkości
- 7** Przycisk Turbo mieszadła
- 8** Przyciski regulowania prędkości obrotów

## Mieszadła, trzepaczka, uchwyt ścienny

- 9 Osłona noża
- 10 Mieszadło
- 11 Oznaczenie poziomu zanurzenia
- 12 Kołnierz ustalający mieszadła



- 13 Trzepaczka
- 14 Kołnierz ustalający trzepaczki



- 15 Uchwyt ścienny



## Zastosowanie i podzespoły

Urządzenie składa się z silnika elektrycznego, który jest umieszczony w odlewie z tworzywa sztucznego (samodzielny korpus urządzenia). Wyposażenie (mieszadło, trzepaczka) jest osadzone przy pomocy kołnierza ustalającego na szybkozłączu korpusu urządzenia z blokiem silnika i obrotowo mocowany do wałka silnika.

Żądane artykuły spożywcze należy umieścić w pojemniku, a następnie uruchomić urządzenie **trzymając je oburącz w wyznaczonych do tego miejscach (zob. rys. na stronie 151)** w podanej poniżej kolejności:

1. ustawić z zamontowanym wyposażeniem (mieszadło lub trzepaczka) w pojemniku lub garnku;
2. uruchomić i pozostawić włączone do zakończenia przygotowywania produktu;
3. wyłączyć i po ok. 10 sekundach wyjąć z pojemnika i odłożyć na odpowiednią powierzchnię.

Właściwości urządzenia pozwalają na następujące rodzaje obróbki artykułów spożywczych:

1. podczas, gdy urządzenie dotyka dna pojemnika (z mieszadłem), przy czym nie można przekroczyć oznaczenia poziomu zanurzenia,
2. kiedy pracuje w powietrzu, jednak jest przytrzymywane oburącz (z trzepaczką).

Produkt spożywczy wykładamy z pojemnika ręcznie po zakończeniu cyklu obróbki i po wyjęciu urządzenia z pojemnika.

Wszystkie materiały, które mają bezpośredni kontakt z artykułami spożywczymi, są zgodne z obowiązującymi przepisami o higienie pracy z artykułami spożywczymi.

W zależności od wymagań odnośnie eksploatacji i produkcji urządzenie można wyposażyć w różne dodatkowe elementy (rozdział 4.2 „Dane techniczne“).

## Urządzenia zabezpieczające

### Termowyciągacz ochronny

Jeżeli urządzenie jest mocno obciążone, zbyt długo włączone lub też jest przeciążone to termowyciągacz ochronny automatycznie wyłączy urządzenie.

W tym przypadku przed ponownym włączeniem urządzenia **począć, aż urządzenie zupełnie ostygnie.**

## 4.2 Dane techniczne

### Bloki silnika

<b>Nazwa</b>	<b>Blok silnika STM3 350</b>	<b>Blok silnika STM3 450</b>	<b>Blok silnika STM3 650</b>
Nr art.:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Materiał:	Tworzywo sztuczne, beżowe	Tworzywo sztuczne, beżowe	Tworzywo sztuczne, beżowe
Liczba obrotów, maks.:	11.000 obr. / min.	15.000 obr. / min.	13.000 obr. / min.
Regulacja prędkości:	9 poziomów + turbo	9 poziomów + turbo	9 poziomów + turbo
Długość kabla:	2,1 m	2,1 m	2,1 m
Moc przyłączeniowa:	0,35 kW / 230 V 50 Hz	0,45 kW / 230 V 50 Hz	0,65 kW / 230 V 50 Hz
Wymiary (mm):	szer. 115 gł. 180 wys. 360	szer. 130 gł. 190 wys. 380	szer. 130 gł. 190 wys. 400
Waga:	2,85 kg	3,3 kg	3,9 kg

### Mieszadła

<b>Nazwa</b>	<b>Mieszadło STM3 300</b>	<b>Mieszadło STM3 400</b>
Nr art.:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Materiał:	Stal niklowo-chromowa 18/10	Stal niklowo-chromowa 18/10
Nóż:	Ø 60 mm, 3 ostrza	Ø 60 mm, 3 ostrza
Wydajność:	ok. 30 litrów	ok. 80 litrów
Długość mieszadła:	300 mm	400 mm
Wymiary (mm):	szer. 90 x gł. 90 x wys. 330	szer. 90 x gł. 90 x wys. 430
Waga:	1,25 kg	1,5 kg

<b>Nazwa</b>	<b>Mieszadło STM3 500</b>	<b>Mieszadło STM3 600</b>
Nr art.:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Materiał:	Stal niklowo-chromowa 18/10	Stal niklowo-chromowa 18/10
Nóż:	Ø 60 mm, 3 ostrza	Ø 60 mm, 3 ostrza
Wydajność:	ok. 150 litrów	ok. 250 litrów
Długość mieszadła:	500 mm	600 mm
Wymiary(mm):	szer. 90 x gł. 90 x wys. 530	szer. 90 x gł. 90 x wys.630
Waga:	1,8 kg	1,95 kg

### Trzepaczka

<b>Nazwa</b>	<b>Trzepaczka STM3 245 pasuje do korpusa silnika STM3 350</b>
Nr art.:	<b>130137</b>
Materiał:	Stal niklowo-chromowa 18/10
Długość trzepaczki:	245 mm
Wymiary:	szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
Waga:	1,1 kg

### Uchwyt ścienny

<b>Nazwa</b>	<b>Uchwyt ścienny STM3 WH1</b>
Nr art.:	<b>130138</b>
Materiał:	Stal niklowo-chromowa 18/10
Dostawa:	Bez mocowań
Wymiary:	szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
Waga:	0,166 kg

**Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych!**

## 5. Instalacja i obsługa

### 5.1 Uruchomienie



#### OSTROŻNIE!

Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez upoważniony i odpowiednio przeszkolony personel, który posiada wystarczające doświadczenie techniczne.

Przed włączeniem urządzenia należy:

- dokładnie przeczytać dokumentację techniczną,
- zapoznać się z urządzeniami ochronnymi i zabezpieczającymi w urządzeniu, ich położeniem i sposobem działania.

**Użytkowanie** części urządzenia i jego wyposażenia, które są stosowane jako urządzenia ochronne i zabezpieczające **przez osoby nieupoważnione** może być przyczyną usterek lub stwarzać zagrożenie dla osoby obsługującej. **Osoba obsługująca musi** być odpowiednio przeszkolona, poinformowana o ryzyku szcążkowym i prawidłowym używaniu urządzenia.

#### Montaż / Demontaż



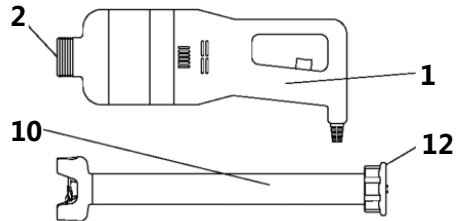
#### OSTRZEŻENIE!

