

FP 1000



150148

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

1. Allgemeines	2
1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung	2
1.2 Symbolerklärung	2
1.3 Haftung und Gewährleistung	3
1.4 Urheberrecht	3
1.5 Konformitätserklärung	3
2. Sicherheit.....	4
2.1 Allgemeines.....	4
2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes	4
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung	5
3. Transport, Verpackung und Lagerung	6
3.1 Transportinspektion.....	6
3.2 Verpackung	6
3.3 Lagerung	6
4. Technische Daten.....	7
4.1 Technische Angaben.....	7
4.2 Baugruppenübersicht	8
5. Installation und Bedienung	9
5.1 Sicherheitshinweise.....	9
5.2 Aufstellen und Anschließen	10
5.3 Bedienung	11
6. Reinigung und Wartung.....	16
6.1 Sicherheitshinweise.....	16
6.2 Reinigung	16
6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung	17
7. Mögliche Funktionsstörungen	17
8. Entsorgung	18

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

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

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

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

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

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

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

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

1.2 Symbolerklärung

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



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können. Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS!

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

1.3 Haftung und Gewährleistung

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

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

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



HINWEIS!

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

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

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

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

1.4 Urheberschutz

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



HINWEIS!

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

1.5 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Der Betreiber ist verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



ACHTUNG!

- Dieses Gerät kann von **Kindern ab 8 Jahren** sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen nur dann benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzerwartung** dürfen **nicht durch Kinder** durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- **Kinder jünger als 8 Jahre** sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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

Dieses Gerät kann im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für die Mitarbeiter in Läden, Büros oder anderen gewerblichen Bereichen;
- in landschaftlichen Anwesen;
- von Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Dieses Gerät ist nicht für den dauerhaften gewerblichen Betrieb geeignet.

Der **Food Processor** ist zum **Mixen, Shaken, Pürieren** von Speisen oder Drinks sowie zum **Schneiden, Hacken, Raspeln und Reiben** von Obst und Gemüse bestimmt.



ACHTUNG!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

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

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

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

3.2 Verpackung

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



HINWEIS!

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

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

3.3 Lagerung

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

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung	Food Prozessor FP 1000
Art.-Nr.:	150148
Material:	Sockel: Aluminium, Mixbecher: Glas, Mixschüssel: Kunststoff
Anschlusswert:	1,0 kW / 230-240 V~ 50 Hz
Umdrehungen/Min	max. 18000
Geschwindigkeitsstufen:	2 + Pulse-Funktion
Abmessungen:	B 230 x T 250 x H 435 mm
Inhalt Mixbecher:	1,6 Liter
Inhalt Mixschüssel:	2,0 Liter
Gewicht:	6,35 kg
Zubehör:	1 Edelstahl-Sichelmesser, zum Pürieren und Hacken; 1 Kunststoff-Sichelmesser, zum Pürieren von gegarten Speisen; 1 Schneidscheibe für Scheiben mit 2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm; 1 Schneidscheibe für Raspel mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm; 1 Schneidscheibe für Raspel mit 2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

4.2 Baugruppenübersicht



- | | | | |
|---|-------------------------|---|--|
| ① | Blender-Messbecher | ⑩ | Mixschüssel |
| ② | Abdeckung Mixbecher | ⑪ | Messer-Adapterhalter |
| ③ | Mixbecher | ⑫ | Motoraufnahme |
| ④ | Sockel Mixbecher | ⑬ | Motorblock |
| ⑤ | Edelstahl-Sichelmesser | ⑭ | Geschwindigkeitsdrehregler |
| ⑥ | Kunststoff-Sichelmesser | ⑮ | Schneidscheibe für Scheiben mit
2 Scheibenstärken: 2 mm und 3 mm; |
| ⑦ | Stopfer | ⑯ | Schneidscheibe für Raspel
mit 1 Raspelstärke: 0,3 mm |
| ⑧ | Deckel Mixschüssel | ⑰ | Schneidscheibe für Raspel mit
2 Raspelstärken: 1 mm und 3,5 mm |
| ⑨ | Einfüllschacht | ⑱ | Schneidscheibenhalter |

5. Installation und Bedienung

5.1 Sicherheitshinweise



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

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

Die Netzanschlussleitung nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen, immer am Gehäuse des Netzsteckers anfassen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Achten Sie darauf, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Netzkabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Netzkabel nicht abdecken. Netzkabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.

- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht kippen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät **niemals** mit nassen oder feuchten Händen.
- Greifen Sie **niemals** in die Behälter mit den Händen oder Küchenutensilien während des Betriebes.
- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme immer sicher, dass das Gerät komplett und richtig zusammengesetzt wurde.

