



220-240 V~; 50 Hz; 700 W



## **Stabmixer-Set MX 40**

Gebrauchsanweisung	2
Instructions for use	10
Mode d'emploi	17
Gebruiksaanwijzing	25
Brugsanvisning	33

## Allgemein

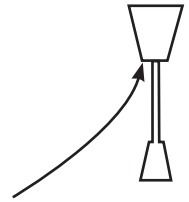
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und Innenräumen, jedoch nicht im Gewerbe bestimmt. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf. Bei Weitergabe des Gerätes an andere Personen ist die Gebrauchsanweisung mit zu übergeben. Benutzen Sie das 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

-  **Die Messer sind sehr scharf.**
- Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß geerdete und gut zugängliche Steckdose an.
- Um den Netzstecker zu ziehen, immer am Stecker – nie am Kabel – ziehen.
- 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.
- Zuleitung von heißen Teilen fernhalten.
-  Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von 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. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt


- werden, es sei denn sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
  - Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät oder dem Verpackungsmaterial spielen (z.B. Plastiktüten).
  - Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden!
  - Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
  - Bewahren Sie das Gerät nicht im Freien oder einem feuchten Raum auf.
  - **Tauchen Sie das Gerät niemals ins 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 falschen oder unsachgemäßen Gebrauch, der durch die Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
  - Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät, wie z.B. eine beschädigte Zuleitung austauschen, nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.
  - Das Gerät nur für die in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke benutzen.
  - Dieses Gerät ist dazu bestimmt im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:
    - o in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
    - o in landwirtschaftlichen Anwesen und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
    - o in Frühstückspensionen.
  - **Vor dem ersten Gebrauch:** Alle Teile gründlich reinigen und trocknen.
  - Bei Verwendung eines Verlängerungskabels muss dieses einen Querschnitt von 1,5mm<sup>2</sup> haben.

- Bei einer GS-geprüften 16 A Mehrfach-Steckerleiste darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr wie 3680 Watt belastet werden.
- Achten Sie drauf, dass Kinder nicht am Kabel 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.



- 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.
- Das Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab in einem Krug, einem Topf oder irgendeinem anderen Gefäß befindet.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt der Messer durch Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und andere Werkzeuge, weil dadurch Verletzungen hervorgerufen werden könnten.
- 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.
- Die maximale Einschaltdauer beträgt 1 Minute.

## Reinigung

-  **Achtung!**  
**Vor jeder Reinigung Netzstecker ziehen.**
- **Gerät nicht in Wasser tauchen.**
- Lebensmittelrückstände müssen aus hygienischen Gründen entfernt werden.
- **Vorsicht! Die Messer sind scharf!**
- Den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Drehen Sie den Mixstab vom Motorteil und halten Sie den Mixstab unter heißes Wasser oder geben Sie diesen in den Geschirrspüler.
- Um Verletzungen zu vermeiden, die Messer nur mit dem Abziehhebel abziehen.
- Die Teile vom Chopper sind ebenfalls geschirrspülgeeignet!
- Den Gummiring am Chopper entfernen, damit das Gefäß gründlich gereinigt werden kann.
- Manche Lebensmittel, wie Karotten können den Kunststoffverfärben. Abreiben mit Pflanzenöl kann helfen.

## Arbeitsplatz

### Wichtig:

Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen (z.B. Herdplatte), sondern nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage betreiben. Das Gerät nicht an die Tischkante stellen, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

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

## Zusammenbau

Den Mixstab mit dem gewünschten Messer auf das Motorteil stecken und mit einer Drehbewegung festziehen. Die Messer befinden sich im Aufbewahrungsfach.

## Auswechslung der Messer



### 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 Messerausparung passt. Zum Abziehen verwendet man den Abziehhebel. 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.
- 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.
- 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.

## Wichtig: für die Lebensdauer des Gerätes beim Arbeiten mit Chopper und Schneebesen:

	Betriebsdauer	Pause
Schwere Mischungen	1 Minute	4 Minuten
Leichte Mischungen	2 Minuten	5 Minuten
Schneebesen	3 Minuten	5 Minuten

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

Max 14.000 U/m Zerkleinern von Fleisch

Min 7.000 U/m für Sahne

die Zwischenstufen sind ca 1.000 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.

## Chopper (Zerkleinerer)

- Die scharfen Messer bei Handhabung und Reinigung stets am Griffstück mit Abstand zu den Klingen betätigen.
- Das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche stellen, sondern auf einer ebenen stabilen Unterlage betreiben.
- Das Gerät ist nicht geeignet zum Zerkleinern von Eis, Kaffeebohnen, Gewürze, Schokolade
  
- Es ist geeignet zum Zerkleinern von (Zeitaufwand jeweils ca 10-15 Sek.):
- Fleisch (ohne Knochen und Sehnen)
- Hartkäse
- Zwiebeln
- Kräutern
- Kartoffeln
- Nüssen
- Brot

Bevor Sie das Gerät benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte im Gefäß befinden. Geben Sie die Lebensmittel in das Gefäß. Den Deckel des Chopper immer mit einer Drehbewegung einrasten. Dann das Motorteil auf den Chopper stecken und mit einer Drehbewegung befestigen. Den Chopper max. 2 Minuten laufen lassen. Danach mind. 5 Minuten abkühlen lassen. Den Deckel erst abnehmen, wenn das Gerät zum Stillsand gekommen ist.

