



220 – 240 V~; 50/60 HZ; 700 Watt


## Comfort Stabmixer MX 21

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	8
Mode d'emploi	14
Gebruiksaanwijzing	20
Istruzioni per l'uso	26
Brugsanvisning	32
Руководство по эксплуатации	38

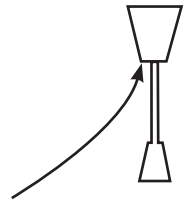
## Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das Gerät wie angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber. Waschen Sie alle teile gründlich (siehe Reinigung).

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen anfassen.
- Kabel vor Benutzung vollständig abwickeln.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
- Stecker ziehen nach jedem Gebrauch oder im Fehlerfall.
- Reißen Sie nicht an der Netzanschlussleitung. Scheuern Sie diese nicht an Kanten und klemmen Sie diese nicht ein.
-  Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät und der Verpackung spielen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten)
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn es heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung zustande kommt.
- Um Gefahren zu vermeiden, sind Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch unseren Kundendienst oder eine Fachfirma auszuführen.
- Das Gerät ist bis Unterkante Griff wasserdicht. Beachten Sie aber folgende Anweisungen:
- Tauchen Sie das Gerät nie weiter in Flüssigkeit ein, als bis zur Unterkante des oberen Kegels. Sollte dies trotzdem einmal versehentlich geschehen, darf das Gerät nicht mehr eingesteckt werden, sondern muss einem Fachmann zur Reparatur übergeben werden.
- Bewahren Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort in Ihrer Küche auf.
- Ziehen Sie den Stecker wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren
- Ziehen Sie den Stecker wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Sie Arbeitsteile aufstecken oder abnehmen
- Nehmen Sie die rotierenden Teile vom Gerät ab wenn Sie das Gerät außerhalb eines Gefäßes reinigen.
- Das Gerät erst einschalten wenn sich der Stab in einem Krug, einem Topf oder irgendeinem anderen Gefäß mit einem flachen Boden befindet.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Messer durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.



- Wenn die Messer beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Die Teile müssen ersetzt werden.
- Wenn Sie mit dem Gerät schwere Arbeiten verrichten, kann das Gehäuse warm werden. Die meisten Arbeiten sind allerdings in Sekundenschnelle erledigt. Wenn aber das Gehäuse mehr als handwarm wird, lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und Ersatzteile, ansonsten übernimmt der Hersteller keine Verantwortung für Beschädigungen oder Verletzungen. Bevor Sie den Chopper benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte in der Mahlschale befinden.
- Den Chopper nur mit geschlossenem Deckel verwenden.
- Das Gerät max. 2 Minuten laufen lassen. Danach mind. 5 Minuten abkühlen lassen.
- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z. B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen Unterlage betreiben.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darauf achten, dass Kinder nicht daran ziehen oder eine Stolperfalle entsteht.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.

## **Reinigung:**

- Drehen Sie den Mixstab vom Motorteil und halten Sie den Mixstab unter heißes Wasser oder geben Sie diesen in den Geschirrspüler. Das Motorteil nicht in Wasser tauchen, sondern feucht abwischen.
- Die Messer nur mit dem Abziehhebel abziehen um Verletzung zu vermeiden.
- Die Teile vom Chopper sind ebenfalls geschirrspülergeeignet!
- Den Gummiring am Chopper entfernen, damit das Gefäß gründlich gereinigt werden kann.

				
<p><b><u>Zerkleinern</u></b> frisches Obst, Gemüse, Rohkost Müsli, Zwiebeln angefrorenes Obst. Achtung, kein Steinobst!</p> <p><b><u>Mixen</u></b> Suppen, Saucen, Mixgetränke, Pesto, Eis</p>	<p><b><u>Emulgieren</u></b> Mayonaise Mixgetränke</p> <p><b><u>Rühren</u></b> leichter Teig Quark</p> <p><b><u>Pürieren</u></b> Kartoffelbrei</p>	<p><b><u>Zerkleinern</u></b> von gekochtem Fleisch oder rohem Fisch</p>	<p><b><u>Schlagen</u></b> Eiweiß Sahne Saucen Mixgetränke</p>	<p><b><u>Mahlen</u></b> Nüsse <small>(bei Nüssen den Chopper nicht zu voll füllen, damit die Messer nicht blockieren)</small> Käse Getreide</p> <p><b><u>Zerkleinern</u></b> Knoblauch Kräuter</p> <p><b><u>Pürieren</u></b> Fisch</p>

## Zusammenbau

Den Mixstab mit dem gewünschten Messer auf das Motorteil stecken und mit einer Drehbewegung festziehen.

## Auswechslung der Messer

Achtung, die Messer am Stabmixer und am Chopper sind scharf!

Grundsätzlich das Gerät vom Strom nehmen.

Die Messer senkrecht auf die Welle stecken, sodass der Mitnehmerstift der Welle in die Messeraussparung passt. Zum Abziehen verwendet man den Abziehebel.

Beim Chopper setzen Sie das Motorteil auf die Achse des Choppers.

## Bedienung

Kleine Mengen in kleinen Gefäßen, große Mengen in großen Gefäßen mixen. Schmale, hohe Gefäße sind besser als breite niedrige. Die Gefäßböden müssen flach sein. Das Gerät erst einschalten, wenn Sie mit dem Mixerstab im Gefäß sind.

Große Mengen von Suppen, Saucen etc. kann man direkt im Kochtopf zubereiten.

Achtung: Spritzgefahr

Ob im Kochtopf oder im Mixbecher den Mixer immer kreisförmig vom Boden beginnend am Gefäßrand entlang bewegen. Dabei immer wieder das Gerät leicht anheben, dass eine Zirkulation der Lebensmittel entsteht. Bei festeren Lebensmitteln am Anfang den Mixer ohne Druck auf das Lebensmittel einwirken lassen, damit der Motor nicht überlastet wird. Einschaltzeit bei rohem Fleisch ca 30 Sekunden.

Falls wenig Flüssigkeit in dem Gefäß ist sollte man dieses schräg halten, damit nicht zuviel verspritzt.

Beim Schlagen von Schlagsahne oder Mayonaise stellt man für einige Sekunden den Mixerstab auf den Boden des Gefäßes und zieht dann den Mixer schräg nach oben. Das wiederholt man mehrfach bis die erwünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Vermeidung von Spritzern, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf eine niedrige Geschwindigkeit um und drücken die Taste für normale Geschwindigkeit. Nach ca 1 Minute können Sie die Turbotaste drücken um mit maximaler Geschwindigkeit fortzufahren.

## **Einstellungen:** (Umdrehungen/Min = U/m)

Turbo 16.000 U/m aufschäumen von Suppen

Max 13.000 U/m Zerkleinern von Fleisch

Min 4.000 U/m für Sahne

die Zwischenstufen sind ca 2.000 U/m + -

Im Laufe der Zeit werden Sie Ihre Erfahrungswerte sammeln.

Drücken Sie die Taste für normale Geschwindigkeit oder die Turbotaste um das Gerät einzuschalten. Bei Drücken der Normalgeschwindigkeit können Sie diese mit dem Geschwindigkeitsregler einstellen. Je höher die Geschwindigkeit, desto kürzer ist die Verarbeitungszeit.

Bei der Turbotaste lässt sich die Geschwindigkeit nicht verstellen.

## Korrekte Entsorgung dieses Produkts:

Ausgediente Geräte sofort unbrauchbar machen.