Sicherheitsvorrichtungen

Sicherheitsfunktion

Diese Funktion stellt sicher, dass das Gerät nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachten Mixschüssel oder Mixbecher in Betrieb genommen werden kann. Wird die Mixschüssel oder der Mixbecher von dem Motorblock abgenommen, schaltet der Motor ab.

Überhitzungsschutz

Dieser löst bei Überhitzung durch zu lange Betriebsdauer oder Überlastung automatisch aus und schaltet das Gerät ab und nach dem Abkühlen (ca. 15 Min.) automatisch wieder ein.

5.2 Aufstellen und Anschließen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und kippsicher ist.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten, sauberen und trockenen Oberfläche, auf der sich die Saugnäpfe des Gerätes festsaugen können.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!

- Der Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

5.3 Bedienung

Gerät vorbereiten

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät und Zubehör gemäß Anweisungen im Abschnitt **6.2 „Reinigung“**.
- Positionieren Sie den Motorblock auf einer ebenen und stabilen Fläche.

Verwendung der Mixschüssel und Zubehör

- Setzen Sie die Mixschüssel auf den Motorblock, drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie fixiert ist.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör folgendermaßen:
 - das Edelstahl-Sichelmesser zum Hacken und Pürieren;
 - das Kunststoff-Sichelmesser zum Pürieren von gegarten Speisen;
 - die Schneidscheiben zum Schneiden, Raspeln und Reiben von Obst oder Gemüse;
- Befestigen Sie den Messer-Adapterhalter auf der Motoraufnahme im Inneren der Mixschüssel und achten Sie darauf, dass dieser vertikal sitzt.
- Setzen Sie das gewünschte Messer bzw. Schneidscheiben, je nach dem wie und welche Lebensmittel Sie verarbeiten möchten, ein.
- Legen Sie das gewählte Sichelmesser auf den Messer-Adapterhalter.
- Bei Verwendung der Schneidscheiben befestigen Sie zuerst den Schneidscheibenhalter auf dem Messer-Adapterhalter und legen dann die Schneidscheibe auf.
- Setzen Sie den Deckel auf die Mixschüssel und verriegeln Sie diese.
- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Prüfen Sie die Funktion des Gerätes, dazu kurz den Geschwindigkeitsdrehregler auf die Impulsstufe  drehen. Sollte das Gerät nicht funktionieren, trennen Sie es von der Steckdose und montieren Sie die Zubehöreile korrekt auf dem Motorblock.



ACHTUNG!

Das Gerät kann nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachten Mixschüssel in Betrieb genommen werden. Wird die Mixschüssel von dem Motorblock abgenommen, schaltet der Motor automatisch ab.

- Bereiten Sie die zu verarbeitende Lebensmittel vor. Waschen Sie das Gemüse oder Obst/Früchte und schneiden es in geeignete Stücke, welche in den Einfüllschacht der Mixschüssel passen.
- Mit dem Geschwindigkeitsdrehregler können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen:
 - Stufe „1“ für niedrige Geschwindigkeit,
 - Stufe „2“ für hohe Geschwindigkeit,
 - Impulsstufe  (wird benutzt, wenn die Zutaten nur kurz verarbeitet werden sollen)



Die Position „0“ ist zum Abschalten des Gerätes.

- Nach Auswahl der Geschwindigkeitsstufe geeignetes Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht geben und mit dem Stopfer nach unten drücken.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Niemals Obst und Gemüse mit den Fingern oder Küchenutensilien nachschieben. Benutzen Sie immer den dafür vorgesehenen Stopfer!



ACHTUNG!

Das Gerät niemals betreiben, wenn Zubehör zwar angebracht ist, aber keine Lebensmittel eingeführt wurden.



Betriebszeiten



ACHTUNG!

Das Gerät darf nicht für länger als 1 Minute ohne Unterbrechung in Betrieb genommen werden. Dann eine Pause von 3 Minuten einhalten. Höchstens 5 Betriebszyklen hintereinander durchführen und danach das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Bei Überhitzung durch zu lange Betriebsdauer oder Überlastung löst der Überhitzungsschutz aus, der Motor wird automatisch abgeschaltet und nach dem Abkühlen (ca. 15 Minuten) wieder eingeschaltet.