**Wszelkie czynności związane z montażem / demontażem każdej z części urządzenia muszą być wykonywane przy wyłączonym silniku i przy wyciągniętej z gniazdka wtyczce.**

**Montaż** odpowiednich części wyposażenia do bloku silnika jest realizowany zgodnie z podanymi poniżej wskazówkami.

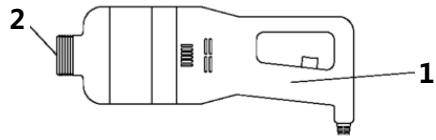
#### Mieszadło

1. Kołnierz ustalający (**12**) mieszadła (**10**) osadzić na szybkozłączu (**2**) korpusu urządzenia (**1**).
2. Mieszadło (**10**) dokręcić do szybkozłączu (**2**) korpusu urządzenia (**1**).

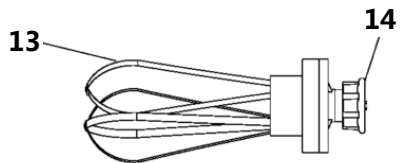


## Trzepaczka

1. Kołnierz ustalający (14) trzepaczki (13) osadzić na szybkozłączu (2) korpusu urządzenia (1).

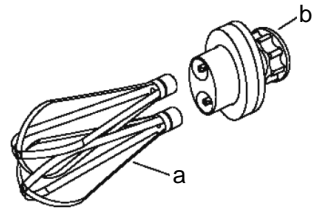


2. Trzepaczkę (13) dokręcić do szybkozłączki (2) korpusu urządzenia (1).



3. W celu zdemontowania (np. w celu czyszczenia) trzepaczki (a) ciągnąć ją tak długo, aż poluzuje się od kołnierza ustalającego (b).

W celu montażu nasadkę trzepaczki (a) wsunąć na kołki kołnierza ustalającego i docisnąć.



**Demontaż** należy wykonać zgodnie z opisanymi przy montażu operacjami, ale w odwrotnej kolejności.

## Uchwyt ścienny

- Praktyczny uchwyt ścienny umożliwia przechowywanie bloku silnika w łatwo dostępnym miejscu, oszczędzając przy tym miejsce.
- Umocować uchwyt ścienny w dostępnym miejscu przy pomocy odpowiednich kołków i śrub (materiał do mocowania nie znajduje się w zakresie dostawy).
- Włożyć blok silnika do uchwyту ściennego (rys. z prawej strony).



## 5.2 Podłączenie



**ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym! W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!**

**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa). Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

**Urządzenie może być podłączane tylko do prawidłowo zainstalowanych, pojedynczych gniazdek ze stykiem ochronnym.**

- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Z urządzenia korzystać w pobliżu gniazdka, po to, aby w razie potrzeby szybko wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

### **Obszar roboczy**

Obszar roboczy musi być zgodny z wymaganiami dyrektywy 89/654/EWG.

Powierzchnia, na której urządzenie będzie odkładane musi być wystarczająco duża, dobrze oświetlona, czysta i sucha. Są to ważne wymagania związane z bezpieczeństwem personelu.

W obszarze roboczym nie mogą znajdować się żadne obce przedmioty.



## 5.3 Obsługa


### Kontrole i sprawdzenie przed włączeniem

Kontrola / Sprawdzenie	Procedura
Upewnić się, że: - <b>w garnku nie znajdują się żadne</b> obce przedmioty	Kontrola wzrokowa w celu ustalenia, że w garnku nie znajdują się żadne obce przedmioty, jak np. narzędzia, ręczniki itd. oraz produkty, które nie są artykułami spożywczymi. W przypadku znalezienia takich przedmiotów, należy je usunąć.
Sprawdzić czystość: - <b>zewnętrznych części</b> urządzenia - <b>powierzchni</b> wyposażenia - <b>wewnętrznych części</b> wyposażenia (nóż, trzepaczka)	Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia wszystkie powierzchnie wymienionych części muszą zostać poddane kontroli wzrokowej pod kątem ich czystości. W przypadku stwierdzenia pleśni lub innych zabrudzeń należy wyczyścić te części zgodnie ze wskazówkami z punktu <b>6 „Czyszczenie i konserwacja“</b> .
Sprawdzić stan: - <b>stałych urządzeń zabezpieczających</b> - <b>korpusu urządzenia</b>	Wszystkie stałe osłony itd. muszą spełniać swoje funkcje. Kontrola wzrokowa wymienionych części w celu stwierdzenia, czy są one nieuszkodzone z zewnątrz. Po stwierdzeniu pierwszych oznak zużycia / uszkodzenia dane części muszą zostać niezwłocznie wymienione. Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.
Sprawdzić zdolność do pracy: - <b>części sterujących / kontrolujących / pełniących rolę zabezpieczeń</b> - <b>sterowania</b>	Wszystkie urządzenia muszą spełniać przewidziane dla nich funkcje. Należy bezpośrednio oddziaływać na mechanizmy w taki sposób, aby zadziałały w oczekiwany sposób. Po stwierdzeniu pierwszych oznak zużycia / uszkodzenia dane części muszą zostać niezwłocznie wymienione. Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.
Upewnić się: - <b>że po uruchomieniu urządzenia nie słychać dziwnych dźwięków</b>	Jeżeli podczas kontroli sterowania stwierdzone zostaną dziwne dźwięki, które wskazują np. na zatarcie lub mechaniczne pęknięcia, wyłączyć natychmiast urządzenie i poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.

## Wyświetlacz / Elementy obsługi

Nr	Wyświetlacz/Przycisk	Opis
6		Wyświetlacz <b>Standby</b>
		Wyświetlacz poziomu prędkości obrotów <b>1 - 9</b>
		Wyświetlacz poziomu prędkości obrotów <b>Turbo</b>
4		Przycisk <b>WŁ./WYŁ.</b> (oznaczenie na bloku silnika)
7		Przycisk <b>Turbo</b> mieszadła (pełna liczba obrotów)
8		Przycisk zwiększenia prędkości obrotów
		Przycisk zmniejszenia prędkości obrotów

### Uruchamianie urządzenia

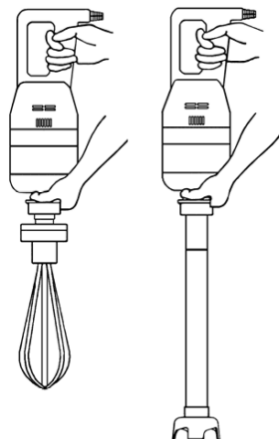
W celu włączenia urządzenia wcisnąć równocześnie przycisk **WŁ./WYŁ.** i przycisk .  
Po uruchomieniu zwolnić przycisk **WŁ./WYŁ.**

### Praca urządzenia

Uruchomić urządzenie przestrzegając następujących wskazówek:






1. Sprawdzić w miejscu pracy zasilanie w prąd elektryczny;
2. Sprawdzić prawidłowy montaż wybranego wyposażenia;
3. Przeprowadzić przed włączeniem urządzenia wszystkie kontrole / sprawdzenie (**tabela na stronie 149**);
4. Skontrolować przestrzeganie wszystkich przepisów bezpieczeństwa;
5. Napełnić odpowiedni pojemnik żądanymi artykułami spożywczymi;
6. Podłączyć wtyczkę do uziemionego gniazdka z zestykiem ochronnym;

