



Comfort Stabmixer MX 20 K

Gebrauchsanweisung 2

Instructions for use 6

Mode d'emploi 10

Gebruiksaanwijzing 14

Allgemein

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und 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 in der Gebrauchsanweisung angegeben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Für Schäden oder Unfälle, die durch Nichtbeachtung der Anleitung entstehen, wird keine Haftung übernommen.

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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür 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 ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 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 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 befindet.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt des Messers durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.
- Wenn das Messer beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Der Mixstab muss 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.
- 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.
- Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!

Multimesser (im Lieferumfang)



Zerkleinern

von gekochtem Fleisch oder rohem Fisch, frisches Obst, Gemüse, Rohkost Müsli, Zwiebeln angefrorenes Obst. Achtung, kein Steinobst!

Mixen

Suppen, Saucen, Mixgetränke, Pesto, Eis

Emulgieren

Mayonaise

Zusammenbau

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

Bedienung:

Kleine Mengen in kleinen Gefäßen, große Mengen in großen Gefäßen mixen. Schmale, hohe Gefäße sind besser als breite niedrige.

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.

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.

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.

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 Sammelssysteme 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.

Geräteverpackung:

- 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
Tel.: 0 95 43 / 449-17 / -18 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: 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.

Technische Daten: 700 Watt / 230 V

The appliance is for household use only and not suitable for commercial use. Please read the instruction manual carefully and keep it in a safe place. If the appliance is given to another person, the instruction manual must be given to it, too.

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 is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety
- 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.
- 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.

Assembly:

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

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.

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.

Multiknife (incl. in delivery)



Chop:

raw meat ,
fresh fruits,
Vegetables,
Cereals,
Onions,
slightly frozen
fruits
(Attention:
no fruits with
stone)

Mix:

Soups, Sauces,
Drinks, Pesto,Ice

Emulsions:

Mayonaise,

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.

Disposal:

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.

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.

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
Tel. 0 95 43 / 4 49 -17 oder -18

Technical data: 700 Watt / 230 V

Cet appareil est seulement prévu pour un usage domestique et non industriel. Prière de lire attentivement le mode d'emploi et de le conserver soigneusement. En cas de remise de l'appareil à d'autres personnes, prière de leur remettre le mode d'emploi.

Notices 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.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour une utilisation par des personnes (enfants compris) souffrant d'une déficience physique ou psychique ou manquant d'expérience ou de connaissance. Les jeunes enfants doivent rester sous surveillance, l'appareil n'est pas un jouet.
- 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 enleviez.
- 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.
- Évitez 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.
- 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

Multicouteau (quantité livrée)



Broyer

Viande crue, légèrement congelée.
Fruits frais, légumes, crudités
müsli, oignons
fruits congelés.
Attention pas de noyaux!

Mixer

Soupes, sauces
Cocktails,
Pesto, glaces

Emulsionner

Mayonnaise

Montage

Emboîter la tige du mixeur sur la partie moteur et bien serrer par une rotation.

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 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.

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.

Evacuation correcte de ce produit:

Rendre les appareils ayant fait leur temps immédiatement inutilisables. Au sein de l'UE, ce symbole indique que ce produit ne doit pas être évacué avec les déchets mécaniques. Les vieux appareils contiennent des matériaux qui peuvent être recyclés et qui devraient être déposés à des centres de récupération et afin de ne pas altérer l'environnement, voire la santé des personnes par une élimination des déchets non-contrôlée. Veuillez donc évacuer les appareils usés par des systèmes de collecte bien appropriés ou envoyez-les où vous l'avez acheté en vue d'évacuation. L'appareil sera alors amené à la récupération des matériaux.

Service Après-Vente:

Si contre toute attente, votre appareil devait avoir besoin du SAV, veuillez alors vous adresser à l'adresse suivante. Nous en organiserons alors d'enlèvement.

Des paquets non affranchis ne pourront pas être pris en charge.

STEBA Elektrogeräte GmbH & Co KG
Pointstr. 2 • 96129 Strullendorf / Germany
Tél. : (0) 95 43 / 449-0 Fax: 0 95 43 / 449-19
e-Mail: elektro@steba.com Internet: <http://www.steba.com>

Attention! Les appareils électriques ne seront réparés que par du personnel électrique qualifié étant donné que des réparations non-conformes peuvent avoir des conséquences graves.

Technique données: 700 Watt / 230 V

Dit apparaat is uitsluitend voor het gebruik in het huishouden en niet voor industriële doeleinden bestemd. Gelieve de gebruiksaanwijzing aandachtig door te nemen en ze zorgvuldig te bewaren. Wanneer het apparaat aan andere personen doorgegeven wordt, dient de gebruiksaanwijzing mee overhandigd te worden.

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.
- Dit apparaat is niet voor het gebruik van personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of psychische capaciteiten of met een gebrekkige ervaring of kennis voorzien, tenzij ze door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon op het vlak van het gebruik van het apparaat geïnstrueerd of door een dergelijke persoon geobserveerd worden. Kleine kinderen dienen onder toezicht te staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Kinderen moeten worden gesurveilleerd om te garanderen dat zij van niet gespeel het apparaat zijn.
- 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 klanten-serviceafdeling 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 werkonderdelen hanteert.
- Trek de stekker uit wanneer het apparaat niet gebruikt wordt voordat u de werkonderdelen 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 daardoor 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.
- 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.

Multi Mes

(Bijgesloten in levering)



Fijnhakken

Rauw vlees
Lichtjes bevroren,
Vers fruit,
groenten,
rauwkost,
müsli, uien licht
bevroren fruit.

Mixen

Soepen, sausen,
mixdrankjes,
pesto, ijs

Emulgeren

Mayonaise

Montage

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

Bediening:

Kleine hoeveelheden in kleine schalen, grote hoeveelheden in grote schalen mixen. 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.

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.

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.

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.

Verpakking van het apparaat:

- 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
Pointstraße 2 • D-96129 Strullendorf / Germany
Telefoon: +49 (0)95 43 / 449-17 / -18 Telefax: +49 (0)95 43 / 449-19
E-mail: 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.

Technische gegevens: 700 Watt / 230 V

Garantie-Bedingungen

Gültig in der Bundesrepublik Deutschland

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 gesetzlichen Garantiezeit nach Lieferung an den Endabnehmer mitgeteilt wurden, beheben wir unentgeltlich nach Maßgabe der folgenden Bedingungen:

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. Gebrauchsschäden an Oberflächenbeschichtungen oder Lackierung sowie Glasbruch fallen nicht unter Garantie. Die Behebung von uns als garantiepflichtig anerkannter Mängel erfolgt dadurch, dass die mangelhaften Teile durch einwandfreie Teile ersetzt werden.

Geräte, für die unter Bezugnahme auf diese Garantie eine Mangelbeseitigung beantragt wird, sind an uns, sachgemäß verpackt und gereinigt, 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