Innerhalb der EU weist dieses Symbol darauf hin, dass dieses Produkt nicht über den Hausmüll entsorgt werden darf. Altgeräte enthalten wertvolle recyclingfähige Materialien, die einer Wiederverwertung zugeführt werden sollten und um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Bitte entsorgen Sie Altgeräte deshalb über geeignete Sammelsysteme oder senden Sie das Gerät zur Entsorgung an die Stelle, bei der Sie es gekauft haben. Diese wird dann das Gerät der stofflichen Verwertung zuführen.

### Verpackungs-Entsorgung

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappeverpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien sollten ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter gegeben werden



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Kundenservice:

Sollte Ihr Gerät wider Erwarten einmal den Kundendienst benötigen, wenden Sie sich bitte an nachfolgende Anschrift. Wir werden dann im Garantiefall die Abholung veranlassen. Das Gerät muss transportfähig verpackt sein.

### Unfreie Pakete können nicht angenommen werden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Vertrieb-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Achtung! Elektrogeräte dürfen nur durch Elektro-Fachkräfte repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können.

## Generally

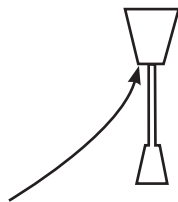
This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described in the instruction manual and pay attention to the safety information. No liability for damages or accidents will be accepted, which are caused by not paying attention to the instruction manual.

## Safety information

- Only plug in the appliance according to the data shown on the rating label.
- Never touch the plug with wet hands
- Unwind the power cord before each usage.
- Only use the appliance when the power cord and the appliance does not have any damage. Check before each use!
- Keep the power cord away from hot surfaces.
- Pull the plug out of the socket after each use and in case of a malfunction.
- Do not tear at the power cord. Do not scrub the power cord over sharp edges and do not jam the power cord.
-  This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- Do not immerse the appliance into water.








- The appliance must be used after a malfunction, e.g. after it dropped to the floor or it was damaged in any other way.
- The producer does not take over any responsibility at wrong usage, which is caused by ignoring the instruction manual.
- To avoid any dangers, repairs, e.g. exchange of a damaged power cord, must be done by authorized service people or a specialized company.
- The appliance is watertight up to the lower edge of the handle.
- Never immerse the appliance deeper than the lower edge of the cone in any liquid. If this happens by accident, the appliance must not be used anymore and send to authorized service for repair.
- Keep the appliance at a cool dry place in the kitchen.
- Unplug the appliance if you work at the protection cover or at any working parts.
- Unplug the appliance if the appliance is not used or any working parts are attached to the appliance.
- Remove all rotating parts when you rinse the appliance out of a bowl.
- Only switch the appliance on, when the mixing knife is in a bowl, jar or similar pot.
- Avoid any contact of the knife to finger, hair, clothes, knives or other tools, because this can cause severe injuries.
- The knife must not be used anymore, when it is damaged. The parts have to be replaced.
- If the appliance is on heavy duty, the housing can get warm. Most work is done in seconds. If the appliance gets more than hand-warm, let it cool down.
- Only use original equipment and spare parts, else the producer takes no responsibility for damages or injuries. Before you use the chopper take care, that no foreign objects are inside the bowl.



- Only use the chopper with the lid closed.
- Run the appliance max 2min. Let it cool down afterwards at least 5min.
- Never place the appliance on or next to hot surfaces (e.g hot plates). Only use the appliance on a stable and flat surface.
- When using a powercord extension it is important that children are not pulling at it or a trip hazard occurs.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- The appliance must always be unplugged in case of no supervision, prior to assembly, the dismantling or cleaning.

## **Cleaning:**

- Turn the mixer stick from the motor part and put the mixing stick under hot water or put it into the dish washer. Do not immerse the motor part in water. Wipe the motor part with a damp cloth. Remove the knives only with the remover tool to avoid any injuries.
- All parts of the chopper are dishwasher safe!
- Remove the rubber feet of the chopper bowl to make the cleaning easier.

				
<p><b>Chop:</b> fresh fruits, Vegetables, Cereals, Onions, slightly frozen fruits (Attention: no fruits with stone)</p> <p><b>Mix:</b> Soups, Sauces, Drinks, Pesto, Ice</p>	<p><b>Emulsions:</b> Mayonaise, Drinks</p> <p><b>Stir:</b> light dough, Curd cheese</p> <p><b>Mash:</b> Mash potatoes</p>	<p><b>Chop:</b> raw meat</p>	<p><b>Beater:</b> white of egg, Cream, Sauces, Drinks</p>	<p><b>Grind:</b> Nuts (at nuts do not fill the chopper to much, that the blades get not stuck), Cheese, Cereals</p> <p><b>Chop:</b> Garlic, Herbs</p> <p><b>Mash:</b> Fish</p>

## Assembly:

The mixer stick, including the intended knife, must be put on the motor set and turned until it fits perfectly.

## Exchange of the knives:

Attention! The knives at the Mixer and at the chopper are very sharp! Danger of cuts!  
Always unplug the appliance!

Put the knives vertical on the shaft that way that the pin of the shaft fits into the opening of the knife. To remove the knife, only use the remover. At the chopper put the motor part directly on the shaft.

## Usage

Mix small quantities in small bowls, large quantities in large bowls. Thin, tall bowls are better than wide low bowls.

Only switch the appliance on when the mixer stick is inside a bowl.

Large amounts of soup, sauce etc can be mixed directly in the pot.

Attention: Danger of splashes

In the pot or a bowl, always move the mixer circular from the bottom at the edge.

Always lift the mixer a little to start a circulation of the food. At more solid food do not press the mixer on it to avoid a overheating of the motor. Working time at raw meat 30 sec.

If there is only little liquid inside a bowl, put the bowl in a slight angle to avoid excessive splashes.

When making whipped cream or mayonnaise place the mixer stick at the bottom of the jar and then pull it slowly upwards. This should be repeated several times until the intended consistency is achieved.

To avoid splashes put the speed dial on a lower speed and press the button for normal speed, after ca. 1 minute press "turbo" to go on with max.speed.

## Adjustment:

(rpm= rounds per minute)

Turbo 16.000rpm e.g. creaming of soups

Max 13.000rpm e.g. mincing of meat

Min 4.000rpm for whipped cream

The intermediate steps are +/- 2000rpm

You will get experienced with the different speed over the time.

Press the button for normal speed or the "turbo" button to switch on the appliance.

By pressing the normal speed button it is possible to adjust the speed with the speed dial. The higher the speed is, the shorter the time.

When pressing the "Turbo" it is not possible to adjust the speed.

## Correct Disposal of this product



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

**Packaging disposal:** Do not throw away the package materials. Please put it in the recycling bin.



Gift box: Paper, should be put to the old paper collection point.  
Plastic packaging material and foils should be collected in the special collection containers.

## Service and Repair:


If the appliance must be repaired, please get in touch with your trader or with the manufacturer:

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Distribution-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

## Généralement

Cet appareil est conçu pour un usage privé et non commercial. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi et gardez-le soigneusement. En cas de remise de l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de joindre le mode d'emploi. N'utilisez l'appareil que selon les indications et respectez les consignes de sécurité. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages ou d'accidents résultant du non-respect des indications du mode d'emploi.