7. Trzymać urządzenie **oburącz** w przewidzianych do tego celu miejscach (**rys. z prawej strony**): jedną ręką przy kołnierzu ustalającym mieszadła (lub trzepaczki), a drugą ręką korpus urządzenia w obrębie przycisku **WŁ./WYŁ.**;
8. Wykonać następujące działania w celu przyrządzenia artykułów spożywczych:
  - umieścić urządzenie z mieszadłem (lub trzepaczką) w pojemniku z artykułami spożywczymi,

**OSTROŻNIE!**

**Nigdy nie zanurzać urządzenia w pojemniku z artykułami spożywczymi głębiej niż do oznaczenia poziomu zanurzenia na mieszadle lub innym wyposażeniu.**

**Nigdy nie uruchamiać urządzenia na biegu jałowym.**

- W celu uruchomienia urządzenia wcisnąć jednocześnie przyciski **WŁ./WYŁ.** i , urządzenie działa na ostatnim ustawionym poziomie prędkości obrotów, a przycisk **WŁ./WYŁ.** można zwolnić;
  - Ustawić żądany poziom prędkości obrotów **1 - 9** przyciskami  lub . Wybrany poziom prędkości obrotów pojawia się na wyświetlaczu;
  - **Tylko do pracy z mieszadłem** można wybrać dodatkowy poziom prędkości obrotów (**Turbo**) wciskając przycisk . Przy takim ustawieniu urządzenie działa na pełnych obrotach, zewnętrzne segmenty na wyświetlaczu  świecą się naprzemiennie (rotacyjnie).
9. Jak tylko artykuły spożywcze uzyskają żądaną konsystencję, wyłączyć urządzenie zgodnie z podaną poniżej kolejnością:
    - wcisnąć przycisk **WŁ./WYŁ.**,
    - poczekać ok. 10 sekund i dopiero wtedy wyjąć urządzenie z pojemnika z artykułami spożywczymi,
    - odłożyć urządzenie na odpowiednią powierzchnię,
    - wyciągnąć wtyczkę urządzenia z gniazdka,
    - na zakończenie umyć urządzenie.



## **OSTRZEŻENIE** przed ranami ciętymi!

Ręce lub inne części ciała trzymać z daleka od noża mieszadła, jeżeli jest ono umocowane do jednostki silnika, a urządzenie jest włączone.



## **OSTRZEŻENIE** przed obrażeniami rąk!

Podczas pracy urządzenia nigdy nie wkładać rąk lub narzędzi kuchennych do pojemnika z artykułami spożywczymi, mogą zaplątać się w ruchomych częściach (trzepaczka), co może doprowadzić do skaleczenia rąk.

10. Przełożyć przetworzone produkty spożywcze do odpowiedniego pojemnika.

## 6. Czyszczenie i konserwacja



### **OSTRZEŻENIE!**

Przed czyszczeniem urządzenia odłączyć je od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).

Nigdy nie czyścić urządzenia strumieniem wody pod ciśnieniem! Zwracać uwagę na to, aby woda nie dostała się do urządzenia.



### **OSTROŻNIE!**

Do czyszczenia urządzenie nie mogą być używane następujące produkty:

- ciśnieniowe myjki parowe;
- strumień powietrza pod ciśnieniem do czyszczenia obszarów, w których znajduje się mąka i generalnie do czyszczenia urządzenia;
- środki czyszczące zawierające **chlor** (również rozcieńczony) lub, które powstały na jego bazie, jak: ługi bielące, kwas chlorowodorowy, środki do czyszczenia rur, środki do czyszczenia marmuru, odkamieniacz itd., takie środki mogą uszkodzić stal i spowodować powstanie plam niemożliwych do usunięcia lub utlenianie. Swobodne przedostanie się w/w środków może spowodować utlenianie, a w niektórych przypadkach wżery w stali;

- płytki metalowe, szczotki lub tarcze polerskie z innych metali lub stopów (np. ze stali zwykłej, aluminium, mosiądzu itd.) lub narzędzia, które wcześniej były używane do czyszczenia innych metali lub stopów;
- ściernie środki czyszczące;
- benzyna, rozpuszczalniki lub palne i / lub powodujące korozję fluidy;
- środki do czyszczenia srebra.

## Czyszczenie urządzenia

- Przed czyszczeniem i podczas czyszczenia **nigdy** nie dotykać ruchomych części bez upewnienia się, że nastąpiło ich zatrzymanie, a urządzenie zostało odłączone od zasilania w prąd elektryczny.
- W celu uniknięcia porażenia prądem elektrycznym **nigdy** nie zanurzać urządzenia, kabla sieciowego ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- **Nigdy** nie ustawiać ani odkładać urządzenia bezpośrednio w zlewie lub pod kranem z wodą. Zawsze pamiętać o tym, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Urządzenie czyścić na koniec każdej zmiany, przed codziennym użytkowaniem, a w razie potrzeby także częściej.



### **OSTRZEŻENIE!**

#### **Przed czyszczeniem zdemontować z korpusu urządzenia wszystkie elementy wyposażenia.**

- Podczas demontażu wyposażenia przestrzegać instrukcji w rozdziale 5.1 „Uruchomienie“ (Montaż/Demontaż).
- Wszystkie powierzchnie i części urządzenia, które mają kontakt z artykułami spożywczymi i ewentualnie **obszary kontaktu z artykułami spożywczymi** (zewnątrzne i wewnętrzne powierzchnie narzędzi) i **obszary znajdujące się w obrębie pracy urządzenia** (górna powierzchnia umocowanego do urządzenia narzędzia i zewnętrzna powierzchnia urządzenia), należy regularnie czyścić, jak zostało to opisane poniżej, a na koniec zdezynfekowane.
- Usunąć z części wyposażenia ewentualne resztki artykułów spożywczych (np. przy pomocy plastikowego skrobaka).



### **OSTRZEŻENIE przed ranami ciętymi!**

**Noż mieszadła jest bardzo ostry i może spowodować skaleczenia! Nigdy nie dotykać noża mieszadła gołymi rękoma! Podczas czyszczenia urządzenia zawsze stosować odporne na przecięcie rękawice ochronne!**

- Zdemontowane wyposażenie umyć miękką, wilgotną ściereczką w ciepłej wodzie z dodatkiem rozcieńczonego środka do mycia. Na zakończenie wypłukać w czystej, ciepłej wodzie.
- Przetrzeć korpus urządzenia z jednostką silnika miękką i wilgotną ściereczką (nie ociekającą).
- Używać specjalnych środków do stali w stanie ciekłym (żadnych kremów i past szlifujących), które przede wszystkim nie zawierają chloru. W celu usunięcia tłuszczu można zastosować denaturat.
- Dokładnie wysuszyć umyte elementy miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczką.
- Do dezynfekcji wszystkich powierzchni, które mają kontakt z **artykułami spożywczymi i obszaru w obrębie pracy urządzenia** stosować ogólnie dostępne środki dezynfekujące przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi. Przestrzegać wskazówek producenta takiego środka czyszczącego.
- **Nigdy** nie myć urządzenia i narzędzi wyposażenia w zmywarce do naczyń.