## Schneebeesen

- Geeignet zum Schlagen leichter Zutaten wie Eiweiß, Sahne und auch Fertigmischungen.
- Er ist nicht geeignet für schwere Mischungen wie Margarine und Zucker – dadurch wird der Schneebesen beschädigt.
- Höchstens 4 Eiweiß oder 400 ml Sahne auf einmal verarbeiten. Betätigen Sie die Hochgeschwindigkeitsstufen oder Turbo-taste. Bewegen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn

## Kartoffel- & Gemüsestampfer

- Wird zum Pürieren von gekochtem Gemüse, wie Kartoffeln, Rüben, Karotten verwendet. Vorher die Kochflüssigkeit abgießen.
- Niemals harte oder ungekochte Lebensmittel pürieren. Schalen, Kerne und andere harte Teile entfernen.
- Achtung! Verbrennungsgefahr! Beim Pürieren im Topf auf den heißen Dampf achten, niemals während dem Kochen pürieren.
- Nicht mit Gewalt pürieren.





- Den Püreriaufsatz mit einer Drehbewegung am Motorteil befestigen.
- Wählen Sie eine niedrige Geschwindigkeit (2-3).
- Bewegen Sie den Pürierer ohne großen Druck auf und ab bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

## 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

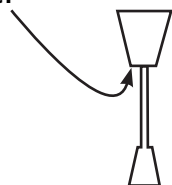
This appliance is for private and indoor use only and must not be used commercially. Please read the instruction manual carefully and keep it at a safe place. When the appliance is given to another person the instruction manual should be passed to that person, too. Only use the appliance as described 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. Remove all packaging and sticker. Wash up all parts carefully (see cleaning).

## Safety information

-  **The blades are very sharp!**
- Connect and operate the appliance in accordance with the specifications shown on the rating label.
- Do not use if the plug cord is damaged. Verify before every use.
- Do not plug with wet hands.
- Connect the power plug to a properly installed and easily accessible socket only.
- To unplug the power plug, always pull the plug – not the cable.
- Plug off the appliance after each use or in case of failure.
- Do not pull at the cord. Don't pull it over edges and don't bend it too much.
- Keep the cord away from hot parts.
-  The appliance can be used by children aged 8 and above and persons with limited physical, sensory or mental capabilities or lack of experience/knowledge, provided that are supervised or have been provided with instruction in the safe use of the appliance and have understood the resulting dangers. Children must not use the packaging as a toy. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are 8 years or older and are supervised.
- Children under the age of 8 must be kept away from the appliance and the connecting cable.


- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or packaging material (e.g. Plastic Bags).
- The appliance must not be operated using a timer or a separate remote system!
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- **Never immerse the unit in water.**
- Never use the device after a malfunction, e.g. if it felt down or has been damaged in any other manner.
- The manufacturer is not liable for damage which is occurring due to the usage of the appliance in a different way as described or a mistake in the handling has been made.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord, should only be carried out by a customer service. Only original spare parts have to be used.
- Only use the device as described in this manual.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and others working environments
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments
  - bed and breakfast type environments.
- **Before initial use:** clean all parts – except the heating elements – carefully and leave to dry. Heat up the device for about 15 min. to eliminate the smell of newness.
- If an extension cable is used, it has to have a cross-section of 1,5mm<sup>2</sup>. A cable drum must always be unwound.
- If a GS-tested 16 A multi-pin extension is used, it may not be charged with more then 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not tease the cable or that a trip hazard occurs.
- The device must always be disconnected from the power supply if it is not supervised and before assembling, disassembling or cleaning.

- 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.
- 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.
- 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.
- The maximum operating time is 1 minute.






## Cleaning

-  **Attention!**  
**Pull the plug before cleaning.**
- **Never immerse the unit into water.**
- Food residues must be removed for reasons of hygiene.
- **Attention! Blades are sharp!**
- Clean the housing with a damp cloth.
- Turn the mixer stick from the motor part and put the mixing stick under hot water or put it into the dish washer.
- 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.
- Some foods, such as carrots, can discolour the plastic. Rub with vegetable oil can help.

# Workplace

## Important:


Never place this device on or next to hot surfaces (e.g. hot stoves). Only use it on a even, stable and a heat resisting surface. It is important that no inflammable items are near to the device. Do not place the device on the edge of the table so that it cannot be touched by children or fall down when touched.

