# BEDIENUNGSANLEITUNG



#### Stabmixer und Rührbesen



# Stabmixer und Rührbesen Serien TORNADO + TORNADO-X

Tornado\_Tornado-X-210614-Rev007-UM-de



## **INHALTSVERZEICHNIS**

| INHAL I SVERZEICHNIS  | 1  |
|---|----|
| Über diese Anleitung  | 2  |
| Allgemeines   | 2  |
| Aufbewahrung  | 2  |
| Zielgruppe  | 2  |
| Zeichenerklärung  | 2  |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch                                   | 3  |
| Sicherheitshinweise   | 3  |
| Allgemeine Sicherheitshinweise                                | 3  |
| Gefahr durch Elektrizität                                     | 4  |
| Warnung vor Verletzungsgefahr                                 | 4  |
| Vorsicht vor Sachschäden                                      | 4  |
| Sicherheitseinrichtungen an der Maschine                      | 5  |
| Lieferumfang  | 6  |
| Verwenden der Wandhalterung                                   | 6  |
| Aufbewahrung  | 6  |
| Inbetriebnahme  | 7  |
| Einsetzen der Zubehörteile                                    | 7  |
| Kontrolle vor Gebrauch  | 8  |
| Ein- und Ausschalten  | 8  |
| Bearbeitungszyklen  | 8  |
| Gebrauch des Geräts   | 8  |
| Reinigung   | 9  |
| Allgemeine Reinigungshinweise                                 | 9  |
| Korrekte Reinigung des Mixstabs                               | 10 |
| Korrekte Reinigung des Schneebesens                           | 10 |
| Korrekte Reinigung des Motorblocks                            | 10 |
| Außerordentliche Reinigung                                    | 11 |
| Allgemeine Reinigungshinweise zur außerordentlichen Reinigung | 11 |
| Zerlegen des Mixstabes  | 11 |
| Wartung und Verhalten bei Störung                             | 12 |
| Transport   | 12 |
| Entsorgung  | 13 |
| Garantie  |    |
| Technische Daten  | 14 |
| Konformitätserklärung   | 15 |
| Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten                    | 16 |

#### Über diese Anleitung



Dieses Symbol bedeutet: "Gebrauchsanweisung beachten". Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch und folgen Sie den darin enthaltenen Instruktionen. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung für späteres Nachschlagen auf.

#### **Allgemeines**

- Diese Betriebsanleitung beschreibt den sicheren Betrieb sowie die Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine.
- Nur die Einhaltung der Betriebsanleitung gilt als bestimmungsgemäße Verwendung.
- Lesen Sie diese Betriebsanleitung daher genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und benutzen. Die Nichtbeachtung dieser Betriebsanleitung kann zu Verletzungen oder Schäden am Artikel führen.
- Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt und verbessert. Aus diesem Grund sind Designund technische Änderungen jederzeit möglich. Dies hat jedoch keinen Einfluss auf den Inhalt dieser Anleitung.
- Die Maschine ist nach der Sicherheitsnorm EN 12853 in der aktuellen Fassung konstruiert, bewertet und trägt das CE-Zeichen als Zeichen der Konformität mit einschlägigen Anforderungen.
- Eine Fertigung anhand der mitgelieferten technischen Unterlagen ist nicht zulässig.

#### **Aufbewahrung**

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine. Sie muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung mitgeliefert werden.

#### Zielgruppe

Diese Betriebsanleitung wendet sich an das Personal, das mit dem Aufstellen, der Bedienung, Pflege und Wartung der Maschine betraut ist.

- Personal, dass die Maschine bedient, muss vor der ersten Benutzung diese Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben sowie vom Betreiber in die Bedienung der Maschine eingewiesen worden sein. Hierbei muss vor allem auf die aus einem unsachgemäßen Gebrauch entstehenden Gefahren hingewiesen werden. Der Betreiber muss sich davon überzeugen, dass das Bedienpersonal ("Bediener"), die Maschine bestimmungsgemäß und sicher benutzen kann.
- Wartungs- und Einstellarbeiten, z. B. das Schleifen des Messers, dürfen ausschließlich von dazu befugtem und ausgebildetem Personal vorgenommen werden.