## Przechowywanie urządzenia

- W przypadku **dłuższych przerw w użytkowaniu** urządzenia, urządzenie należy dokładnie wyczyścić, jak to opisano powyżej. Nanieść na wszystkie powierzchnie stalowe (szczególnie te ze stali szlachetnej) wystarczająco dużo oleju wazelinowego, aby ochronić je dodatkową warstwą. Zawinąć elementy urządzenia w miękką, nie pozostawiającą włókien ściereczkę.
- Przechowywać urządzenie w suchym, czystym, zabezpieczonym przed mrozem i słońcem oraz niedostępnym dla dzieci miejscu. Na urządzeniu nie ustawiać żadnych ciężkich przedmiotów.

## Konserwacja



### OSTROŻNIE!

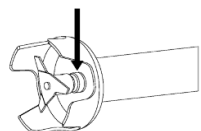
Tylko uznany serwis klienta może ingerować w urządzenie na skutek pęknięcia, konserwacji, mechanicznych lub elektronicznych usterek lub też wymieniać uszkodzone części w urządzeniu!



### OSTROŻNIE!

Regularnie kontrolować gumową uszczelkę pod nożem mieszadła (rysunek z prawej strony). Jeżeli uszczelka gumowa jest uszkodzona lub zużyta, należy zlecić jej wymianę uznanemu serwisowi klienta.

Nienaganny stan gumowej uszczelki zapobiega przedostawaniu się przetworzonych produktów do wnętrza urządzenia, a tym samym uszkodzeniu urządzenia.



## 7. Możliwe usterki

W razie usterki należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego. Na podstawie poniższej tabeli należy sprawdzić, czy istnieje możliwość wyeliminowania zakłóceń w działaniu przed wezwaniem serwisu lub powiadomieniem sprzedawcy.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
<b>Urządzenie nie działa: nóż mieszadła nie obraca się</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Brak zasilania.</li><li>• Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.</li><li>• Uszkodzony przycisk <b>WŁ./WYŁ.</b></li><li>• Na wyświetlaczu pojawia się „E“</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdzić i przywrócić zasilanie elektryczne.</li><li>• Podłączyć wtyczkę do gniazdka elektrycznego.</li><li>• Poinformować dział obsługi klienta lub sprzedawcę.</li><li>• Skontaktować się z działem obsługi klienta lub ze sprzedawcą.</li></ul>
<b>Przerwanie pracy</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Z powodu zbyt długiej pracy / przeciążenia zadziałał termowyłącznik ochronny.</li><li>• Nie można zidentyfikować przyczyny.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poczeekać, aż urządzenie ostygnie i ponownie rozpocząć pracę.</li><li>• Skontaktować się z działem obsługi klienta lub sprzedawcą.</li></ul>

### Jeżeli nie można usunąć usterek działania:

- Urządzenie odłączyć od zasilania (wyciągnąć wtyczkę!).
- **Nie** otwierać obudowy,
- Skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym podać następujące dane:
  - rodzaj usterki działania;
  - numer artykułu i numer seryjny (podane na tabliczce znamionowej na korpusie urządzenia).

## 8. Utylizacja

### Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



#### **OSTRZEŻENIE!**

**Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.**



#### **OSTROŻNIE!**



**Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.**



## РУССКИЙ

## Содержание

<b>1. Безопасность</b> .....	<b>158</b>
1.1 Значение символики .....	158
1.2 Меры предосторожности .....	159
1.3 Использование по назначению .....	164
<b>2. Общие сведения</b> .....	<b>165</b>
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства .....	165
2.2 Защита авторских прав .....	165
2.3 Декларация о нормативном соответствии .....	165
<b>3. Транспортировка, упаковка и хранение</b> .....	<b>166</b>
3.1 Транспортная инспекция .....	166
3.2 Упаковка .....	166
3.3 Хранение .....	166
<b>4. Технические данные</b> .....	<b>167</b>
4.1 Описание частей прибора .....	167
4.2 Технические характеристики .....	170
<b>5. Инсталляция и обслуживание</b> .....	<b>172</b>
5.1 Ввод в действие .....	172
5.2 Подключение .....	174
5.3 Обслуживание .....	175
<b>6. Очистка и техобслуживание</b> .....	<b>178</b>
<b>7. Возможные неисправности</b> .....	<b>181</b>
<b>8. Утилизация</b> .....	<b>182</b>



**Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!**

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

## 1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

### 1.1 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



**ОПАСНО!**

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



**ОСТОРОЖНО!**

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



**ОСТОРОЖНО: риск получения резаных ран!**

Этот символ обозначает опасные ситуации, которые могут привести к получению резаных ран.



**ОСТОРОЖНО: риск получения травм рук!**

Этот символ обозначает опасные ситуации, которые могут привести к получению травм рук.



**ВНИМАНИЕ!**

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



**УКАЗАНИЕ!**

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

## 1.2 Меры предосторожности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него указаний по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор следует использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Прибор может быть взят в эксплуатацию лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии.

- Сделать невозможным доступ детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантии.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недозволено предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не дозволены изготовителем.



## **ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!**

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не должен подвергаться изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливайте прибор или другие предметы на проводе питания.
- Провод питания не прокладывать на ковровых покрытиях или других легко воспламеняющихся материалах. Не накрывать провод питания. Провод питания не должен находиться в зоне работы.
- Провод питания регулярно проверять на предмет повреждений. Не использовать прибор с поврежденным проводом.

Если провод поврежден, во избежание опасности, его замену следует поручить персоналу сервисного обслуживания или электрику.

- Провод питания следует всегда отсоединять от розетки с помощью вилки.
- Никогда не перемещать, не передвигать и не поднимать прибор с помощью провода питания.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических соединений или модификаций электрической или механической конструкции, появится угроза поражения электрическим током.
- Никогда не погружать прибор, провод питания и вилку в воду или другие жидкости.
- Не применять никакие едкие чистящие вещества и следить за тем, чтобы вода не попала в прибор.
- **Никогда** не обслуживать прибор влажными руками или стоя на мокром основании.
- Вынуть вилку из гнезда,
  - если прибор не используется.
  - если во время эксплуатации появятся помехи,
  - перед очисткой прибора.



### **ОСТОРОЖНО! Опасность получения травм!**

Во избежание последствий угрозы соблюдайте указанные ниже рекомендации.

- Во время работы прибора **никогда** не следует прикасаться к подвижным частям прибора.
- **Никогда не вкладывать в кастрюлю при включенном и работающем приборе продукты или предметы**, свойства которых отличаются от свойств, указанных для применения согласно предназначению прибора. Напр.: кости, замороженное мясо, продукты, не являющиеся пищевыми продуктами или другие предметы, например, шейные платки и т.д.