				
<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</p>	<p><b>Emulsions:</b> Mayonaise, Drinks</p> <p><b>Stir:</b> light dough, Curd cheese</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, Meat, 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. The blades are stored in the storage box.

## Exchange of the knives:

-  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. 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.

**Attention: for the endurance of the appliance pay attention to the following while using the chopper and whisk:**

	Operating time	Pause
Heavy mixtures	1 minute	4 Minutes
Light mixtures	2 minutes	5 Minutes
Whisk	3 minutes	5 Minutes

## Adjustment:

(rpm= rounds per minute)

Max 14.000rpm e.g. mincing of meat

Min 7.000rpm for whipped cream

The intermediate steps are +/- 1.000rpm

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.

## Chopper

- While handling and cleaning only touch the sharp blades on the handle with distance to the blades.
- Never place the device on or near a hot surface, but operate on a flat stable surface.
- The device is not suitable for crushing ice, coffee beans, spices, chocolate
  
- It is suitable for crushing (about 10-15 sec. each):
  - Meat (without bones and sinews)
  - Hard cheese
  - Onions
  - Herbs
  - Potatoes
  - Nuts
  - Bread

Before using the device, make sure that no foreign objects are inside the bowl. Place the food into the bowl. Always lock the lid on the chopper with a rotary motion. Then place the motor part on the chopper and fasten as well with a rotary motion. Run the chopper for max. 2 minutes. Then, leave it to cool for about 5 minutes. Only remove the lid if the blades are in standstill.



## Whisk

- Suitable for whipping lighter ingredients such as egg whites, cream and baking mixes.
- It is not suitable for heavy mixtures such as margarine and sugar - the whisk might get damaged.
- Whip not more than 4 egg whites or 400ml cream at once. Press the high-speed stage or turbo button. Move the whisk clockwise.



## Potato-Masher

- Suitable for pureeing cooked vegetables, such as potatoes, beets, carrots used. Drain the cooking liquid, first.
- Never puree hard or uncooked food. Remove all peels, pits and other hard parts.
- Danger! Risk of burns! When pureeing in a pot pay attention to hot steam, never puree during cooking.
- Never puree by force.
- Fix the potato-masher with a rotary motion on the motor part.
- Select a low speed (2-3).
- Move the masher without great pressure up and down until the desired consistency is reached.



## 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. Enlever tout matériel d'emballage et tous les autocollants. Nettoyez toutes les pièces (voir nettoyage).

## Consignes de sécurité



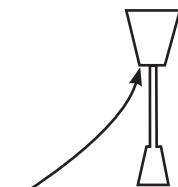
### Les couteaux sont très tranchants !

- L'appareil doit être branché et utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique.
- Un dérochage du plaque signalétique n'est pas autorisé pour des raisons de sécurité.
- Contrôler avant chaque utilisation, que l'appareil ou le câble d'alimentation en courant n'est pas endommagé.
- Ne touchez jamais la fiche d'alimentation avec des mains mouillées.
- Connectez la fiche d'alimentation seulement à une prise de courant correctement installée et facilement accessible.
- Pour débrancher la fiche d'alimentation, tirez toujours la fiche – pas le câble.
- Retirer la prise après chaque utilisation ou en cas de dysfonctionnement.
- N'arracher pas la prise et ne l'endommager pas. Ne coincer pas le câble d'alimentation.
- Tenir le câble d'alimentation éloigné des parties chaudes.
-  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. 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).
- L'appareil ne doit pas fonctionner avec une minuterie ou avec un système séparé de télécommande !
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son fonctionnement.
- N'entrez pas l'appareil à l'extérieur ou dans une pièce humide.
- **Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau.**
- N'utilisez jamais l'appareil après un fonctionnement défectueux, par ex. s'il est tombé ou s'il a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de mauvaise utilisation ou d'utilisation inappropriée par non-respect du mode d'emploi.
- Pour éviter tout danger, les réparations sur l'appareil, notamment le remplacement d'un câble endommagé, ne peuvent être réalisées que par un service après-vente autorisé.
- N'utilisez l'appareil que pour les applications décrites dans le mode d'emploi.
- Cet appareil est conçu pour un usage privé et similaires telles que :
  - o dans les cuisines pour les employés dans les magasins, bureaux et autres zones industrielles
  - o dans les propriétés agricoles et par les clients des hôtels, motels et autres établissements résidentiels
  - o dans les chambres d'hôtes

- **Avant la première utilisation** : toutes les pièces doivent être nettoyées et séchées minutieusement.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit avoir une section de 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Si vous utilisez une multiprise testée pas GS avec 16 A, il est interdit de le charger avec plus de 3680 watts en raison d'un danger incendie.
- Si vous utilisez une rallonge, faire attention que les enfants ne le tirent pas où trébucher sur le câble.
- Tirez la fiche d'alimentations toujours si l'appareil est sans surveillance, avant le montage, le démontage, ou le nettoyage.