#### Zeichenerklärung

Einige Textteile sind gekennzeichnet worden, um vor Gefahren zu Warnen oder die Wichtigkeit der Mitteilung zu unterstreichen:



Dieses Symbol warnt vor Verletzungen und Sachschäden.



Dieses Symbol kennzeichnet zusätzliche Informationen und allgemeine Hinweise.

#### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Stabmixer ist zum Mixen, Emulgieren und Schlagen von Früchten, Gemüse, Fleisch und ähnlichen Lebensmitteln, die aber <u>nicht gefroren</u> sein dürfen und <u>ohne Knochen</u> sein müssen, geeignet. Es dürfen keine zu harten Lebensmittel verarbeitet werden, die für den Mixvorgang nicht geeignet sind.

Die Maschine ist für den Betrieb im gewerblichen gastronomischen Einsatz geeignet. Zum Schutz der Mitarbeiter vor Ermüdungserscheinungen ist das Gerät nicht dafür vorgesehen, eine durchgängige Bearbeitungsdauer von max. 10 Min. zu überschreiten. Mit dem Gerät können auch heiße Produkte bearbeitet werden, jedoch sollte die Temperatur dieser 70°C nicht überschreiten.

#### Mixen unter Verwendung des Mixstabes

- Früchte, Gemüse, Fleisch und andere Lebensmittel müssen unter Zusatz von Flüssigkeiten püriert werden.
- Die Lebensmittel müssen zerkleinert werden, dabei sollten die einzelnen Stücke die Größe einer Nuss nicht überschreiten (3x3 cm), sie müssen ohne Knochen und dürfen nicht zu hart sein.

#### Schlagen, Emulgieren unter Verwendung des Schneebesens

- Zum Schlagen und Rühren von Eiern, Milch usw. zur Herstellung von Soßen, Mousse, Sahne, leichten Teigen u. ä.

#### Verwendungsausschluss:

- Zum Rühren von härteren Teigen ist der Stabmixer nicht geeignet.
- Die Maschine darf keinesfalls zum Mixen von tiefgefrorenen oder knochenhaltigen Lebensmitteln verwendet werden.
- Mit dem Stabmixer dürfen keine chemischen Stoffe, Schmutzwasser, Klebstoffe und ähnliche Stoffe, die nicht zu den Lebensmitteln gehören, verarbeitet werden.
- Die Umgebungstemperatur darf nicht unter +5°C liegen.
- Die Umgebung darf keine Bereiche mit potentiell explosionsgefährdeten und/oder brandgefährdeten Gas- oder Pulverkonzentrationen aufweisen.

Das Gerät darf nur nach seiner Bestimmung verwendet werden. Alle Anwendungen mit dem Gerät, die nicht im Kapitel "Bestimmungsgemäße Verwendung" genannt sind, gelten genauso wie die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise als nicht bestimmungsgemäße Verwendung. Für alle daraus entstandenen Sachschäden sowie Personenschäden, die auf Grund einer Fehlanwendung entstanden sind, haftet der Benutzer des Gerätes und nicht der Hersteller.

Bei Verwendung anderer bzw. nicht durch den Hersteller gelieferter Original-Bauteile erlischt herstellerseitig die Garantieleistung.

#### Sicherheitshinweise

#### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Diese Aufschnittmaschine darf nur von volljährigen Personen bedient werden.
- Der oder die Bedienende muss im Vollbesitz seiner / ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.
   Personen, die die deutsche Sprache nicht beherrschen bzw. des Lesens nicht mächtig sind, sind von geeignetem Personal über den Inhalt dieser Anleitung zu informieren bzw. an dieser Maschine gemäß der Betriebsanleitung zu schulen.
- Die Maschine darf nur benutzt werden, wenn Sie vor dem Gebrauch in Augenschein genommen wurde und offensichtlich unbeschädigt und vollständig montiert ist.
- Beachten Sie auch immer die Sicherheitsbestimmungen und Vorschriften im Betrieb des Betreibers.