- **Никогда** не обслуживать прибор, хватая его/ придерживая в местах, не предназначенных для нормальной эксплуатации. **Никогда** не следует вводить прибор в действие одной рукой.
- При включенном и работающем приборе **никогда** не давить пищевые продукты или компоненты на дно кастрюли, и не допускать, чтобы это делали другие лица.
- Во время работы прибора **никогда** не вкладывать в кастрюлю руки или другие части тела.
- **Никогда не** следует погружать прибор в кастрюлю с перерабатываемыми пищевыми продуктами **глубже, чем до отметки уровня погружения.**
- **Никогда не** следует вынимать прибор из кастрюли, **прежде чем он полностью остановится. Следует также всегда подождать 10 сек. после выключения прибора.**
- **Никогда** не удалять с прибора, полностью или частично, защитные элементы и предупредительные наклейки.
- **Никогда** не следует вставлять какие-либо предметы в вентиляционные отверстия корпуса прибора.
- **Никогда** не следует устанавливать или класть прибор на **другие предметы кроме рабочего стола**, который должен быть приспособлен к работе с пищевыми продуктами, а его высота от пола должна составлять от 900 до 1100 мм.
- Никогда не использовать **горючие, корродирующие или вредные чистящие средства**, а также **средства с повышенным содержанием щелочи**, такие как гидроокись натрия или аммиак.
- **Не разрешать эксплуатацию прибора неуполномоченным лицам** или лицам без необходимой рабочей одежды.
- Запрещается **использовать венчик в приборах с постоянной скоростью.**
- Никогда не следует использовать прибор в непосредственной близости к открытому пламени или тлящимся материалам, кроме случаев применения соответствующих средств безопасности.

- **Никогда** не использовать прибор, если **не** выполнены условия, **исключающие остаточный риск**.



**ВНИМАНИЕ!** Остаточный риск в результате удаления фиксированных крышек, вмешательства в поврежденные/изношенные части!

- Ни при каких обстоятельствах лицо, обслуживающее прибор, не должно пытаться открывать или снимать фиксированные крышки или предохранительные элементы.
- Во время сборки, техобслуживания и очистки, а также во время любых других мануальных действий, предполагающих участие рук или других частей тела в работе в опасных зонах прибора, имеет место остаточный риск, результатом которого могут быть:
  1. ушибы от ударов о части прибора,
  2. ссадины и/или царапины в результате контакта с шероховатыми частями прибора,
  3. раны, полученные в результате контакта с остроконечными частями,
  4. порезы от острых частей,
  5. втягивание в подвижные части (венчик)
- В результате вынужденного размещения рук вблизи ножа во время **очистки или удаления остатков с ножа** имеет место остаточный риск, заключающийся в **получении ран от контакта с острыми частями**.
- В связи с этим лица, обслуживающие и осуществляющие техобслуживание, **должны пройти подготовку по выполнению действий при открытых приборах**. Их следует также уведомить о соответствующих угрозах, и они должны быть уполномочены ответственным лицом. Эти лица должны использовать соответствующие средства персональной защиты или носить **перчатки, стойкие к порезам**.

## 1.3 Использование по назначению



### **ВНИМАНИЕ!**

Данный прибор был запроектирован и сконструирован для промышленного использования, и может эксплуатироваться **исключительно** квалифицированным персоналом в рамках кейтеринга, а также в больших кухнях.

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

**Прибор с соответствующими принадлежностями** предназначен **только** для **измельчения, пюре, взбивания, перемешивания и т.д.** теплых и холодных блюд.

С помощью этого прибора можно непосредственно в кастрюле приготавливать супы, пюре, кремы, марципановую массу, сырные кремы и т.д.



### **ВНИМАНИЕ!**

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены.

За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.



## 2. Общие сведения

### 2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



#### **ВНИМАНИЕ!**

**Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, внимательно прочитайте данную инструкцию!**

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

### 2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.**

### 2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

## 3. Транспортировка, упаковка и хранение

### 3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

### 3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



#### **УКАЗАНИЕ!**

**Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.**

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

### 3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом,
- хранить в сухом и свободном от пыли месте,
- не подвергать воздействию агрессивных веществ,
- предохранять от воздействия солнечных лучей,
- избегать механических сотрясений,
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки, в случае необходимости освежить или обновить.

## 4. Технические данные

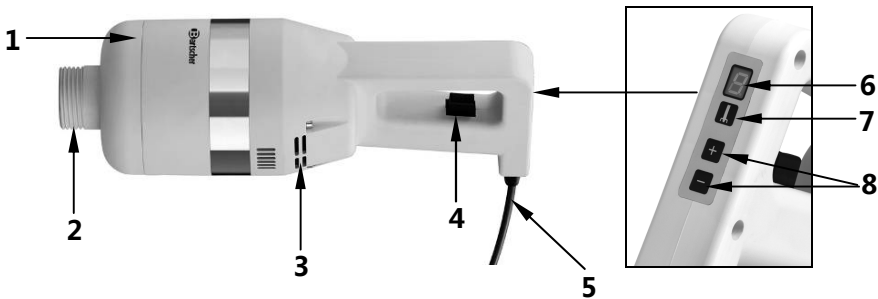
### 4.1 Описание частей прибора

#### Набор для погружного блендера STM3

Гибкость на кухне – выберите блендер в соответствии с Вашими требованиями. Свободно комбинируемые варианты:

- Приводы **130130**, **130131**, **130132** с различной мощностью
- Блендеры **130133**, **130134**, **130135**, **130136** различной длины
- 1 венчик **130137** (подходит к STM3 350)
- 1 настенный держатель **130138**

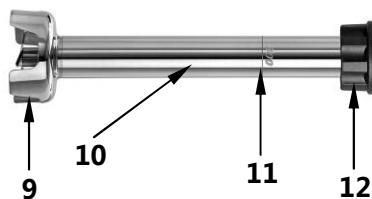
#### Приводы



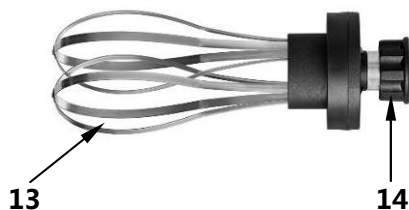
- 1 Корпус двигателя с приводом
- 2 Быстроразъемное присоединение принадлежностей
- 3 Вентиляционные отверстия
- 4 Кнопка **ВКЛ./ВЫКЛ.**
- 5 Кабель присоединения
- 6 Индикация уровня скорости
- 7 Кнопка **Турбо** блендера
- 8 Кнопки регулирования скорости оборотов

## Блендеры, венчик, настенный держатель

- 9 Насадка блендера с ножом
- 10 Блендер
- 11 Отметка уровня погружения
- 12 Установочное кольцо блендера



- 13 Венчик
- 14 Установочное кольцо венчика



- 15 Настенный держатель



## Предназначение и элементы прибора

Прибор состоит из электрического двигателя, размещенного в пластмассовой отливке (отдельный корпус прибора). Принадлежности (блендер, венчик) осаждаются с помощью устанавливающего кольца на быстроразъемном соединении корпуса прибора с приводом, и путем поворота прикрепляется к валу двигателя.