Folgende Angaben der Betriebszeiten und Volumen der Lebensmittel bei Verwendung der gewählten Werkzeuge sollten eingehalten werden, um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden:

Edelstahl-Sichelmesser	30 Sekunden bis 1 Minute
Schokolade	≤ 200 g
Käse	≤ 350 g
Mett	≤ 800 g
Gemüse, Gewürze	100 - 150 g
Obst	300 - 500 g
Zwiebeln	≤ 800 g
Kunststoff-Sichelmesser	20 Sekunden bis 30 Sekunden
Mehl und Weichkäse	≤ 800 g
Eier	≤ 10 Stück

Achtung! Wählen Sie bei Teigzubereitung folgendes Verhältnis: 1:0,6 (100 g Mehl: 60 g Wasser oder andere Flüssigkeit). Die optimale Verarbeitungszeit beträgt 30 Sek.

Schneidscheibe für Scheiben max. 1 Minute

Setzen Sie die mitgelieferte Schneidscheibe für Scheiben mit der gewählten Stärke (2 mm oder 3 mm) nach oben auf den Schneidscheibenhalter, fixieren Sie dann die Abdeckung auf der Mixschüssel und beginnen mit der Verarbeitung der gewählten Lebensmittel. Füllen Sie die Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht und drücken diese mit dem Stopfer nach unten.

Niemals Gewalt auf den Stopfer ausüben, nur leicht darauf drücken.

Wählen Sie bei weichen Lebensmitteln die niedrige Geschwindigkeitsstufe „1“, bei harten - die hohe Geschwindigkeitsstufe „2“.

Schneidscheiben für Raspel max. 1 Minute

Setzen Sie eine der mitgelieferten Schneidscheiben für Raspel (je nach Lebensmittel und gewünschten Raspelstärke) auf den Schneidscheibenhalter, fixieren Sie dann die Abdeckung auf der Mixschüssel und beginnen mit der Verarbeitung der gewählten Lebensmittel. Füllen Sie die Lebensmittel nach und nach in den Einfüllschacht und drücken diese mit dem Stopfer nach unten.



ACHTUNG!

Sollten Sie mit dem Schneidevorgang in der angegebenen Zeit noch nicht fertig sein, schalten Sie das Gerät ab (Geschwindigkeitsdrehregler auf Position „0“ drehen) und lassen es einige Zeit abkühlen, bevor Sie mit dem Schneiden/ Raspeln fortfahren.

- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, bringen Sie den Geschwindigkeitsdrehregler auf Position „0“ und trennen es von der Steckdose (Netzstecker ziehen!).

Verwendung des Mixbechers

- Verwenden Sie den Mixbecher zum Mixen, Shaken oder Pürieren von Lebensmitteln.
- Positionieren Sie den Motorblock auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Setzen Sie den Mixbecher mit Sockel auf den Motorblock, drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis er fixiert ist.
- Bereiten Sie die zu verarbeiteten Lebensmittel vor und füllen diese in den Mixbecher. Die **max. Nutzfüllmenge** des Behälters beträgt **1600 ml**.



ACHTUNG!

Verarbeiten Sie keine Flüssigkeiten oder Speisen im Mixbecher, die heißer als 80 °C sind! Der Mixbecher kann zerspringen und Verletzungen verursachen!

- Legen Sie die Abdeckung auf den Mixbecher und verschließen Sie die Öffnung der Abdeckung, indem Sie den Blender-Messbecher durch Drehen darin fixieren.



ACHTUNG!

Verschließen Sie immer den Mixbecher mit der Abdeckung, bevor Sie das Gerät einschalten.

- Schließen Sie das Gerät an eine Einzelsteckdose mit Schutzkontakt an.
- Mit dem Geschwindigkeitsdrehregler können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe wählen:

- Stufe „1“ für niedrige Geschwindigkeit,
- Stufe „2“ für hohe Geschwindigkeit.
- Impulsstufe  (Geschwindigkeitsdrehregler nach links drehen) wird benutzt, wenn die Zutaten nur kurz verarbeitet werden sollen.

Die Position „0“ ist zum Abschalten des Gerätes.

- Die **Betriebszeit** ohne Unterbrechung beträgt **1 Minute**. Das Gerät verarbeitet die eingefüllten Zutaten sehr schnell. Überprüfen Sie nach einigen Sekunden die Konsistenz der verarbeiteten Zutaten und schalten dann bei Bedarf nach einer Abkühlphase das Gerät noch einmal ein.



ACHTUNG!

Nach jedem Mixvorgang das Gerät abkühlen lassen!