#### Gefahr durch Elektrizität

- Tauchen Sie weder das Motorgehäuse noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Bedienen Sie die Maschine nicht mit nassen Händen.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Freien.
- Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose an, deren Spannung dem Typenschild entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die über einen Fehlerstromschutzschalter mit ∆I = 30mA abgesichert ist.
- Achten Sie darauf, dass die Steckdose gut zugänglich ist, damit Sie im Bedarfsfall schnell den Netzstecker ziehen können.
- Benutzen Sie die Maschine nicht:
  - o wenn die Maschine selbst oder Teile beschädigt sind,
  - o wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
  - o wenn die Maschine heruntergefallen ist.
- Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
  - o wenn Sie die Maschine nicht benutzen,
  - o nach jedem Gebrauch,
  - o bevor Sie das Zubehör aufstecken oder wechseln,
  - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
  - o wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
  - o bei Gewitter.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an der Maschine oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Bediener gefährden.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

#### Warnung vor Verletzungsgefahr

- Das Messer ist sehr scharf. Fassen Sie daher niemals mit den Fingern oder anderen Körperteilen an das Messer.
- Tragen Sie bei Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer geeignete Schutzhandschuhe, die vor Schnittverletzungen schützen.
- Stecken Sie lange Haare während der Arbeit auf, binden Sie sie nach hinten oder verdecken Sie sie unter einer Kappe. Vermeiden Sie lose oder herabhängende Kleidung wie Halstücher, Krawatten etc.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es keine Stolpergefahr darstellt.

#### Vorsicht vor Sachschäden

- Legen Sie die Maschine nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten etc.).
- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie die Maschine niemals einer hohen Temperatur (Heizung etc.) oder widrigen Witterungseinflüssen (Regen etc.) aus.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und -Ersatzteile.

- Reinigen Sie niemals die die Maschine selbst noch Teile davon in der Geschirrspülmaschine oder mit Wasserstrahl.
- Lassen Sie nach der Reinigung den Motorblock und das benutzte Zubehör trocknen.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu nehmen.
- Fassen Sie das Gerät zum Aufhängen niemals am Kabel an.
- Schalten Sie das Gerät bei Störungen oder vermutlichen Defekten sofort aus. Versuchen Sie niemals selbst das Gerät zu reparieren. Rufen Sie den Kundendienst an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Gerät versehentlich heruntergefallen oder in den Topf gefallen ist. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst, der eine sorgfältige Kontrolle durchführen wird.

#### Sicherheitseinrichtungen an der Maschine

Sämtliche Sicherheitseinrichtungen sind fest auf oder an der Maschine montiert und dürfen nicht entfernt werden. Eigenmächtig an der Maschine ausgeführte Änderungen machen aus ihr ein gefährliches Gerät. Der Hersteller kann in diesen Fällen nicht für etwaige Unfälle oder Verletzungen haftbar gemacht werden.

#### Konstruktionseigenschaften

Der Motorblock ist aus hochbeständigem ABS, mit Einsätzen aus Stahl und Aluminium. Diese Werkstoffe dürfen mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind also hygienisch sicher und weisen eine gute Beständigkeit gegenüber den in den Lebensmitteln enthaltenen Wirkstoffen auf. Die Materialien sind so zusammengesetzt worden, dass sie zudem eine hohe mechanische Beständigkeit aufweisen.

Der Mixstab besteht hauptsächlich aus Edelstahl, hochbeständigem ABS und Aluminium.

Der Schneebesen besteht aus Edelstahl, der Körper aus druckgegossenem Aluminium, mit hochbeständigem ABS beschichtet. Die inneren mechanischen Komponenten sind für eine lange Lebensdauer aus Stahl und vollkommen abgedichtet.