Необходимые пищевые продукты следует вложить в емкость, после чего ввести прибор в действие, **придерживая его двумя руками в предназначенных для этого местах (см. рис. на странице 177)** в представленной ниже очередности:

1. поместить с закрепленной принадлежностью (блендер или венчик) в емкости или кастрюле;
2. включить прибор, и оставить его включенным до момента завершения приготовления продукта;
3. выключить, по истечении 10 секунд изъять из емкости и отложить на соответствующую поверхность.

Прибор дает возможность выполнять следующие виды обработки пищевых продуктов:

1. прибор прикасается ко дну емкости (с блендером), при этом нельзя пересечь отметку уровня погружения,
2. прибор работает в воздухе, но придерживается двумя руками (с венчиком).

Пищевой продукт вынимаем из емкости вручную по окончании цикла обработки и после изъятия прибора из емкости.

Все материалы, которые имеют непосредственный контакт с пищевыми продуктами, соответствуют действующим предписаниям в области гигиены труда и работы с пищевыми продуктами.

В зависимости от требований кас. эксплуатации и изготовления прибор можно использовать с разными дополнительными элементами (раздел **4.2 „Технические характеристики“**).

## Предохранительные устройства

### Защитный термовыключатель

Если прибор слишком долго работает или перегружен, защитный термовыключатель автоматически выключит прибор.

В этом случае перед повторным включением прибора следует **подождать, пока прибор полностью остынет.**

## 4.2 Технические характеристики

### Приводы

Наименование	Привод STM3 350	Привод STM3 450	Привод STM3 650
Артикул:	<b>130130</b>	<b>130131</b>	<b>130132</b>
Материал:	Пластик, бежевый	Пластик, бежевый	Пластик, бежевый
Скорость вращения, макс.:	11.000 об. / мин.	15.000 об. / мин.	13.000 об. / мин.
Регулирование скорости:	9 ступеней + турбо	9 ступеней + турбо	9 ступеней + турбо
Длина кабеля:	2,1 м	2,1 м	2,1 м
Присоединительная мощность:	0,35 кВт / 230 В 50 Гц	0,45 кВт / 230 В 50 Гц	0,65 кВт / 230 В 50 Гц
Размеры (мм):	шир. 115 гл.180 выс. 360	шир. 130 гл. 190 выс. 380	шир. 130 гл. 190 выс. 400
Вес:	2,85 кг	3,3 кг	3,9 кг

### Блендеры

Наименование	Блендер STM3 300	Блендер STM3 400
Артикул:	<b>130133</b>	<b>130134</b>
Материал:	Хромоникелевая сталь 18/10	Хромоникелевая сталь 18/10
Нож:	Ø 60 мм, 3 диска	Ø 60 мм, 3 диска
Рассчитан на:	ок. 30 литров	ок. 80 литров
Длина блендера:	300 мм	400 мм
Размеры (мм):	шир. 90 х гл. 90 х выс. 330	шир. 90 х гл. 90 х выс. 430
Вес:	1,25 кг	1,5 кг

<b>Название</b>	<b>Блендер STM3 500</b>	<b>Блендер STM3 600</b>
Артикул:	<b>130135</b>	<b>130136</b>
Материал:	Хромоникелевая сталь 18/10	Хромоникелевая сталь 18/10
Нож:	Ø 60 мм, 3 диска	Ø 60 мм, 3 диска
Рассчитан на:	ок. 150 литров	ок. 250 литров
Длина блендера:	500 мм	600 мм
Размеры (мм):	шир. 90 х гл. 90 х выс. 530	шир. 90 х гл. 90 х выс.630
Вес:	1,8 кг	1,95 кг

### **Венчик**

<b>Наименование</b>	<b>Венчик STM3 245 подходит к приводу STM3 350</b>
Артикул:	<b>130137</b>
Материал:	Хромоникелевая сталь 18/10
Длина венчика:	245 мм
Размеры:	шир. 100 х м. 125 х выс. 365 мм
Вес:	1,1 кг

### **Настенный держатель**

<b>Наименование</b>	<b>Настенный держатель STM3 WH1</b>
Артикул:	<b>130138</b>
Материал:	Хромоникелевая сталь 18/10
Поставка:	Без крепежа
Размеры:	шир. 140 х гл. 135 х выс. 90 мм
Вес:	0,166 кг

**Оставляем за собой право вводить технические изменения!**

## 5. Инсталляция и обслуживание

### 5.1 Ввод в действие



#### ВНИМАНИЕ!

Прибор может обслуживать исключительно персонал, который был соответствующим образом подготовлен и имеет достаточный технический опыт.

Перед включением прибора следует:

- внимательно прочитать техническую документацию,
- ознакомиться с защитными и предохранительными устройствами в приборе, их расположением и способом действия.

**Использование** частей прибора и его аксессуаров, которые являются защитными или предохранительными устройствами, **неуполномоченными лицами** может стать причиной неисправностей или создать угрозу для обслуживающего лица. **Обслуживающее лицо должно** быть соответствующим образом подготовлено, оно должно быть осведомлено об остаточном риске и принципах правильной эксплуатации прибора.

#### Монтаж / Демонтаж



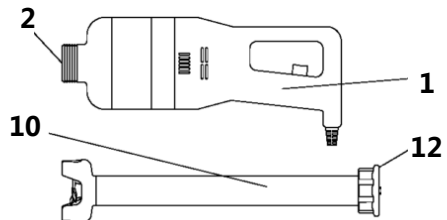
#### ВНИМАНИЕ!

**Все действия, связанные с монтажом / демонтажем каждой из частей прибора должны выполняться при выключенном двигателе и при изъятый из розетки вилке.**

**Монтаж** соответствующих принадлежностей к приводу осуществляется согласно представленным ниже указаниям.

#### Блендер

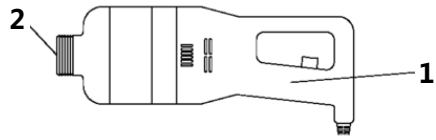
1. Устанавливающее кольцо (12) блендера (10) установить на быстроразъемном присоединении (2) корпуса прибора (1).
2. Блендер (10) прикрутить к быстроразъемному присоединению (2) корпуса прибора (1).



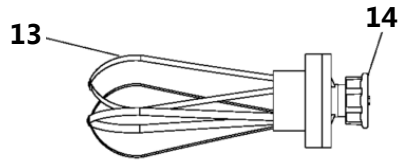


## Венчик

1. Установочное кольцо (14) венчика (13) установить на быстроразъемном присоединении (2) корпуса прибора (1).

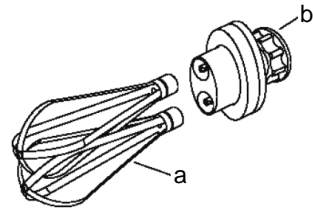


2. Венчик (13) прикрутить к быстроразъемному присоединению (2) корпуса прибора (1).