- 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 faudrait plus brancher l'appareil, mais le donner à un spécialiste en vue de la réparation.
- 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 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.
- La durée de fonctionnement maximal est 1 minute.

## Nettoyage

-  **Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.**
- Les résidus des aliments doivent être éliminés pour des raisons d'hygiène.
- **Les couteaux sont très tranchants !**
- Nettoyez le boîtier du l'appareil avec un chiffon humide.
- Enlevez en tournant la tige du mixeur du moteur et tenez-la sous l'eau chaude ou mettez-la dans le lave-vaisselle.
- 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.
- Certains aliments, comme les carottes peuvent décolorer le plastique. Enduire avec l'huile végétale peut aider.

## Plan de travail

**Important :** Ne jamais placer l'appareil sur une surface chaude ou à côté (par exemple plaque de cuisson d'une cuisinière). Faire fonctionner seulement sur un support plan, stable et thermorésistant. Ne placez pas l'appareil sur le bord de la table afin qu'il ne puisse pas être touché par les enfants ou qu'il ne tombe pas lorsque vous le touchez.

				
<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</p>	<p><b>Emulsionner</b> Mayonnaise cocktails</p> <p><b>Mélanger</b> Pâte légère Fromage blanc</p>	<p><b>Broyer</b> Viande crue, légèrement con- gelée.</p>	<p><b>Battre</b> Blancs d'oeuf chantilly sauces cocktails</p>	<p><b>Broyer</b> (ne pas remplir le chopper complètement de noisettes afin que les couteaux ne bloquent pas) fromage céréales 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. Les couteaux sont dans le boîte de rangement.

## Remplacement des couteaux

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

Emboîter 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.

**Attention: pour la vie de l'appareil lorsque vous travaillez avec le broyeur et fouet:**

	Durée de fonctionnement	Pause
mélanges lourds	1 minute	4 Minutes
mélanges douces	2 minutes	5 Minutes
Fouet	3 minutes	5 Minutes

## Réglages

(tours/min = t/m)

Maxi 14.000 t/m hacher la viande

Mini 7.000 t/m pour la chantilly

Les vitesses intermédiaires sont env. 1.000 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 turbon, il n'est pas possible de régler la vitesse.

## Broyeur

- Touchez les couteaux pendant la manipulation et le nettoyage seulement à la poignée et toujours à distance de la lame.
- Placez l'appareil jamais sur ou près d'une surface chaude, mais sur une surface plane et stable.
- L'appareil n'est pas approprié pour piler la glaçon, les grains de café, les épices, chocolat.

- Il est approprié pour le broyage de (environ 10-15 sec.):
- Viande (sans os et tendons)
- Fromage dur
- Oignon
- Herbes
- Pommes de terre
- Noisette
- Pain

Avant d'utiliser le broyeur, assurez-vous qu'il n'y a pas de corps étrangers dans le bol. Placez les aliments dans le récipient. Laissez enclencher le couvercle avec un mouvement rotatif. Ensuite, mettez la partie de moteur sur le broyeur et laissez enclencher aussi avec un mouvement rotatif. Faire marcher l'appareil 2 min maxi, et ensuite le laisser refroidir 5 minutes. Retirez le couvercle seulement si l'appareil est venu à un arrêt.



## Fouet

- Approprié pour fouetter les ingrédients plus légers tels que les blancs d'œufs, la crème et des mélanges à pâtisserie.
- L'appareil n'est pas approprié pour les mélanges lourds tels que la margarine et le sucre - car le fouet peut être endommagé.
- Fouetter au plus 4 blancs d'œufs ou 40 ml de la crème à une fois. Appuyez sur le bouton à haute vitesse ou le bouton turbo. Bougez le fouet dans le sens horaire.



## Potato-Masher

- Approprié pour faire la purée de légumes cuits, tels que les pommes de terre, betteraves, carottes. Avant, vider le liquide de cuisson.
- Ne jamais faire la purée dur ou non cuits aliments.
- Attention! Risque de brûlures! Quand faites la purée dans un pot, faites attention à vapeur chaud. Ne jamais faites la purée pendant la cuisson.
- Non faites la purée avec puissance.
- Fixez le potato-masher au parti de moteur avec un mouvement rotatif.
- Sélectionnez une vitesse faible (2-3).
- Bougez le potato-masher sans grande pression de haut en bas jusqu'à ce que la consistance désirée.



## 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. 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 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 apparaat is uitsluitend bedoeld voor privé gebruik en gebruik binnenshuis en niet geschikt voor commerciële doeleinden. Lees de handleiding zorgvuldig en bewaar deze op een veilige plaats. Wanneer het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, zorg ervoor dat de handleiding ook wordt meegegeven aan deze persoon. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in de handleiding en let op de veiligheidsinformatie. Geen aansprakelijkheid voor schade of ongelukken wordt geaccepteerd welke worden veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies uit de handleiding. Verwijder alle verpakking en stickers voor gebruik. Was alle onderdelen zorgvuldig af (zie Reinigen).