Wandhalter und Topfuntersatz (optional) sind aus Edelstahl.

#### Mechanische Sicherheitsvorrichtungen

Der Stabmixer ist wie nachfolgend beschrieben ausgerüstet:

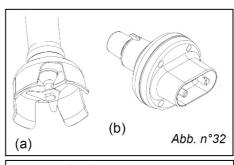
- mit Schutzglocke auf Mixstab (Abb.32 a),
- mit Schutzglocke auf Quirl (Abb.32 b),
- Mitnehmer am Motorblock (Abb.33),
- Griff mit Schutz gegen zufälliges Einschalten,
- mit ordnungsgemäßem Griff zum bequemen Erfassen,
- die maximale Eintauchtiefe ist am Stab eingeprägt.

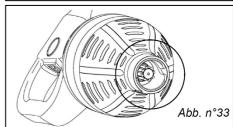
#### **Elektrische Sicherungen**

Der Stabmixer ist wie nachfolgend beschrieben ausgerüstet:

- mit zweifacher Isolierung, damit Teile, die berührt werden können nicht unter Spannung stehen, auch nicht im Falle von Störungen;
- Schutzeinrichtung gegen zufälliges Einschalten (Schalter in einer Position, die eine unbeabsichtigte Einschaltung verhindert);
- Abschirmung der internen Komponenten gegen Spritzer.

Es bestehen aber trotzdem einige **RESTRISIKEN** die nicht vollständig beseitigt werden können und auf die in diesem Handbuch hingewiesen wird. Beachten Sie die Sicherheitshinweise.





#### Lieferumfang

Prüfen Sie umgehend nach Erhalt der Maschine den Lieferumfang auf seine Vollständigkeit. Nehmen Sie die Maschine und das Zubehör vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.

Im Lieferumfang sind alle Geräteteile einzeln verpackt enthalten:

- Motorblock und Bedienungsanleitung mit Konformitätserklärung

#### Optional:

- Mixerstab und Werkzeuge für Demontage
- Schneebesen
- Wandhalterung
- Schüsselhalterung

#### Verwenden der Wandhalterung

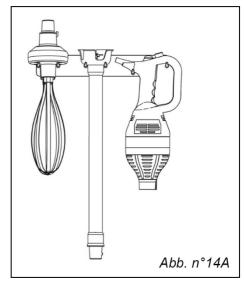
#### Fixierung der Wandhalterung

Die Wandhalterung muss an einer festen Wand befestigt werden, die das Gewicht des Gerätes und der Zubehörteile tragen kann. Die Wandhalterung wird mit Feststellschrauben und Dübeln (mind. 8 mm) fixiert. Hierbei einen Mindestabstand zu den Tischen zum Aufhängen der Geräteteile vorsehen, dann die Wandhalterung fixieren.

#### Einhängen der Geräteteile

Den Motorblock auf den zwei rechten Einhängezapfen der Wandhalterung mit dem Griff nach rechts gerichtet einhängen. Der höhere Zapfen muss sich innerhalb des Griffes und der andere außerhalb, unter dem Kabeleintritt, befinden.

Mixerstab und Schneebesen können auf den anderen Stützzapfen eingehängt werden: Den Stabmixer mit dem Mixkopf nach oben gerichtet und den Quirl in Arbeitsstellung.



Regelmäßig die Wandbefestigung prüfen, um zu vermeiden, dass das Gerät herunterfällt.

#### **Aufbewahrung**

Das Gerät einschl. der Zubehörteile muss in trockenen Räumen, von Wärmequellen und feuchten Stellen entfernt und vor Spritzer und Staub geschützt aufbewahrt werden. Lagern Sie den Stabmixer und seine Zubehörteile nie an Orten, an denen er beschädigt werden kann, z.B. nicht in Schubladen, in denen verschiedene Teile aneinanderstoßen können.