## Consignes de sécurité

- Raccorder et utiliser l'appareil uniquement selon les indications se trouvant sur la plaque signalétique.
- Ne jamais saisir la prise de courant avec des mains mouillées.
- Dérouler complètement le câble avant utilisation.
- L'utiliser seulement si la conduite d'arrivée et l'appareil ne présentent pas de dommages. Vérifier avant chaque emploi !
- Tenir la conduite d'amenée à bonne distance des pièces chaudes.
- Vous débrancherez le connecteur après chaque utilisation ou en cas de défaut.
- Ne tirez pas fortement sur le câble de connexion au réseau. Ne le frottez pas sur des arêtes vives et ne le coincez pas.
-  L'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes atteintes de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites de la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en ont compris les dangers potentiels. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni avec l'emballage. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et exécutent ces opérations sous surveillance.
- Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des

enfants de moins de 8 ans.

- Veillez à ce que des enfants ne jouent pas avec l'emballage (par exemple sac en plastique).
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. après une chute ou s'il a été endommagé de toute autre façon. Le constructeur ne prendra aucune responsabilité en cas de mauvaise utilisation due au non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout risque, les réparations sur l'appareil, telles que par ex. remplacer une conduite d'arrivée endommagée, ne seront exécutées que par notre service après-vente ou une société spécialisée.
- L'appareil est étanche à l'eau jusqu'au rebord inférieur de la poignée. Mais veuillez suivre les instructions suivantes :
- Ne plongez jamais l'appareil dans un liquide au dessus du rebord inférieur du cône supérieur. Si cela devait arriver par inadvertance, il ne faudra plus brancher l'appareil, mais le donner à un spécialiste en vue de la réparation. Rangez l'appareil dans un endroit frais et sec de votre cuisine.
- Débranchez le connecteur quand vous manipulez le capot de protection ou les pièces de travail.
- Débranchez le connecteur quand vous n'utilisez pas l'appareil, avant que vous n'installiez les pièces de travail ou les enlevez.
- Enlevez de l'appareil les pièces rotatives si vous nettoyez l'appareil en dehors d'un récipient.
- Ne mettre l'appareil en marche que lorsque la tige du mixeur se trouve dans une cruche, un pot ou un récipient quelconque.
- Evitez tout contact des couteaux avec les doigts, les cheveux, les vêtements, le racleur de pâte, les lames et autres outils parce qu'ils pourraient provoquer des blessures.
- Si les couteaux sont endommagés, il ne faut plus utiliser l'appareil. Les pièces devront être remplacées.



- Si vous utilisez l'appareil pour de durs travaux, le boîtier peut chauffer. La plupart des travaux sont exécutés rapidement en quelques secondes. Si le boîtier est plus que tiède, laissez l'appareil refroidir.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine, sinon, le constructeur ne prendra aucune responsabilité des dommages ou des blessures.
- Avant d'utiliser le chopper, Assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol.
- Il faut utiliser le chopper avec le couvercle fermé.
- Faire marcher l'appareil 2 min maxi, et ensuite le laisser refroidir 5 minutes
- Ne posez jamais l'appareil sur une surface chaude, ni à côté (par ex. plaque chauffante), et ne vous en servir que sur une base bien plane et stable
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas ou trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.

## **Nettoyage**

- Enlevez en tournant la tige du mixeur du moteur et tenez-la sous l'eau chaude ou mettez-la dans le lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la partie moteur dans l'eau mais essuyez-la avec un torchon humide.
- Tirer sur les couteaux seulement avec la détente afin d'éviter de vous blesser.
- Les pièces du chopper sont également appropriées au lave-vaisselle.
- Enlever l'anneau de caoutchouc qui se trouve sur le chopper afin de pouvoir nettoyer l'appareil à fond.



				
<p><b>Broyer</b> Fruits frais, légumes, crudités müsli, oignons fruits congelés. Attention pas de noyaux!</p> <p><b>Mixer</b> Soupes, sauces Cocktails, Pesto, glaces</p>	<p><b>Emulsionner</b> Mayonnaise cocktails</p> <p><b>Mélanger</b> Pâte légère Fromage blanc</p> <p><b>Pürifier</b> Réduire en purée Purée de pom- mes de terre</p>	<p><b>Broyer</b> Viande crue, légèrement con- gelée.</p>	<p><b>Battre</b> Blancs d'oeuf chantilly sauces cocktails</p>	<p><b>Noisettes</b> (ne pas remplir le chopper complètement de noisettes afin que les couteaux ne bloquent pas) fromage céréales</p> <p><b>Broyer</b> Ail, fines herbes</p> <p><b>Réduire en purée</b> poisson</p>

## Montage

Emboîter la tige du mixeur avec les couteaux désirés sur la partie moteur et bien serrer par une rotation.

## Remplacement des couteaux

Attention, les couteaux de la tige du mixeur sont aiguisés ainsi que ceux du chopper! Par principe débrancher l'appareil.

Embôter les couteaux verticalement sur l'arbre de telle sorte que la broche de l'arbre aille bien dans l'évidement des couteaux. Pour retirer, on utilisera la détente.

Pour ce qui est du chopper, posez la partie moteur sur l'axe du chopper.

## Manipulation

Mélanger des petites quantités dans des petits récipients, des grosses dans des grands récipients. Des récipients étroits et hauts sont mieux appropriés que des bas et larges. Allumez l'appareil seulement lorsque vous avez le mixeur plongeant dans le récipient. On peut préparer des grandes quantités de soupe, de sauce etc. directement dans la casserole.

Attention : Risques de projections

Que vous travailliez dans la casserole ou dans le bol, toujours tourner le mixeur en partant du fond vers les rebords du récipient en soulevant l'appareil de temps en temps afin qu'il y ait une circulation des produits alimentaires. En cas d'aliments plus durs, ne pas appuyer le mixeur trop fortement sur les aliments afin de ne pas surcharger le moteur.

S'il y a peu de liquide dans le récipient, il faudrait le tenir incliné afin qu'il n'y ait pas trop de projections.

Pour battre la crème chantilly ou la mayonnaise

On pose le mixeur quelques secondes sur le fond du récipient et on le tire incliné vers le haut.

On le fait plusieurs fois jusqu'à avoir obtenu la consistance voulue.

Pour éviter des projections, réglez le régulateur de vitesses sur une faible et appuyez sur la touche pour vitesse normale. Au bout d'1 minute env. vous pourrez appuyer sur la touche turbo pour continuer à la vitesse maximum.

## Réglages

(tours/min = t/m)

Turbo 16.000 t/m faire mousser des soupes

Maxi 13.000 t/m hacher la viande

Mini 4.000 t/m pour la chantilly

Les vitesses intermédiaires sont env. 2.000 t/m + -

Avec le temps, vous accumulerez les valeurs par l'expérience.

Appuyez sur la touche pour vitesse normale ou sur la touche turbo pour allumer l'appareil.

En appuyant sur la vitesse normale, vous pourrez la régler à l'aide du régulateur de vitesse. Plus la vitesse est élevée, plus la durée d'utilisation est courte.

Avec la touche turbo, il n'est pas possible de régler la vitesse.

## Evacuation correcte de ce produit:



Mettre les appareils usagés immédiatement au rebut.

Au sein de l'UE, ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Les anciens appareils contiennent des matériaux de valeur recyclables qui doivent être valorisés afin d'éviter toute atteinte à l'environnement ou à la santé humaine due à une élimination incorrecte des déchets. Les anciens appareils doivent par conséquent être mis au rebut via des systèmes de collecte appropriés ou ramenés à cet effet au point de vente où ils ont été achetés. Les appareils seront alors confiés à un centre de recyclage des matériaux.

### Élimination de l'emballage

Ne pas jeter l'emballage avec les déchets ménagers, mais avec les déchets recyclables.

### Emballage de l'appareil

- Jeter les emballages en papier, carton et carton ondulé aux points de collecte de vieux papiers.
- Les composants d'emballage en plastique et les films doivent également être jetés dans les conteneurs prévus à cet effet.