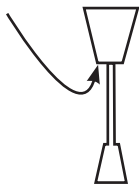
## Veiligheidsinformatie

-  **De messen zijn erg scherp!**
- Sluit het apparaat aan en gebruik het in overeenstemming met de specificaties op het etiket.
- Niet gebruiken wanneer het snoer of stekker is beschadigd. Controleer dit voor elk gebruik.
- Sluit niet aan met natte handen.
- Sluit de stekker alleen aan op een correct geïnstalleerd en gemakkelijk toegankelijk stopcontact.
- Trek altijd aan de stekker en niet aan het snoer om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Haal de stekker na elk gebruik of in het geval van storing uit het stopcontact
- Trek niet aan het snoer. Trek het snoer niet over randen en buig het niet te veel.
- Houd het snoer uit de buurt van hete oppervlakken.
-  Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring/kennis, op voorwaarde dat er toezicht gehouden wordt of in-

structies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen kijken. Kinderen mogen de verpakking niet als speelgoed gebruiken. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

- Kinderen onder de 8 jaar moeten uit de buurt van het apparaat en de stroomkabel worden gehouden.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat of verpakkingsmateriaal spelen (bijvoorbeeld plastic zakken)
- Het apparaat mag niet worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk systeem op afstand.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Laat het apparaat niet buiten of in een vochtige ruimte achter.
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Gebruik het apparaat nooit na een storing, bijvoorbeeld als het gevallen is of op een andere manier beschadigd is geraakt.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor de schade die ontstaat door gebruik van het apparaat op een andere manier dan beschreven, of een fout in het gebruikt.
- Om letsel te voorkomen mogen reparaties zoals het vervangen van een beschadigd snoer alleen worden uitgevoerd door een reparatiedienst.
- Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven is in deze handleiding.
- Dit apparaat is bedoeld om te gebruiken voor huishoudelijk setting, zoals:
  - o personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen
  - o door gasten in hotels, motels en andere type woonomgevingen
  - o bed & breakfast-achtige omgevingen.


- **Voor het eerste gebruik:** reinig alle delen – behalve de verwarmingselementen – zorgvuldig en laat deze drogen. Verwarm het apparaat gedurende 15 minuten om de geur van nieuwheid te elimineren.
- Wanneer er een verlengkabel wordt gebruikt, moet deze een doorsnede van 1,5 mm<sup>2</sup> hebben.
- Als een GS-geteste 16 A multi-pin extensie wordt gebruikt, wordt deze met niet meer dan 3680 watt belast wegens brandgevaar.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met de kabel kunnen spelen of erover struikelen.
- Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van de stroomvoorziening als het niet onder toezicht staat en voor montage, demontage of reiniging.
- 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.
- 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 daarvoor verwondingen veroorzaakt zouden kunnen 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.
- De maximaale tijd in gebruik is 1 minuten.

## Schoonmaken

-  **Let op! Verwijder de stekker uit het stopcontact voor het schoonmaken.**
- **Dompel het apparaat nooit in water.**
- Voedselresten moeten om hygiënische redenen worden verwijderd.
- **Let op! De messen zijn scherp!**
- Reinig de behuizing met een vochtige doek.
- Draai de mixstaaf van het motorgedeelte en houd de mixstaaf onder heet water of doe deze in de vaatwasmachine.
- 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.
- Sommige voedingsmiddelen, zoals wortelen, kunnen het plastic verkleuren. Wrijven met plantaardige olie kan helpen.

## Plaatsing

### Belangrijk:

Plaats dit apparaat nooit op of naast hete oppervlakken (bijvoorbeeld hete kachels). Gebruik het alleen op een gelijk, stabiele en hittebestendig oppervlak. Plaats het apparaat niet op de rand van een tafel of werkblad zodat het niet door kinderen kan worden aangeraakt, of vallen als u het aanraakt.

				
<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</p>	<p><b><u>Emulgeren</u></b> Mayonaise Mixdrankjes</p> <p><b><u>Roeren</u></b> Lichte deeg Kwark</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>Fijnhakken</u></b> Noten <small>(bij noten de chopper niet overdrevren veel. vullen opdat de messen niet blokkeren)</small> Kaas, Granen, 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. De messen bevinden zich in de opbergdoos.

## Uitwisseling van de messen



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 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.

- 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.

**Let op: besteed aandacht aan het volgende bij het gebruik van het hakmes en garde voor de duurzaamheid van het apparaat:**

	Tijd in gebruik	Pauze
Zware mengsels	1 minuten	4 minuten
Lichte mengsels	2 minuten	5 minuten
Oplkopen	3 minuten	5 minuten

## Instellingen:

(toeren/min = t/m):

Max. 14.000 t/m Fijnhakken van vlees

Min. 7.000 t/m Voor room

De tussentrapen zijn ca. +/- 1.000 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.