Nach Gebrauch den Stabmixer einschl. der Zubehörteile wieder an die Wandhalterung (optional) hängen oder an einem sicheren und geschützten Ort aufbewahren.

#### Inbetriebnahme

#### Einsetzen der Zubehörteile



Beim Einsetzen der Zubehörteile muss der Netzstecker gezogen sein!



Überprüfen Sie nach dem Einsetzen des Zubehörs, ob die Zubehörteile richtig festsitzen.



Es dürfen nur Original-Zubehörteile verwendet werden.



Werden in einem Betrieb Stabmixer verschiedener Hersteller eingesetzt, sollte jeder mit seinem eigenen Zubehör aufbewahrt werden.

#### Motorblock - Stab

Den Motorblock am Griff anfassen und mit der anderen Hand den Stab festhalten. Die Sprosse des Stabes zum Schlitz des Motorblocks ausrichten (1). Den Stab tief einschieben (2) und um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Stab festsitzt (3). Die Sperrung wird dann mit dem Bezugspunkt am Motorblock einrasten.

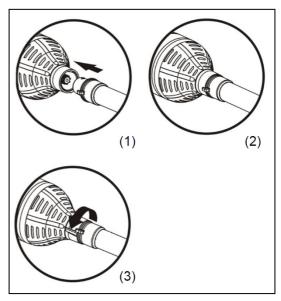
#### Motorblock - Schneebesen

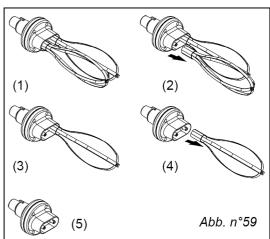
Den Motorblock am Griff anfassen und mit der anderen Hand den Stab festhalten. Die Sprosse des Schneebesens zum Schlitz des Motorblocks ausrichten (1). Den Schneebesen tief einschieben (2) und um 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Schneebesen festsitzt (3). Die Sperrung wird dann mit dem Bezugspunkt am Motorblock einrasten.

#### Demontage des Schneebesens

Die Stahlschneebesen können vom Körper herausgenommen werden, dazu Schutzhandschuhe benutzen. Den Motorblock mit einer Hand festhalten und mit der anderen Hand zuerst einen Schneebesen (2), dann den anderen Schneebesen herausziehen (4).

Zur Montage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.





#### Kontrolle vor Gebrauch

Kontrollieren Sie vor dem Gebrauch, ...

- dass das Gerät vollkommen trocken ist und dass keine Verschmutzungen durch vorhergehende Bearbeitungen vorhanden sind,
- dass der Mixstab und / oder Schneebesen sauber sind,
- dass der Mixstab und / oder Schneebesen mit dem Motorblock fest verbunden sind;
- dass das Gerät komplett und die Schutzvorrichtungen angebracht sind;
- das Stromkabel. Es könnte durch das Messer oder andere Küchenwerkzeuge beschädigt worden sein. In diesem Fall sofort Ihren Kundendienst anrufen.



Vor dem ersten Gebrauch sind Schutzfolien zu entfernen und eine sorgfältige Reinigung durchzuführen, sodass eventuelle Materialrückstände aus der Fertigung beseitigt werden.

#### **Ein- und Ausschalten**

- Überprüfen, ob die Zubehörteile richtig festsitzen.
- Das Gerät mit einer Hand am Griff halten.
- Den Stecker in die Steckdose stecken.
- Mit dem Zeigefinger die Einschalttaste drücken. Das Gerät läuft hiernach an.



#### Auf den Gegenstoß durch die hohe Motorleistung achten!

- Nach Anlaufen des Motors, mit der freien Hand den Geschwindigkeitsregler drehen und die gewünschte Geschwindigkeit einstellen.
- Zum Ausschalten des Gerätes den Einschalter loslassen.