### Exemples d'identification des plastiques :

PE pour le polyéthylène, code 02 pour le PEHD, 04 pour le PEBD, PP pour le polypropylène, PS pour le polystyrène.

## Service après-vente

Si, contre toute attente, l'appareil doit être confié au service après-vente, nous contacter aux coordonnées suivantes. En cas de garantie applicable, nous nous chargeons de l'enlèvement de l'appareil. L'appareil doit être correctement emballé pour le transport.

Les paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge !

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG

Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Allemagne


tél. service commercial : 09543 / 449-17 / -18, tél. S.A.V. : 09543 / 449-44, fax : 09543 / 449-19 e-mail : [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet : <http://www.steba.com>

Attention ! Les appareils électriques doivent être réparés exclusivement par des électriciens qualifiés, les réparations non conformes pouvant entraîner des conséquences graves.

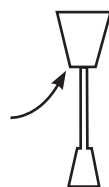
## Algemeen

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd en niet voor handelsgebruik. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen en deze zorgvuldig te bewaren. De gebruiksaanwijzing dient samen met het toestel aan andere personen te worden doorgegeven. Gebruik het toestel zoals in de gebruiksaanwijzing wordt beschreven en neem de veiligheidsinstructies in acht. Wij staan niet in voor schade en ongevallen, die ontstaan door het niet opvolgen van de aanwijzingen in de handleiding.

## Veiligheidsinstructies

- Apparaat in overeenstemming met de op het typeaanduidingsplaatje vermelde gegevens aansluiten en bedienen.
- De stekker nooit met natte handen vastgrijpen.
- Snoer vóór gebruik volledig afwikkelen.
- Uitsluitend gebruiken wanneer toevoerleiding en apparaat geen beschadigingen vertonen. Telkens vóór gebruik controleren!
- Toevoerleiding op een veilige afstand van hete onderdelen houden.
- Stekker telkens na gebruik of in geval van (een) fout(en) uittrekken.
- Ruk niet aan de netaansluitingsleiding. Laat deze niet aan randen schuren en knel deze niet af.
-  Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar en tevens door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en/of kennis gebruikt worden wanneer ze onder toezicht staan of met betrekking tot een veilig gebruik van het apparaat onderdicht werden en de daaruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen doorgevoerd worden, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan.






- Kinderen jonger dan 8 jaar dienen op een veilige afstand tot apparaat, aansluitleiding en verpakking gehouden te worden.
- Erop letten dat kinderen niet met de verpakking spelen (bijvoorbeeld plastic zak)
- Dompel het apparaat niet in water.
- Gebruik het apparaat nooit na een verkeerde werking, bijvoorbeeld wanneer het op de grond gevallen is of op een andere manier beschadigd werd.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor een foutief gebruik, waarvan door veronachtzaming van de gebruiksaanwijzing sprake is.
- Om gevaren te vermijden, mogen reparaties van het apparaat, zoals bijvoorbeeld de uitwisseling van een beschadigde toevoerleiding, uitsluitend door onze klantenserviceafdeling of door een gespecialiseerde firma uitgevoerd worden.
- Het apparaat is tot aan de onderkant van de handgreep waterdicht. Neem echter de hierna volgende aanwijzingen in acht:
- Dompel het apparaat nooit verder in vloeistof dan tot aan de onderkant van de bovenste kegel. Indien dit toch al eens per vergissing gebeurt, mag het apparaat niet meer ingestoken worden, maar moet het met het oog op een reparatie aan een vakman overhandigd worden.
- Bewaar het apparaat op een koele en droge plaats in uw keuken.
- Trek de stekker uit wanneer u de afschermbekleding of de werkkonderdelen hanteert.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt voordat u de werkkonderdelen aanbrengt of verwijdert.
- Neem de roterende onderdelen van het apparaat wanneer u het apparaat buiten een schaal reinigt.
- Het apparaat pas inschakelen wanneer de staaf zich in een karaf, een pot of in één of andere schaal bevindt.
- Vermijd ieder contact van de messen door vingers, haar, kleding, deegkrabber, messen en ander gereedschap, omdat daar-



- door verwondingen veroorzaakt zouden kunnen worden.
- Als de messen beschadigd zijn, mag u het apparaat niet meer gebruiken. De onderdelen moeten vervangen worden.
  - Wanneer u met het apparaat zware werkzaamheden verricht, kan de behuizing warm worden. De meeste werkzaamheden zijn in ieder geval in luttele seconden afgehandeld. Wanneer de behuizing echter meer dan lauw wordt, laat u het apparaat afkoelen.
  - Maak uitsluitend gebruik van originele toebehoren en reserveonderdelen. In het andere geval kan de fabrikant niet aansprakelijk gesteld worden voor beschadigingen of verwondingen. Voordat u de chopper gebruikt, vergewist u zich dat er zich geen vreemde objecten in de maalschaal bevinden.
  - Het apparaat enkel met gesloten deksel gebruiken.
  - Het apparaat maximaal 2 minuten lang laten draaien. Daarna minstens 5 minuten lang laten afkoelen.
  - Het apparaat nooit of naast een heet oppervlak (bijvoorbeeld kookplaat) zetten, maar uitsluitend op een effen, stabiele ondergrond gebruiken.
  - Wees voorzichtig bij het gebruik van een verlengsnoer, dat kinderen niet aan trekken of struikelen ontstaat.
  - De stekker van het apparaat moet te alle tijden uit het stopcontact verwijderd worden in het geval van schoonmaken, montage, demontage of als er geen toezicht is

## **Reiniging:**

- Draai de mixstaaf van het motorgedeelte en houd de mixstaaf onder heet water of doe deze in de vaatwasmachine. Het motorgedeelte niet in water dompelen, maar vochtig schoonvegen.
- De messen uitsluitend met de aftrekhefboom aftrekken om verwondingen te vermijden.
- De onderdelen van de chopper zijn eveneens geschikt om in de vaatwasmachine afgewassen te worden.
- De rubberen ring aan de chopper verwijderen, opdat de schaal grondig gereinigd kan worden.

				
<p><b><u>Fijnhakken</u></b> Vers fruit, groenten, rauwkost, müsli, uien licht bevoren fruit.</p> <p><b><u>Mixen</u></b> Soepen, sausen, mixdrankjes, pesto, ijs</p>	<p><b><u>Emulgeren</u></b> Mayonaise Mixdrankjes</p> <p><b><u>Roeren</u></b> Lichte deeg Kwark</p> <p><b><u>Pureren</u></b> Aardappelpuree</p>	<p><b><u>Fijnhakken</u></b> Rauw vlees Lichtjes bevroren</p>	<p><b><u>Kloppen</u></b> Eiwit Room Sausen Mixdrankjes</p>	<p><b><u>Malen</u></b> Noten <small>(bij noten de chopper niet overdrevren veel. vullen opdat de messen niet blokkeren)</small> Kaas, Granen</p> <p><b><u>Fijnhakken</u></b> Knoflook, Kruiden</p> <p><b><u>Pureren</u></b> Vis</p>

## Montage

De mixstaaf met het gewenste mes op het motorgedeelte spelden en met een draaiende beweging vasttrekken.

## Uitwisseling van de messen

Opgelet, de messen aan de staafmixer en aan de chopper zijn scherp! In principe het apparaat van de stroom verbreken.

De messen loodrecht op de as spelden, zodat de meeneempen van de as in de mesuitsparing past. Om af te trekken, maakt men gebruik van de aftrekhefboom.