## Chopper (hakmes)

- Hou de handgreep tijdens gebruik en schoonmaken vast en raak de scherpe messen niet aan.
- Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van een heet oppervlak, gebruik hem alleen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Het apparaat is niet geschikt voor het malen van ijsblokjes, koffiebonen, specerijen, chocolade.

Het apparaat is geschikt voor het malen van (ca. 10-15 seconden):

- Vlees (zonder botten en pezen)
- Harde kaas
- Uien
- Kruiden



- Aardappels
- Noten
- Brood

Plaats geen vreemde voorwerpen in de kom voor het gebruik van het apparaat. Plaats voedsel in de kom. Vergrendel het deksel op de chopper met een draaiende beweging. Plaats vervolgens het motorgedeelte op de chopper en zet deze met een roterende beweging vast. Zet de chopper maximaal 2 minuten aan. Verwijder het deksel alleen als de messen tot stilstand zijn gekomen.

## Opkloppen (garde)

- Geschikt voor het opkloppen van lichtere ingrediënten zoals eiwitten, room en bakmixen.
- Niet geschikt voor zware mengsels zoals margarine en suiker – de garde zou kunnen beschadigen
- Klop niet meer dan 4 eiwitten of 400 ml room tegelijk op. Druk op de high-speed of turbo knop. Beweeg de garde met de klok mee.



## Potato-Masher

- Geschikt voor het pureren van gekookte groenten, zoals aardappelen, bieten en wortelen. Giet het kookvocht eerst af.
- Pureer nooit hard of ongekookt voedsel.
- Gevaar! Risico op brandwonden! Wanneer er direct in de pan gepureerd wordt kijk dan uit voor hete stoom, pureer nooit tijdens het koken.
- Pureer nooit met geweld
- Bevestig de aardappel-stamper met een draaiende beweging op het motordeel.
- Selecteer een laag toerental (2-3).
- Beweeg de stamper op en neer, zonder grote druk, tot de gewenste consistentie is bereikt.



## 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.





## Generelt

Dette apparat er kun egnet til privat brug i husholdning og indendørs. 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.

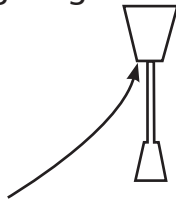
Fjern al plastik m.m. og alle klistermærker. Vask grundigt alle dele (se rengøring)

## Sikkerhedsinstruktioner

- 
**Knivende er meget skarpe!**
  - Apparatet må kun kobles til elnettet og anvendes ifølge oplysningerne på typeskiltet.
  - Apparatet må kun benyttes, hvis tilslutningskablet og grillen er uden beskadigelser. Det skal kontrolleres hver gang grillen skal benyttes.
  - Rør ikke kablet med våde hænder
  - Tilslut kun stikket til en stikkontakt som overholder lovkravene og fungerer
  - Ved udtagning af stikkontakten, må der aldrig trækkes i kablet, men kun i selve stikket
  - Efter brug og ved fejlmeldinger- træk stikket
  - Træk aldrig stikket ud ved at trække i ledningen. Undgå at gnide ledningen langs med kanter og sørg for, at den ikke kommer i klemme.
  - Hold ledningen på afstand fra varme dele
- 
 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.
  - Apparatet må ikke betjenes med en timer eller et separat fjernstyringssystem!
  - Hold altid øje med apparatet når det er i brug
  - Opbevar ikke apparatet udenfor eller i et fugtigt rum
  - **Nedsænk aldrig apparatet i vand!**
  - Benyt aldrig apparatet ved fejlfunktioner, f.eks. når apparatet er blevet tabt eller beskadiget på anden vis
  - Producenten påtager sig intet ansvar for skader på grund af forkert anvendelse af grillen som følge af manglende overholdelse af instruktionerne i brugsanvisningen.
  - For at undgå farlige situationer må eventuelle reparationer af apparatet kun udføres af et serviceværksted. Der må kun anvendes originale reservedele.
  - Apparatet må kun bruges til de formål, der er beskrevet i brugermanualen.
  - Dette apparat er beregnet til brug i husholdnings- og af:
    - o personale køkkenområder i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
    - o af kunder i hoteller, moteller og andre boliger type miljøer
    - o bed and breakfast miljøer
  - **Inden første anvendelse:** Alle dele- undtaget varmeelement- rengøres grundigt og tørres derefter. For at fjerne lugten af „ny apparat“, opvarmes apparatet i ca. 15 min.
  - Ved brug af et forlænger kabel skal det have et tværsnit på 1,5 mm<sup>2</sup>. Ledningen på en kabeltromle altid være rullet helt ud.
  - Ved anvendelse af et GS- godkendt 16 A multi forlænger kabel, må denne ikke belastes med mere end 3680 watt. Der er fare for brand!