3. Для демонтажа (например, с целью очистки) венчика (a) его следует вытянуть до момента отсоединения от установочного кольца (b).

С целью монтажа стержень венчика (a) вставить на штифты установочного кольца и прижать.



**Демонтаж** следует выполнить в соответствии с описанными при монтаже действиями, но в обратной очередности.

## Настенный держатель

- Практичный настенный держатель дает возможность хранить привод в легкодоступном месте, экономя при этом место.
- Прикрепить настенный держатель в доступном месте с помощью соответствующих дюбелей и винтов (крепежные материалы не входят в комплект поставки).
- Вложить привод в настенный держатель (рис. справа).



## 5.2 Подключение



**ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!**

**В случае неправильной установки прибор может стать причиной получения травм!**

**Перед установкой прибора следует сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор подключать только в случае полного соответствия параметров!**

**Прибор подключать только к правильно установленным, одиночным розеткам с защитным контактом.**

- Электрическая цепь вилки должна быть предохранена как минимум 16А. Прибор подключить непосредственно к настенному гнезду; нельзя пользоваться разветвителями или многоконтактными штепсельными гнездами.
- Прибором следует пользоваться вблизи розетки, чтобы в случае необходимости иметь возможность быстро отключить его от источника питания.

### Рабочая зона

Рабочая зона должна соответствовать требованиям директивы 89/654/ЕЭС.

Поверхность, на которой будет использоваться прибор, должна быть достаточно большой, хорошо освещенной, чистой и сухой. Это важные требования, связанные с безопасностью персонала.

В рабочей зоне не могут находиться никакие посторонние предметы.

## 5.3 Обслуживание

### Контроль и проверка перед включением

Контроль / Проверка	Процедура
Убедиться, что: - <b>в кастрюле нет никаких</b> посторонних предметов	Визуальный контроль с целью определения, что в кастрюле не находятся никакие посторонние предметы, например, инструменты, полотенца и продукты, которые не являются пищевыми. В случае обнаружения таких предметов их следует удалить.
Проверить на предмет чистоты: - <b>внешние части</b> прибора - <b>поверхность</b> аксессуаров - <b>внутренние части</b> аксессуаров (нож, венчик)	Перед началом эксплуатации прибора все поверхности перечисленных частей должны быть визуально проверены на предмет их чистоты. В случае обнаружения плесени или других загрязнений эти части следует очистить в соответствии с указаниями в пункте <b>6 „Очистка и техобслуживание“</b> .
Проверить состояние: - <b>фиксированных предохранительных устройств</b> - <b>корпуса прибора</b>	Все фиксированные крышки и т.д. должны выполнять свои функции. Выполнить визуальный контроль перечисленных частей с целью определения, не повреждены ли они снаружи. После обнаружения первых признаков износа / повреждения данные части должны быть немедленно заменены. Сообщить в Отдел обслуживания клиента или продавцу.
Проверить пригодность к работе: - <b>частей управления / контроля / защиты</b> - <b>регулирования</b>	Все приборы должны выполнять предусмотренные для них функции. Следует непосредственно воздействовать на механизмы таким способом, чтобы они работали с ожидаемым эффектом. После обнаружения первых признаков износа / повреждения данные части должны быть немедленно заменены. Сообщить в Отдел обслуживания клиента или продавцу.
Убедиться: - <b>что после ввода прибора в действие не слышны странные звуки</b>	Если во время проверки работы прибора будут обнаружены странные звуки, которые указывают, например, на заедание или механические трещины, следует немедленно выключить прибор и сообщить в Отдел обслуживания клиента или продавцу.

## Индикатор / Элементы обслуживания

№	Индикатор/Кнопка	Описание
6		Индикация <b>Standby</b>
		Индикация ступени скорости оборотов <b>1 - 9</b>
		Индикация ступени скорости оборотов <b>Турбо</b>
4		Кнопка <b>ВКЛ./ВЫКЛ.</b> (обозначение на приводе)
7		Кнопка <b>Turbo</b> блендера (полное число оборотов)
8		Кнопка увеличения скорости оборотов
		Кнопка уменьшения скорости оборотов

### Введение прибора в действие

Для введения прибора в действие следует одновременно нажать кнопку

**ВКЛ./ВЫКЛ.** и кнопку .

После ввода в действие отпустить кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**

### Работа прибора

Прибор следует вводить в действие, соблюдая следующие указания:

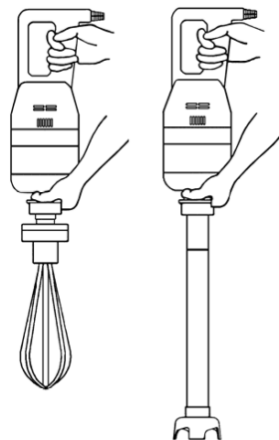
1. Проверить в месте работы подачу электрического тока;
2. Проверить правильность монтажа выбранной принадлежности;
3. Перед включением прибора выполнить все контрольные / проверочные действия (**таблица на стр. 175**);
4. Проверить соблюдение всех предписаний в области безопасности;
5. Наполнить соответствующую емкость выбранными пищевыми продуктами;
6. Подсоединить вилку к заземленной розетке с защитным контактом;

7. Придерживать прибор **двумя руками** в предусмотренных для этого местах (рис. справа): одной рукой при устанавливающем кольце блендера (или венчика), а другой рукой корпус прибора в районе выключателя **ВКЛ./ВЫКЛ.**;
8. Выполнить следующие действия с целью приготовления пищевых продуктов:
- поместить прибор с блендером (или венчиком) в емкости с пищевыми продуктами,

**ВНИМАНИЕ!**

**Никогда не следует погружать прибор в емкость с пищевыми продуктами глубже, чем до отметки уровня погружения на блендере или на других принадлежностей.**

**Никогда не работать с прибором на холостом ходу.**



- Для введения прибора в действие следует одновременно нажать кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ.** и **+**, прибор работает на последней установленной ступени скорости оборотов, а кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.** можно отпустить;
- Установить требуемую ступень скорости оборотов **1 - 9** с помощью кнопок **+** или **-**. Выбранная ступень скорости оборотов появляется на индикаторе;
- **Только для работы с блендером** можно выбрать дополнительную ступень скорости оборотов (**Турбо**), нажимая кнопку **!**.  
При такой настройке прибор работает на полных оборотах, внешние сегменты **!** на индикаторе **!** загораются попеременно (по принципу ротации).

9. Как только пищевые продукты будут обработаны до требуемой консистенции, выключить прибор в соответствии с указанной ниже очередностью:
- нажать кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.**,
  - подождать ок. 10 секунд, и только после этого вынуть прибор из емкости с пищевыми продуктами,
  - отложить прибор на соответствующую поверхность,
  - вынуть вилку прибора из розетки,
  - в завершение помыть прибор.