Bij de chopper zet u het motorgedeelte op de as van de chopper.

## Bediening:

Kleine hoeveelheden in kleine schalen, grote hoeveelheden in grote schalen. Smalle, hoge schalen zijn beter dan brede lage schalen.

Het apparaat pas inschakelen wanneer u met de mixerstaaf in de schaal bent.

Grote hoeveelheden soep, saus etc. kan men direct in een kookpan bereiden.

Opgelet: spatgevaar

Ook in de kookpan of in de mixbeker de mixer altijd cirkelvormig, beginnend vanaf de bodem, langs de rand van de schaal bewegen. Daarbij altijd opnieuw het apparaat lichts optillen, zodat er een circulatie van de levensmiddelen ontstaat. Bij vastere levensmiddelen aan het begin van de mixer niet te stevig op het levensmiddel drukken, opdat de motor niet overbelast wordt. Indien er een beetje vloeistof in de schaal is, dient men deze schuin te houden, opdat men niet te veel spatten maakt.

Bij het kloppen van slagroom of mayonaise zet men enkele seconden lang de mixerstaaf op de bodem van de schaal en trekt men vervolgens de mixer schuin naar boven. Dat herhaalt men meerdere keren totdat de gewenste consistentie bereikt is.

Om spatten te voorkomen, schakelt u de snelheidsregelaar naar een lage snelheid over en drukt u de toets voor een normale snelheid in. Na ca. 1 minuut kunt u de turbotoets indrukken om met maximumsnelheid door te gaan.

## Instellingen:

(toeren/min = t/m):

Turbo	16.000 t/m	Opschuimen van soepen
Max.	13.000 t/m	Fijnhakken van vlees
Min.	4.000 t/m	Voor room

De tussentrappen zijn ca. +/- 2.000 t/m.

Druk de toets voor normale snelheid of de turbotoets in om het apparaat in te schakelen.

Wanneer de normale snelheid ingedrukt wordt, kunt u deze met de snelheidsregelaar instellen. Hoe hoger de snelheid, hoe korter de verwerkingstijd is.

Bij de turbotoets kan de snelheid niet aangepast worden.



## Correcte afvalverwijdering van dit product

Versleten apparaten onmiddellijk onbruikbaar maken.



Binnen de Europese Unie duidt dit symbool erop dat dit product niet samen met huishoudelijk afval verwijderd mag worden. Oude apparaten bevatten waardevolle, recycleerbare materialen, die aan recycling onderworpen moeten worden om het milieu c.q. de menselijke gezondheid niet door een ongecontroleerde afvalverwijdering te schaden. Gelieve oude apparaten daarom via geschikte inzamelsystemen te verwijderen of het apparaat met het oog op de afvalverwijdering terug naar de afzender (waar u het product gekocht hebt) te zenden. De afzender zal dan het apparaat aan een stoffelijke recycling onderwerpen.

### Evacuatie van de verpakking

Verpakkingsmateriaal niet gewoon wegwerpen, maar aan recycling onderwerpen. Verpakkingen van papier, karton en gegolfd karton in verzamelcentra voor oud papier afgeven. Onderdelen van kunststofverpakkingen en folie dienen eveneens in de daarvoor bestemde verzamelbakken gedeponeerd te worden.



In de voorbeelden voor de kunststofbenaming staat: PE voor polyethyleen, het kencijfer 02 voor PE-HD, 04 voor PE-LD, PP voor polypropyleen, PS voor polystyreen.

## Klantenserviceafdeling:

Indien uw apparaat tegen de verwachting in dan toch al eens de klantenserviceafdeling nodig heeft, gelieve u dan tot onderstaand adres te richten. Wij zullen dan in geval van garantie voor de afhaling zorgen. Het apparaat moet transporteerbaar verpakt zijn.

### Ongefrankeerde pakjes kunnen niet aanvaard worden!


STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany  
Verkopen-Tel.: 09543 / 449-17 / -18,  
Service-Tel.: 09543 / 449-44, Fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Opgelet! Elektrische apparaten mogen uitsluitend door vakkundig geschoolde elektriciens gerepareerd worden, omdat er door ondeskundige reparaties aanzienlijke gevolgschade kan ontstaan.

## AVVISI GENERALI

L'apparecchio è adatto per l'uso domestico, non per scopi industriali o in ristorazione. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservare con accuratezza. In caso l'apparecchio venisse trasferito ad un ulteriore utente, consegnarlo con le istruzioni d'uso. Usare l'apparecchio come indicato e far attenzione agli avvisi di sicurezza. Nel caso di utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso il produttore non assume responsabilità per eventuali danni causati o incidenti.

### Avvisi di sicurezza:






- Prima di collegare l'apparecchio assicurarsi che il voltaggio dell'impianto elettrico corrisponda a quello indicato sull'apparecchio stesso.
- Non toccare la spina con le mani bagnate.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo.
- Controllare prima di ogni utilizzo che l'apparecchio o il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Tenere lontano il cavo di alimentazione dalle fonti di calore.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'utilizzo o in caso di malfunzionamento.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione
-  L'apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o psichiche o mancata esperienza e/o mancate nozioni, a patto che vengano sorvegliate oppure che abbiano ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e ne abbiano compreso i pericoli correlati. I bambini non possono giocare con l'apparecchio e l'imballaggio. La pulizia e la manutenzione non possono essere effettuate da bambini, salvo che questi abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di allacciamento elettrico lontano

- dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni.
- Fare attenzione che i bambini non giochino vicino all'apparecchio con imballi (p. es. sacchetti di plastica).
  - Non immergere mai l'apparecchio, la spina o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
  - Non utilizzare l'apparecchio in caso di danneggiamento.
  - Il produttore non è responsabile di danni causati dall'utilizzo dell'apparecchio non conforme alle indicazioni.
  - Riparazioni errate o eseguite da personale non qualificato potrebbero causare danni ed infortuni agli utilizzatori.
  - L'apparecchio è resistente all'acqua solo fino al margine inferiore dell'impugnatura.
  - Non immergere l'apparecchio mai e in nessun liquido oltre l'estremità inferiore del cono. In caso succeda per sbaglio, interrompere l'utilizzo ed inviare l'apparecchio ad un centro autorizzato per la riparazione.
  - Tenere l'apparecchio in cucina in un luogo fresco e asciutto.
  - Disconnettere l'apparecchio dalla corrente mentre si maneggiano le varie componenti dell'apparecchio stesso.
  - Rimuovere le componenti ruotanti per sciacquare l'apparecchio.
  - Accendere l'apparecchio solo quando la lama del mixer è all'interno di una terrina o di qualche tipo di contenitore.
  - Per non incorrere nel pericolo di ferirsi è consigliabile evitare ogni contatto delle lame con dita, capelli, coltelli o altri attrezzi.
  - In caso di danneggiamento non usare le lame che andranno sostituite.
  - Dopo un utilizzo prolungato l'apparecchio può riscaldarsi. Nella maggior parte dei casi sono sufficienti alcuni secondi di lavoro del mixer. Se l'apparecchio dovesse essere utilizzato più a lungo e si surriscaldasse è consigliabile fermarsi e lasciare che si raffreddi prima di terminare il lavoro.
  - Il produttore non risponde di eventuali danni nel caso vengano utilizzati accessori o ricambi non originali. Prima di usare lo sminuzzature assicuratevi che non ci siano oggetti estranei all'interno del contenitore.