- Vær opmærksom på, at børn ikke trækker i kablet og at ingen snubler over kablet.
- Apparatet skal altid afbrydes fra elnettet, hvis tilsyn ikke er til stede, og inden montering, demontering eller rengøring.



- Enheden er vandtæt til håndtagets nederste kant. Bemærk venligst følgende Instruktion:
- Sænk aldrig enheden længere i væske, end til den nederste kant af den øvre kegle. Hvis dette ikke desto mindre sker ved et uheld, kan enheden ikke længere være tilsluttet, men skal til reparation hos en autoriseret fagperson.
- Apparatet må først tændes når den er i en krukke, gryde eller beholder.
- Knivene må ikke komme i kontakt med fingre, hår, tøj, dejskraber, knive eller andre redskaber. Der er fare for personskader.
- Hvis apparatet skal håndtere hårde madvarer, kan kabinettet blive varmt- De fleste opgaver er dog klaret indenfor få sekunder. Hvis apparatet bliver for varmt, skal apparatet afkøle.
- Apparatet må højst være tændt i 1 minut.

## Rengøring

-  **OBS! Træk stikket fra maskinen før rengøring.**
- **Nedsænk aldrig apparatet i vand**
- Madrester skal fjernes, af hensyn til hygiejne
- **OBS! Knivende er meget skarpe!**
- Rengør kabinet med fugtig klud.
- Drej stavblenderen fra motorenheden og hold stavblenderen under varmt vand eller placer denne i opvaskemaskinen.
- For at undgå skader, må knivene ikke udtages med fingrene, men kun med det tilhørende redskab.
- Alle dele fra minihakkeren er også opvaskemaskine egnet.

- Gummiringen fra chopperen skal fjernes, dermed sikres at beholderen bliver grundig rent.
- Nogle madvarer, f.eks. gulerødder kan misfarve plastikket. Rengøring med vegetabilsk olie kan hjælpe.

## Arbejdsplads

**Vigtigt:** Dette apparat må aldrig stå på eller ved siden af en varm overflade, fx på kogepladen på et elkøkken, men kun på et jævnt og stabilt underlag, som kan modstå høje temperaturer. Apparatet må ikke placeres ved bordkanten. Der er fare for at børn kan komme til det og at det kan vælte ned fra bordet.

				
<p><b>Hakning</b> Frisk frugt Grøntsager Råkost Müsli, Løg Let frossen frugt OBS, ingen frugt med sten!</p> <p><b>Mixning</b> Supper, sovs, saft og drinks, pesto</p>	<p><b>Emulgere</b> Ma- yonnaise saft og drinks</p> <p><b>Rør</b> Let dej Kvark</p>	<p><b>Hakning</b> Kogt kød eller råt kød</p>	<p><b>Piskning</b> Æggehvide Fløde Sovs Saft/ drinks</p>	<p><b>Hakning</b> Nødder (chopperen må ikke fyldes helt op for at knivene ikke blokeres) Ost Korn Kød Hvidløg Urter</p> <p><b>Purering</b> Fisk</p>

## Samling

Placer blenderstangen med den ønskede kniv på motorenheden og fastsæt denne ved at dreje den fast. Knivene befinder sig i opbevaringsrummet.

## Udskiftning af knive

Vær forsigtig, knivene fra stavblenderen og minihakkeren er skarpe!

Udtag altid stikket fra stikkontakten.

Knivene placeret lodret på akslen, så den passer ind i hullet. For at aftage knivene, skal udtrækningshåndtaget bruges.

Ved chopperen skal motordelen placeres på chopperens akse.

## Betjening

- Små mængder skal tilberedes i en lille beholder og store mængder skal tilberedes i en stor beholder.
- Smalle, høje beholdere er bedre end brede og lave.
- Apparatet må først tændes, når stavblenderen er placeret i en beholder.
- Store mængder af suppe, sovser m.m. kan tilberedes direkte i gryden.
- OBS: Der er fare for at det sprøjter under tilberedningen.
- Uanset om gryden eller en beholder anvendes, er det vigtigt at stavblenderen bevæges i cirkler, der starter fra bunden langs kanten af beholderen. For at maden cirkuleres, er det vigtigt at løfte stavblenderen lidt engang i mellem. Ved mere solide/ hårde fødevarer, er det vigtigt, at der ikke ydes for meget tryk på fødevarerne, for at motoren ikke overbelastes.
- Hvis der ikke er mange madvarer i beholderen/ gryden, skal denne holdes skævt, for at det ikke sprøjter.
- Når der skal piskes fløde eller mayonnaise, placeres blenderen i nogle sekunder på bunden af beholderen og trækkes derefter skråt op. Dette gentages indtil den ønskede konsistens er opnået.
- For at undgå at fødevarerne sprøjter, indstilles hastighedsreguleringen til lav hastighed og tryk derefter på knappen til normal hastighed.
- Efter ca. 1 minut kan turboknappen trykkes for at fortsætte med maksimal hastighed.