#### **Bearbeitungszyklen**

Einer Bearbeitungszeit von 10 Minuten (EIN) sollte eine Ruhephase von 15 Minuten (AUS) eingehalten werden. Dieses dient der Erholung des Anwenders.

#### Gebrauch des Geräts

Die Zubehörteile wie beschrieben einsetzen.

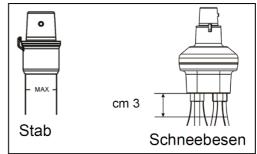
Achten Sie bei der Benutzung des Geräts darauf, einen genügend langen Stab zu benutzen, damit der Motorblock nicht mit dem zu bearbeitenden Produkt in Berührung kommt.

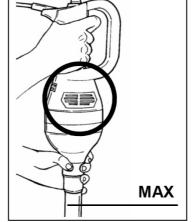
Den Stabmixer leicht geneigt eintauchen. Das maximale Niveau (mit MAX auf Stab markiert) darf nicht überschritten

werden. Bei Benutzung des Schneebesens muss die Bearbeitungsmasse 2–3 cm unter dem Motorblock bleiben.

Mit einer Hand den Stabmixer am Griff festhalten, mit der anderen Hand das Gerät direkt über der Markierung am Stab anfassen (s. Abb.).

Eine bequeme und korrekte Arbeitshaltung einnehmen, damit in aller Sicherheit gearbeitet werden kann.





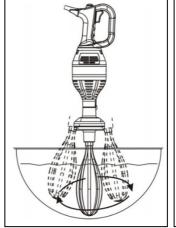


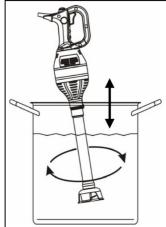
Das Gerät wie zuvor beschrieben einschalten und den Mixstab oder den Schneebesen im Gefäß langsam kreisend bewegen.

Bei Verwendung des Schneebesens sollten die Quirle die Gefäßwände nicht berühren!

Bei der Bearbeitung mit dem Mixstab sollte man den Stab sowohl kreisend als auch auf und ab bewegen, damit das Produkt besser unter die Bearbeitungsglocke gelangt.

Die Bearbeitung so lange durchführen, bis man das gewünschte Ergebnis erreicht, dann das Gerät ausschalten.





Am Ende der Bearbeitung das Gerät aus dem Gefäß herausnehmen und die Einsätze sofort reinigen.



Das Gerät nicht frei in der Luft laufen lassen und erst bei Stillstand des Motors die Einsätze aus dem Gefäß nehmen, um physischen und mechanischen Schäden vorzubeugen.



Niemals das Gerät unbeaufsichtigt im Gefäß lassen!



Bei der Bearbeitung sollten die Töpfe nicht auf der Flamme stehen.



Das Gefäß nur bis zu 2/3 füllen, weil während der Bearbeitung durch die ausgeübte Zentrifugalkraft die Masse an den Innenwänden ansteigt.



Auch wenn das Gerät für den Dauerbetrieb geeignet ist, sollten die einzelnen Arbeitszyklen nie länger als 10 Minuten dauern. Auf jedem Fall sollte zwischen zwei Arbeitszyklen eine Ruhepause von mindestens 15 Minuten eingehalten werden.



Zu hohe Arbeitstische sollten vermieden werden!

#### Reinigung

#### Allgemeine Reinigungshinweise

Nach jeder Bearbeitung muss eine Reinigung vorgenommen werden.

Alle Teile, die direkt oder auch indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen, müssen sorgfältig gereinigt werden.

Die Belüftungsschlitze müssen regelmäßig kontrolliert werden. Sie müssen stets sauber gehalten werden. Bei Verstopfungen rufen Sie Ihren Kundendienst.



Der Stabmixer darf nicht mit Hochdruck oder Wasserstrahl gereinigt werden. Es dürfen auch keine säurehaltigen oder korrosiven Mittel, die die Oberfläche beschädigen können, verwendet werden.