- Tenere sempre il coperchio chiuso quando si utilizza lo sminuz-zature.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 2 minuti, dopodiché lasciarlo raffreddare per almeno 5 minuti.
- Non appoggiare l'apparecchio vicino o sopra superfici calde. Utilizzare l'apparecchio solo su superfici piatte e stabili.
- Prestare attenzione quando si utilizza un cavo di prolunga, che i bambini non tirare su di essa o per un viaggio su di esso si pone.
- Staccare la spina dalla presa dopo l'uso o durante la pulizia.

## Pulizia

- Ruotare il fusto del mixer per separarlo dal corpo motore e lavarlo sotto l'acqua calda o metterlo in lavastoviglie. Non immergere il corpo motore in acqua, lavarlo solo con un panno umido. Per evitare il pericolo di ferirsi si raccomanda di rimuovere le lame sempre utilizzando l'apposito strumento.
- Tutte le parti per affettare possono essere lavate in lavastoviglie.
- Per facilitarne la pulizia rimuovere la base di gomma dalla scodella dell'affettatore.

				
<p><b><u>Affettare</u></b> Frutta fresca, verdure, cereali, cipolle, frutta semicongelata (attenzione: nessun frutto con nocciolo)</p> <p><b><u>Frullare</u></b> Zuppe, salse, drink, pesto, ghiaccio.</p>	<p><b><u>Emulsioni</u></b> Maionese, drink</p> <p><b><u>Mescolare</u></b> Impasto leggero, cagliata</p> <p><b><u>Schiacciare</u></b> Pure di patate</p>	<p><b><u>Tritare</u></b> Carne cruda</p>	<p><b><u>Sbattere</u></b> Albumi, panna, salse, drink</p>	<p><b><u>Macinare</u></b> Frutta secca, formaggio, cereali</p> <p><b><u>Tritare</u></b> Aglio, erbe</p> <p><b><u>Schiacciare</u></b> Pesce</p>

## Assemblaggio

Il gambo con la lama prescelta deve essere inserito sul corpo motore e girato fino all'incastro.

## Sostituzione delle lame

Attenzione! Le lame del frullatore e dell'affettatore sono estremamente affilate. Staccare sempre la spina prima di sostituirle o maneggiarle.

Posizionare la lama verticalmente rispetto al fusto ed in maniera che il gancio dello stesso si inserisca nell'apertura della lama. Per rimuovere la lama utilizzare sempre l'apposito attrezzo. Per le lame affettatrici mettere il corpo motore direttamente sul fusto.

## Utilizzo

Frullare piccole quantità in scodelle piccole e grandi quantità in scodelle grandi. Meglio utilizzare scodelle strette e alte. Accendere l'apparecchio solo quando il frullatore è all'interno della scodella.

Grandi quantità di cibo come zuppe o salse, possono essere lavorate direttamente nella pentola.

Attenzione: pericolo schizzi

Muovere il frullatore sempre circolarmente dal centro verso i lati della scodella. Per favorire la circolazione del cibo tenere il frullatore leggermente alzato rispetto al fondo della scodella. Se si lavora cibo particolarmente solido non premere troppo il mixer per evitare il surriscaldamento del motore.

Tempo di lavorazione per la carne cruda circa 30 secondi.

Se si lavora una piccola quantità di liquido inclinare leggermente la scodella per evitare schizzi eccessivi.

Per montare la panna o lavorare la maionese, tenere il mixer sul fondo della scodella e muoverlo lentamente verso l'alto fino al raggiungimento della consistenza desiderata.

Per evitare schizzi iniziare la lavorazione alla velocità minima per poi passare alla normale ed infine dopo circa 1 minuto alla velocità massima "turbo".

## Regolazione

(rpm=giri al minuto)

Turbo	16.000 rpm es. vellutate
Max	13.000 rpm es. carne macinata
Min	4.000 rpm es. panna montata

Le velocità intermedie sono a +/- 2.000 rpm

Premere il pulsante per la velocità normale o "turbo" per accendere l'apparecchio.

Premendo il pulsante per la velocità normale sarà possibile regolare la velocità tramite il selezionatore di velocità. Più alta la velocità e meno sarà il tempo di lavorazione necessario.

Premendo il pulsante "turbo" non sarà possibile regolare la velocità.

## Coretto smaltimento



Gli apparecchi elettrici smessi non devono essere smaltiti insieme all'immondizia domestica, bensì dovranno essere riconsegnati al negoziante o ad altri enti preposti per il riciclo in conformità alle vigenti disposizioni nazionali o locali.

## Servizio clienti


La preghiamo di rivolgersi al punto di vendita dove è stato acquistato il prodotto. Qualora queste non fosse possibile rivolgersi a: Schönhuber S.p.A - 39031 Brunico (Tel.: 0474 571000).



## Generelt

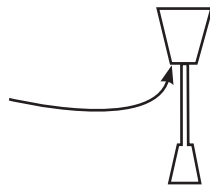
Apparatet er kun beregnet til anvendelse i private husholdninger og ikke til erhvervsmæssige formål. Læs brugsanvisningen grundigt og gem den omhyggeligt. Hvis apparatet gives videre til andre personer, skal brugsanvisningen følge med. Benyt apparatet som beskrevet og overhold sikkerhedsinstruktionerne. Producenten påtager sig intet ansvar for skader og ulykker, som skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsinstruktionerne.

## Sikkerhedsinstruktioner

- Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
- Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og enheden er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang enheden skal benyttes. Benyt kun det tilslutningskabel, der er godkendt til enheden.
-  Apparatet må ikke bruges af børn fra 8 år og opefter samt personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, eller personer, som ikke er i stand til at betjene apparatet, medmindre de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet og forstår de farer som er forbundet dermed. Lad aldrig børn lege med apparatet eller emballagen. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
- Apparatet og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.
- Dyk ikke apparatet i vand.
- Brug apparatet aldrig efter en fejlfunktion, f.eks. når det er faldet ned eller på anden vis er blevet beskadiget.
- Producenten overtager ikke nogen garanti ved forkert brug, som opstår ved ikke overholdelse af brugsvejledningen.
- For at undgå farer, så skal reparationer på apparatet, som f.eks. udskiftningen af en beskadiget tilførsel kun udføres af vores kundeservice eller af et fagfirma.








- Indtil grebets underkant er apparatet vandtæt.
- Men bemærk følgende anvisninger:
- Dyk aldrig apparatet længere ned i vædske, end til underkanten af den øvre konus. Skulle dette alligevel ske ved et uheld, så må apparatet ikke stikkes i mere, men skal afleveres til reparation hos en fagmand.
- Opbevar apparatet på et køligt og tørt sted i deres køkken.
- Træk stikket ud når apparatet ikke bruges, inden De på- eller afmonterer arbejdsdelene.
- Afmonter de roterende dele fra apparatet, når De rengører apparatet udenfor en beholder.
- Tænd først for apparatet når staven befinder sig i et krus, en gryde eller en anden beholder.
- Undgå enhver finger-, hår-, beklædnings-, dejskraber-, kniv-, eller anden værktøjskontakt med knivene, da der her kan være fare for kvæstelser.
- Når knivene er beskadiget, må De ikke bruge apparatet mere. Delene skal først udskiftes.
- Når De udfører hårdt arbejde med apparatet, kan kabinettet blive varmt. Men de fleste arbejder er dog klaret indenfor nogle få sekunder. Men når kabinettet bliver mere end håndvarm, så lad apparatet afkøle.
- Brug kun originalt tilbehør og reservedele, ellers overtager producenten ikke noget ansvar for beskadigelser eller kvæstelser. Inden De bruger Chopperen, sørg for at der ikke befinder sig fremmede objekter i skålen.
- Brug Chopperen kun med lukket låg..
- Lad apparatet køre i maks. 2 min. Lad det derefter afkøle i mindst 5 min..
- Stil apparatet aldrig på eller ved siden af en varm overflade (f.eks. en komfurplade),..men brug det kun på et jævnt stabilt underlag.