**Vigtig: For at bevare apparatets levetid ved anvendelse af chopper og pisseris:**

	Drifttid	Pause
Tung blanding	1 minutter	4 minutter
Let blanding	2 minutter	5 minutter
Piskeris	3 minutter	5 minutter

## Indstillinger (omdrejninger/min = m/m)

Max 14.000 o/m Hakning af kød

Min 7.000 o/m Til flødeskum

De mellemliggende indstillinger er ca. 1.000 U/m + -

Over tid vil du selv samle dine erfaringer i forhold til hastighed og indstillinger.

Tryk på knappen for normal hastighed eller turboknappen for at tænde apparatet.

Ved indstilling af den normale hastighed, kan denne justeres med hastighedsreguleringen.

Jo højere hastighed, jo kortere er tilberedningstiden.

Ved turboknappen kan hastigheden ikke justeres.

## Chopper (minihakker)

- Ved håndtering og rengøring af knivene skal disse altid håndteres med hjælp af håndtaget og med afstand til klingerne.
- Apparatet må ikke placeres ovenpå eller ved siden af en varm overflade. Derimod skal denne placeres på et stabilt underlag.
- Apparatet er ikke egnet til hakning af is, kaffebønner, krydderier og chokolade
- Apparatet er egnet til hakning af (tager ca. 10-15 sek. pr. styk):

- Kød (uden knogler og sener)
- Hård ost
- Løg
- Urter
- Kartoffler
- Nødder
- Brød

Inden anvendelse, skal du sørge for, at der ikke er fremmedlegemer i beholderen.

Læg maden i beholderen. Chopperens låg skal altid lukkes med en drejebælgelse.

Placer motorenheden på chopperen og fastgør denne med en drejebælgelse.

Chopperen må højst være tændt i 2 minutter. Derefter skal apparatet afkøles i mindst 5 minutter. Låget må først aftages når apparatet er gået i stå.

## Piskeris

- Egnet til piskning af tilbehør som æggehvide, fløde og færdige blandinger.
- Den er ikke egnet til tunge blandinger som margarine og sukker- piskerisene bliver beskadiget.
- Højst 4 æggehvider eller 400 ml fløde kan forarbejdes på samme tid. Tænd for den højeste hastighed eller turboknappen. Piskeriset skal bevæges i urets retning.

## Kartoffel- & grøntsagsstamper

- Anvendes til purering af kogte grøntsager som f.eks. kartofler, gulerødder.
- Inden skal vandet hældes ud.
- Purer aldrig hårde eller ukogte madvarer.
- Advarsel! Fare for forbrændinger! Ved purering i gryden, skal du være opmærksom på dampen, purér aldrig under madlavningen.



- Læg ikke for meget kraft i når der pureres
- Påsætningen placeres med en drejebælgelse på motordelen.
- Vælg en lav hastighed (2-3)
- Bevæg apparatet op og ned uden meget pres, indtil ønskede konsistens er opnået

## Korrekt bortskaffelse af dette produkt:

Nedslidte maskiner skal straks tages ud af brug.



Inden for den Europæiske Union, indikerer dette symbol, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Elektronisk affald indeholder værdifulde og genanvendelige materialer, som burde blive genbrugt for ikke at skade naturen eller menneskers sundhed igennem ukontrolleret affaldshåndtering. Sørg derfor altid for at aflevere elektronisk affald på en genbrugsstation eller sende det til bortskaffelse hos forhandleren. Denne sørger herefter for at maskinens komponenter genbruges.

**Bortskaffelse af emballage:** Smid aldrig blot emballagen ud, men bortskaf det på korrekt og ansvarlig vis til genanvendelse.

### Emballage:

- Aflever papir-, pap- og bølgepapemballage på genbrugsstationen.
- Forpakningsdele af plastik og folie skal ligeledes afleveres i den dertil indrettede opsamlingsbeholder



I eksemplerne på mærkning af plastmaterialer står: PE for polyethylen, kodenummer 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylen, PS for polystyrol.

## Kundeservice:

Hvis din maskine mod forventning får brug for service, bedes du kontakte os på følgende adresse. Vi afhenter apparatet hvis den stadig er dækket af garantien. Apparatet skal pakkes ind til transport.

Ufrankerete pakker modtages ikke!

STEBA Elektriske Apparater ApS & Co K/S  
Pointstr. 2, 96129 Strullendorf / Germany

Salgstelefon: 09543 / 449-17 / -18, servicetelefon: 09543 / 449-44, fax: 09543 / 449-19  
e-Mail: [elektro@steba.com](mailto:elektro@steba.com) Internet: <http://www.steba.com>

Advarsel! For at undgå væsentlige skader, der kan opstå som følge af ukyndig reparation, må elektroniske apparater kun repareres af autoriserede el-reparatører.

# 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