**ОСТОРОЖНО: риск получения резаных ран!**  
Руки и другие части тела следует держать вдали от зоны, в которой находится нож блендера, если он прикреплен к приводу, а прибор включен.



**ОСТОРОЖНО: риск получения травм рук!**  
Во время работы прибора никогда не следует вкладывать руки или кухонные принадлежности в емкость с пищевыми продуктами, т.к. они могут попасть в зону работы подвижных частей (венчик), что может привести к получению травм рук.

10. Переложить переработанные пищевые продукты в соответствующую емкость.

## 6. Очистка и техобслуживание



**ОСТОРОЖНО!**  
Перед очисткой прибора его следует отключить от источника питания (вынуть вилку!).

**Никогда не очищать прибор струей воды под давлением!  
Следить за тем, чтобы вода не попадала в прибор.**



**ВНИМАНИЕ!**  
Для очистки прибора не следует применять следующие средства:

- паровые мойки высокого давления;
- поток воздуха под давлением для очистки мест, в которых находится мука, а также для общей очистки прибора;
- чистящие средства, содержащие **хлор** (также в виде раствора) или, которые были изготовлены на его основе, например: отбеливатели, хлористоводородная кислота, средства для очистки труб, средства для очистки мрамора, средства для удаления извести и т.д. Такие средства могут повредить сталь и привести к возникновению пятен, которых нельзя удалить, или к окислению. Свободное попадание указанного выше средства может привести к окислению, а в некоторых случаях к коррозии стали;

- металлические пластины, щетки или полировальные круги из других материалов и сплавов (например, обычная сталь, алюминий, латунь и т.д.) или инструменты, которые были ранее использованы для очистки других металлов и сплавов;
- абразивные чистящие средства;
- бензин, растворители или горючие и/или вызывающие коррозию эмульсии;
- средства для очистки серебра.

## Очистка прибора

- Перед очисткой и во время очистки **никогда** не прикасаться к подвижным частям, не будучи уверенным, что они полностью остановлены, а прибор отключен от источника электропитания.
- Во избежание поражения электрическим током **никогда** не следует погружать прибор, кабель питания или вилку в воду или другую жидкость.
- **Никогда** не устанавливайте или откладываете прибор непосредственно в раковину или под краном с водой. Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.
- Прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня, перед ежедневной эксплуатацией, а в случае необходимости чаще.



### **ОСТОРОЖНО!**

#### **Перед очисткой с корпуса прибора следует демонтировать все аксессуары.**

- Во время демонтажа аксессуаров следует соблюдать инструкции в разделе 5.1 „Ввод в действие“ (Монтаж/Демонтаж).
- Все поверхности и части прибора, которые входят в контакт с пищевыми продуктами и возможные **зоны контакта с пищевыми продуктами** (внешние и внутренние поверхности принадлежностей), а также **зоны работы прибора** (верхняя поверхность принадлежности, прикрепленного к прибору и внешняя поверхность прибора), должны регулярно очищаться согласно указаниям ниже, и в завершение дезинфицироваться.
- Удалить с принадлежностей возможные остатки пищевых продуктов (например, с помощью пластмассового скребка).



### **ОСТОРОЖНО: риск получения резаных ран!**

**Нож блендера очень острый и может стать причиной телесных повреждений! Никогда не следует прикасаться к ножу блендера голыми руками!**

**Во время очистки прибора следует всегда пользоваться перчатками, стойкими к порезам!**

- Демонтированные принадлежности помыть с помощью мягкой, влажной салфетки в теплой воде с добавлением раствора моющего средства. В завершение сполоснуть в чистой, теплой воде.
- Протереть корпус прибора вместе с приводом мягкой и влажной салфеткой (не слишком мокрой).
- Пользоваться специальными жидкими средствами для стали (никаких паст и кремов для шлифования), которые, прежде всего, не содержат хлора. Для удаления жира можно воспользоваться денатуратом.
- Тщательно осушить помытые элементы с помощью мягкой, не оставляющей волокон салфеткой.
- Для дезинфекции всех поверхностей, которые имеют контакт с **пищевыми продуктами**, и **зоны работы прибора** использовать доступные в продаже дезинфицирующие средства, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Соблюдать рекомендации производителя чистящего средства.
- **Никогда** не следует мыть прибор и принадлежности в посудомоечной машине.

## Хранение прибора

- В случае **более длительных перерывов в эксплуатации** прибора, его следует тщательно очистить согласно описанию выше. Нанести на все стальные поверхности (особенно из благородной стали) достаточно много вазелинового масла, чтобы предохранить их дополнительным слоем. Обернуть элементы прибора в мягкую, не оставляющую волокон салфетку.
- Хранить прибор в сухом, чистом, предохраненном от низких температур и прямых солнечных лучей месте, недоступном для детей. На приборе не следует устанавливать какие-либо тяжелые предметы.

## Техобслуживание



### ВНИМАНИЕ!

Только компетентный сервисный центр может вмешиваться в конструкцию прибора в результате появления трещин, техобслуживания, механических и электрических повреждений или заменять поврежденные части в приборе!

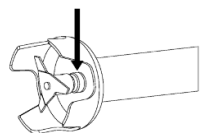


### ВНИМАНИЕ!

Регулярно контролировать резиновую прокладку под ножом блендера (рисунок справа).

Если резиновая прокладка повреждена или изношена, ее замену следует поручить сервисному центру.

Безупречное состояние резиновой прокладки исключает проникновение перерабатываемых продуктов внутрь прибора, предотвращая тем самым его повреждение.





## 7. Возможные неисправности

В случае неисправности следует отключить прибор от источника электропитания. На основании данных в таблице ниже следует проверить, есть ли возможность устранения нарушений в действии прибора перед вызовом сервисных служб или контактом с продавцом.

Проблема	Причина	Решение
<b>Прибор не работает: нож блендера не вращается</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Отсутствует электропитание.</li> <li>Прибор не подключен к источнику питания.</li> <li>Повреждена кнопка <b>ВКЛ./ВЫКЛ.</b></li> <li>На индикаторе появляется символ „E“</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверить и обеспечить подачу электропитания.</li> <li>Подсоединить вилку к розетке электропитания.</li> <li>Сообщить в Отдел обслуживания клиента или продавцу.</li> <li>Обратиться в Отдел обслуживания клиента или к продавцу</li> </ul>
<b>Прекращение работы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>По причине длительной работы/ перегрузки сработал защитный термический выключатель.</li> <li>Не удается определить причину.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подождать, пока прибор остынет и повторно начать работу.</li> <li>Обратиться в Отдел обслуживания клиента или к продавцу.</li> </ul>

### Если не удается устранить неисправности:

- Прибор следует отключить от источника питания (вынуть вилку!).
- **Не** открывать корпус,
- Связаться с продавцом, предоставить при этом следующую информацию:
  - вид неисправности;
  - номер артикула и серийный номер (найти на номинальном щитке, расположенном на корпусе прибора).

## 8. Утилизация

### Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



### **ОСТОРОЖНО!**

**Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.**



### **ВНИМАНИЕ!**



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.