## Rengøring:

- Skru mikserstaven af fra motordelen og hold mikserstaven under varmt vand eller put den i opvaskemaskinen. Dyk ikke motordelen i vand, men tør fugtigt af.
- Træk knivene kun af med aftræksgrebet for at undgå skader.
- Delene af Chopperen er ligeledes opvaskemaskineegnet!
- Fjern gummiringen ved chopperen, så beholderen kan rengøres grundigt.

				
<p><b>Findeling</b> Frisk frugt, grønt-sager, råkost, müsli, løg fastfrossen frugt. Advarsel, ikke stenfrugt!</p> <p><b>Blanding</b> Supper, sovser, blandingsdrik, pesto, is</p>	<p><b>Emulgering</b> Majonæse Blandingsdrik</p> <p><b>Røring</b> Let dej Kvark</p> <p><b>Purering</b> Kartoffelmos</p>	<p><b>Findeling</b> af kogt kød eller rå fisk</p>	<p><b>Piskning</b> Æggehvide Fløde Sovser Blandingsdrik</p>	<p><b>Maling</b> nødder (ved nødder fyld ikke choppe- ren for fuld, så knivene ikke blokerer) Ost Korn</p> <p><b>Findeling</b> Hvidløg Urter</p> <p><b>Purering</b> Fisk</p>

## Samling

Mikserstaven stikkes på motordelen med den ønskede kniv og drejes fast med en drejebevægelse.

## Udskiftning af knivene

**Advarsel: Knivene ved stavmikseren og ved Chopperen er skarpe!**

Afbryd grundlæggende strømmen til apparatet.

Stik knivene lodret i akslen, så medtagerstiften i akslen passer ind i knivudskæringen.

Til aftrækningen bruger man aftrækshåndtaget.

Ved Chopperen pladserer De motordelen på Chopperens aksel.

## Betjening

Små mængder i små beholdere, store mængder i store beholdere blandes. Smalle, høje beholdere er bedre end brede lave.

Tænd først for apparatet, når blandingsstaven er i beholderen.

Store mængder af supper, sovser etc. kan man tilberede direkte i kogegryden.

**Advarsel: Sprøjtefare**

Om i kogegryde eller blandingsbæger – Bevæg mikseren altid i kredse begyndende fra bunden opad langs beholderkanten. Løft derved altid igen apparatet let an, så der opstår en cirkulation hos levnedsmidlerne. Ved fastere levnedmidler, så lad mikseren indvirke uden tryk på levnedsmidlet i starten, så motoren ikke bliver overbelastet. Starttid ved råt kød, ca. 30 sekunder.

Hvis der skulle være mindre vædske i beholderen, så bør man holde denne på skrå, så ikke for meget sprøjter over.

Ved piskning af piskefløde eller majonæse, stiller man for nogle sekunder mikserstaven på beholderens bund og trækker så mikseren skråt opad. Dette gør man flere gange indtil den ønskede konsistens er opnået.

For at undgå sprøjt, indstil hastigheden til et lavt niveau og tryk tasten for normal hastighed. Efter ca. 1 minut kan De trykke turbotasten for at fortsætte med maksimal hastighed.

## Indstillinger:

(Omdrejninger pr. min = Omdrejning/min.)

Turbo 16.000 omdrejning/min. opskumning af supper

Max 13.000 omdrejning/min. findeling af kød

Min 4.000 omdrejning/min. til fløde

Mellemtrinnene er ca 2.000 omdrejning/min. + -

I løbet af tiden vil De samle deres erfaringer.

Tryk på tasten for normal hastighed eller turbotasten for at starte apparatet. Ved tryk for normal hastighed kan De indstille denne med hastighedsregulatoren. Desto højere hastighed, desto kortere er forarbejdningstiden. Ved turbotasten kan hastigheden ikke indstilles.

## Korrekt skrotning af grillen

Når grillen har udtjent, skal den omgående gøres ubrugelig.



Inden for EU gør dette symbol opmærksomt på, at den pågældende genstand ikke må anbringes i dagrenovationen. Udtjente apparater indeholder værdifulde materialer, som skal recirkuleres, så miljøet og folks helbred ikke lider skade af ukontrolleret deponering. Aflever derfor grillen på genbrugspladsen eller send den til skrotning der, hvor den er købt. Butikken sørger derefter for at aflevere grillen til korrekt recirkulering.

## Aflevering af emballagen

Emballager må ikke anbringes i dagrenovationen, men skal afleveres på genbrugspladsen.

- Papir-, pap- og bølgepapemballage skal afleveres på en genbrugsplads.
- Plasticemballage og -film skal også anbringes i en indsamlingsbeholder.



I eksemplerne for mærkning af plasticmaterialer står der:

PE for polyætylen, koderne 02 for højtryks-polyætylen, 04 for lavtryks-polyætylen, PP for polypropylen og PS for polystyren.

## Service

Hvis det mod forventning skulle blive nødvendigt at reparere grillen, bedes der rettet henvendelse til nedenstående adresse. Hvis der er tale om en garantireparation, sørger STEBA for afhentningen. Grillen skal være emballeret, så den kan transporteres.

STEBA modtager ikke pakker, som modtageren skal betale forsendelsen af.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG, Pointstrasse 2, 96129 Strullendorf, Tyskland  
Tlf.: +49 95 43 - 4 49 17 og +49 95 44 - 4 49 18, Telefax: +49 95 43 - 4 49 19  
E-mail: elektro@steba.com Hjemmeside: <http://www.steba.com>

OBS! Elektriske apparater må kun repareres af uddannede elektrikere, fordi ukorrekte reparationer kan medføre store følgeskader.




## Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

### Электропитание

Подключайте только к сети переменного тока, напряжение в которой соответствует указанному на маркировке.

## Указания по безопасности

- Прибор следует подключать к сети электропитания и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.
  - Никогда не трогайте штекер мокрыми руками.
  - Перед использованием полностью размотайте провод электропитания.
  - Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода и самого прибора. Проверяйте их на наличие повреждений перед каждым использованием!
  - Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
  - После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
  - Не дергайте за провод электропитания. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
-  Этот прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, имеющими недостаточно опыта и/или знаний. Указанные лица могут использовать прибор только под присмотром или руководством лиц, ответственных за их безопасность.

- Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
  - Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
  - Не погружайте прибор в воду.
  - Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
  - Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
  - Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода должна производить только сервисная служба производителя или специализированная мастерская.
  - Прибор водонепроницаем до нижней кромки ручки.
- Но соблюдайте следующие указания:
- Никогда не погружайте прибор в жидкость глубже, чем до нижней кромки верхней ручки. Если же случайно это произошло, прибор нельзя больше включать в розетку, его следует передать специалисту для ремонта.
  - Храните прибор на кухне, в прохладном сухом месте.