- Fügen Sie nach Bedarf während des Betriebes Zutaten durch die Öffnung in der Abdeckung zu. Nehmen Sie den Blender-Messbecher heraus, füllen Zutaten ein und schließen die Abdeckung mit dem Blender-Messbecher, bevor Sie das Gerät wieder einschalten und mit der Verarbeitung fortfahren.
- Verarbeiten Sie keine großen Mengen fester oder gefrorener Zutaten auf einmal. Um bessere Resultate zu erzielen, sollten Sie diese Zutaten immer nacheinander in kleineren Portionen verarbeiten.
- Überfüllen Sie den Mixbecher nicht, den Füllstand können Sie an den Markierungen des Mixbechers ablesen. Beachten Sie die Füllmenge besonders beim Verarbeiten von heißen oder schäumenden Zutaten und bei Betrieb auf hoher Geschwindigkeitsstufe. Die maximale Nutzfüllmenge beträgt 1600 ml.
- Wenn das Messer blockiert ist und der Motor anfängt zu stottern, schalten Sie das Gerät sofort ab, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie einige Zutaten aus dem Mixbecher. Setzen Sie dann den Mixvorgang fort.



WARNUNG! Verletzungsgefahr!

Greifen Sie niemals während des Betriebes des Gerätes mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher!

Benutzen Sie während des Mixvorgangs keine Hilfsmittel, um die Zutaten im Mixbecher nach unten zu drücken. Diese könnten vom Messer erfasst werden und zu Verletzungen der Bedienperson oder Beschädigungen am Gerät führen!

- Wenn die Zutaten die gewünschte Konsistenz erreicht haben, den Geschwindigkeitsdrehregler in Position „O“ bringen und nach dem Stillstand des Motors den Mixbecher von der Motoreinheit abnehmen.



ACHTUNG!

Das Gerät kann nur bei korrekt auf der Motoreinheit angebrachtem Mixbecher in Betrieb genommen werden. Wird der Mixbecher vom Motorblock abgenommen, schaltet der Motor ab.

- Bringen Sie den Geschwindigkeitsdrehregler in Position „O“ und trennen Sie das Gerät von der Steckdose (Netzstecker ziehen!), wenn es nicht mehr benutzt wird.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Sicherheitshinweise

- Vor der Reinigung sowie vor der Durchführung von Reparaturen das Gerät von der Stromversorgung trennen und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!

6.2 Reinigung

- Das Gerät nach jeder Benutzung reinigen.
- Demontieren Sie die verwendete Einzelteile und Zubehör der Mixschüssel.
- Die Messer und die Schneidscheiben besonders vorsichtig abnehmen und reinigen, da sie sehr scharf sind. **Verletzungsgefahr!**
- Zur einfacheren Reinigung nehmen Sie durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn den Sockel des Mixbechers mit Messer ab.
- Reinigen Sie die Einzelteile in warmem Wasser unter Verwendung von mildem Reinigungsmittel, weichem Tuch, Schwamm oder Spülbürste. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und lassen die Zubehörteile an der Luft trocknen oder trocknen diese gründlich mit einem Tuch ab, bevor sie erneut am Gerät montiert werden.
- Alle abnehmbaren Teile des Gerätes sind spülmaschinengeeignet.



ACHTUNG!

Den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, unter fließendem Wasser reinigen oder in eine Geschirrspülmaschine geben.

- Wischen Sie den Motorblock und die Netzanschlussleitung mit einem weichen feuchten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Motoraufnahme und Netzstecker eindringt. Trocknen Sie das Gerät gründlich ab.
- Verwenden Sie ausschließlich ein weiches Tuch und benutzen Sie **niemals** grobe Reinigungsmittel, welche das Gerät und die Zubehörteile zerkratzen könnten.
- Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Das Netzkabel von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**

7. Mögliche Funktionsstörungen

Problem	Ursache	Lösung
Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker nicht korrekt eingesteckt. • Stromausfall oder Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst. • Zubehörteile nicht korrekt montiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzstecker korrekt anschließen. • Stromversorgung prüfen, Sicherung austauschen. • Stellen Sie sicher, dass alle Zubehörteile korrekt montiert sind.
Gerät stoppt plötzlich während des laufenden Betriebes.	<ul style="list-style-type: none"> • Mixschüssel hat sich gelöst. • Überhitzungsschutz hat ausgelöst. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mixschüssel erneut montieren. • Gerät abkühlen lassen (ca. 15 Minuten), danach wieder in Betrieb nehmen.

Sollten sich die Funktionsstörungen durch die oben beschriebenen Maßnahmen nicht beseitigen lassen:

- Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!),
- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren.

8. Entsorgung

Altgeräte

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



WARNUNG!

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



HINWEIS!



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

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

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

Service-Hotline: 0180 5 971 197

Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)