- Вынимайте штекер из розетки на время манипуляций с защитной крышкой или рабочими частями.
- Вынимайте штекер из розетки, если не используете прибор, а также чтобы установить или снять рабочие части
- Для очистки прибора вне какой-либо посуды снимите с прибора вращающиеся части.
- Включайте прибор только после того, как погружная часть будет помещена в кружку, кастрюлю или какую-либо другую посуду.
- Избегайте любого контакта ножей с пальцами, волосами, одеждой, скребком для теста, другими ножами и прочими инструментами, так как это может привести к травмам.
- Прекратите использование прибора, если ножи повреждены. Замените поврежденные части.
- При выполнении сложных работ с прибором его корпус может нагреваться. Тем не менее, большинство работ выполняется в течение нескольких секунд. Если же корпус прибора стал слишком горячим, дайте ему остыть.
- Используйте только оригинальные принадлежности и запасные части, в противном случае производитель не несет ответственность за повреждения или травмы. Перед использованием измельчителя убедитесь, что в чаше измельчителя нет посторонних предметов.
- Используйте измельчитель только с закрытой крышкой.
- Прибор не должен работать дольше 2 минут. После этого он должен остывать не менее 5 минут.
- Никогда не размещайте прибор на горячих поверхностях или рядом с ними (например, на кухонной плите), используйте его только на ровных, устойчивых поверхностях.

				
<p><b><u>Измельчение</u></b> свежие фрукты и ягоды, овощи, сырые продукты, мюсли, лук, замороженные фрукты и ягоды. Внимание, не для плодов с косточками!</p> <p><b><u>Смешивание</u></b> супы, соусы, коктейли, песто, мороженое</p>	<p><b><u>Эмульгирование</u></b> майонез, коктейли</p> <p><b><u>Замешивание</u></b> легкое тесто, творог</p> <p>Картофельное пюре</p>	<p><b><u>Измельчение</u></b> вареное мясо или сырая рыба</p>	<p><b><u>Взбивание</u></b> яичный белок, сливки, соус, коктейли</p>	<p><b><u>Перемалывание</u></b> орехи (не помещайте в чашу слишком много орехов, чтобы ножи не были заблокированы), сыр, зерновые</p> <p><b><u>Измельчение</u></b> чеснок, травы</p>

## Сборка

Установите на основную часть с мотором погружную часть с желаемым ножом и поверните ее, чтобы закрепить.

## Замена ножей

Внимание, ножи на погружной части и в чаше измельчителя острые!

Всегда отключайте прибор от сети электропитания.

Вертикально установите нож на вал таким образом, чтобы захватывающий штифт вала вошел в выемку на ноже. Чтобы снять, используйте ручку для отсоединения ножа.

Для использования чаши измельчителя установите основную часть с мотором на ось в крышке измельчителя.

## Использование:

Смешивайте небольшие объемы продуктов в небольшой посуде, большие объемы – в большой посуде. Узкая, высокая посуда подходит лучше, чем широкая и низкая.

Включайте прибор только после того, как погружная часть будет помещена в посуду с продуктами.

Большие объемы супов, соусов и т.д. можно обрабатывать прямо в кастрюле. Внимание: опасность брызг.

И в кастрюле, и в стакане для смешивания всегда ведите блендер круговыми движениями вдоль стенок посуды, начиная с дна. При этом периодически приподнимайте блендер, чтобы обеспечить циркуляцию продуктов. При обработке более плотных продуктов сначала не нажимайте на блендер, чтобы избежать перегрузки мотора. При обработке сырого мяса блендер можно включать примерно на 30 секунд.

Если в посуде мало жидкости, держите ее наклонно, чтобы жидкость не разбрызгивалась.

При взбивании сливок или майонеза на несколько секунд поставьте блендер на дно посуды, затем под наклоном вытаскивайте блендер вверх. Повторяйте несколько раз, пока не будет достигнута желаемая консистенция.

Чтобы избежать брызг, установите регулятор скорости на низкую скорость и нажмите кнопку нормальной скорости. Примерно через одну минуту можно нажать кнопку режима «турбо» (Turbo), чтобы продолжить работу с максимальной скоростью.

## Настройки: (обороты/мин = об/мин)

Turbo	режим «турбо»	16 000 об/мин	взбивание супов
Max	максимум	13 000 об/мин	измельчение мяса
Min	минимум	4 000 об/мин	сливки

Промежуточные уровни скорости отличаются примерно на 2 000 об/мин + -

Со временем Вы на практике получите представление об используемых скоростях.

Нажмите кнопку нормальной скорости или кнопку режима «турбо», чтобы включить прибор.

При включении нормальной скорости ее можно изменять с помощью регулятора скорости.

Чем выше скорость, тем меньше время обработки продуктов.

При включении режима «турбо» скорость регулировать нельзя.

## Чистка:

Открутите погружную часть от основной части с мотором и поместите погружную часть под горячую воду или в посудомоечную машину. Не погружайте основную часть с мотором в воду, просто протрите ее влажной салфеткой.

Во избежание травм всегда снимайте ножи с помощью ручки для отсоединения ножей.

Части чаши измельчителя также подходят для посудомоечной машины!

Чтобы тщательно промыть чашу измельчителя, снимите с нее резиновое кольцо.



## Правильная утилизация данного изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС данный символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

### Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

### Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

### Посылки с наложенным платежом не принимаются!

ШТЕБА Электрогерэте ГмБХ энд Ко КГ  
Пойнтштр. 2. 96129 Штруллендорф / Германия  
Отдел продаж: 09543 / 449-17 / -18, сервис: 09543 / 449-44, факс: 09543 / 449-19  
E-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Интернет-сайт: <http://www.steba.com>

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.

# Garantie-Bedingungen

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt. Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb der Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir nach Maßgabe der folgenden Bedingungen. Um Ihren Anspruch geltend zu machen, ist der original Verkaufsbeleg mit Verkaufsdatum beizulegen.

Eine Garantiepflicht wird nicht ausgelöst durch geringfügige Abweichungen von der Soll-Beschaffenheit, die für Wert- und Gebrauchstauglichkeit des Gerätes unerheblich sind sowie für Schäden aus nicht normalen Umweltbedingungen. Die Garantie erstreckt sich ausschließlich auf Mängel, welche auf Material- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Die Behebung von uns als garantispflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

- Normaler Verschleiß
- Gebrauchsschäden an der Beschichtung
- Glasbruch
- Unsachgemäße Anwendung, wie Überlastung oder nicht zugelassene Zubehörteile
- Beschädigung durch Fremdeinwirkung, Gewaltanwendung oder Fremdkörper
- Schaden durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung z. B. falsche Netzspannung

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beansprucht wird, sind an uns sachgemäß verpackt, gereinigt, mit Fehlerangabe und einschließlich Kaufbeleg einzusenden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Der Garantieanspruch ist nicht übertragbar und erlischt bei unsachgemäßem Gebrauch oder Zweckentfremdung, wenn Reparaturen oder Eingriffe von dritter Seite vorgenommen wurden; und zwar unabhängig davon, ob die Beanstandung hierauf beruht. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist noch setzen sie eine neue Garantiefrist in Lauf. Die Garantiefrist für eingebaute Ersatzteile endet zum gleichen Zeitpunkt wie die Garantiefrist für das ganze Gerät.

Kann der Mangel nicht beseitigt werden oder wird die Nachbesserung von uns abgelehnt oder unzumutbar verzögert, wird auf Wunsch des Endabnehmers innerhalb der gesetzlichen Garantiezeit ab Kauf- bzw. Lieferdatum entweder kostenfreier Ersatz geliefert oder der Minderwert vergütet oder das Gerät gegen Erstattung des Kaufpreises zurückgenommen.

Weitergehende Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind ausgeschlossen.

## Steba Elektrogeräte GmbH & Co. KG

Pointstraße 2, D-96129 Strullendorf  
Elektro@steba.com

**www.steba.com**

Zentrale: Tel.: 09543-449-0

Fax: 09543-449-19

Vertrieb: Tel.: 09543-449-17

Tel.: 09543-449-18