Zur Reinigung dürfen keine Werkzeuge oder Bürsten oder andere Mittel, die die Oberfläche beschädigen können, benutzt werden.

#### Korrekte Reinigung des Mixstabs

Ein Gefäß bereitstellen, in dem der Stabmixer bis zum max. Niveau eingetaucht werden kann.

Das Gefäß mit Wasser (50-60°C) füllen und, sofern notwendig, ein Geschirrspülmittel hinzufügen.

Das Gerät einschalten und für ca. 20 Sekunden wie bei einem normalen Bearbeitungszyklus bewegen.

Mit einem feuchten, nicht kratzenden Schwamm den Stab außen abreiben. Dazu kann die vorher benutzte Spülmittellösung verwendet werden.

Das Gefäß leeren, dann ausspülen und wieder mit warmem Wasser füllen. Das Gerät nochmals für ca. 10-15 Sekunden einschalten und spülen, diesen Vorgang noch einmal wiederholen, wenn der Einsatz noch nicht ganz sauber ist.

Den Reinigungsvorgang wiederholen, falls das Gerät noch schmutzig ist. Alternativ manuell die noch schmutzigen Stellen säubern.



Vor der manuellen Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Mixstab vom Motorblock trennen.



Verletzungsgefahr! Das Messer ist sehr scharf.

Der Einsatz kann nun für eine weitere Bearbeitung benutzt werden oder den Einsatz mit einem Tuch trocknen und für 1-2 Stunden senkrecht positionieren, damit die Wasserreste abfließen können.

#### Korrekte Reinigung des Schneebesens

Zur Reinigung des Schneebesens die Arbeitsschritte wie oben beschrieben durchführen.

Den Schneebesen herausnehmen und kontrollieren, ob er sauber ist. Noch schmutzige Stellen müssen manuell nachgereinigt werden, auch die inneren Stellen am Schneebesen reinigen.



Vor der manuellen Reinigung den Stecker aus der Steckdose ziehen und den Schneebesen vom Motorblock trennen.



Die Schneebesen sollten nicht ohne Schutzhandschuhe gehandhabt werden.

Die Schneebesen können nun für eine weitere Bearbeitung wieder am Schneebesen eingesteckt werden oder den Schneebesen mit einem Tuch trocknen und für 1-2 Stunden senkrecht positionieren, damit die Wasserreste abfließen können.

#### Korrekte Reinigung des Motorblocks



Vor Beginn der Reinigung des Motorblocks den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Mit einem feuchten Tuch eventuelle Spritzer am Motorblock wegwischen und sofort mit einem weiteren Tuch nachtrocknen.

Am Befestigungskonus der Einsätze kontrollieren, dass keine Flüssigkeiten eingedrungen sind, eventuell mit einem Tuch reinigen.

Nun entweder den Motorblock in Verbindung mit einem Mixstab oder Schneebesen für eine weitere Bearbeitung benutzen oder bis zum nächsten Einsatz sorgfältig lagern.

#### Außerordentliche Reinigung

#### Allgemeine Reinigungshinweise zur außerordentlichen Reinigung

Dieses Gerät erfordert von Zeit zu Zeit auch eine außerordentliche Reinigung. Eine solche Reinigung muss durchgeführt werden, wenn das Gerät vom vorherigen Personal ungenügend gereinigt wurde, wenn ein schlechter Geruch wahrgenommen wird oder bei inneren Ablagerungen. Es handelt sich hierbei zwar um eine einfache Operation, die aber mit Sorgfalt und Vorsicht durchgeführt werden muss, um die Funktionstüchtigkeit nicht zu beeinträchtigen. Nur fachkundiges Personal, das mit diesen Arbeiten vertraut ist, sollte damit beauftragt werden.

#### Zerlegen des Mixstabes



Vor Beginn der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Verletzungsgefahr! Das Messer ist sehr scharf. Wir empfehlen für die Zerlegung die Verwendung von Schnittschutzhandschuhen.

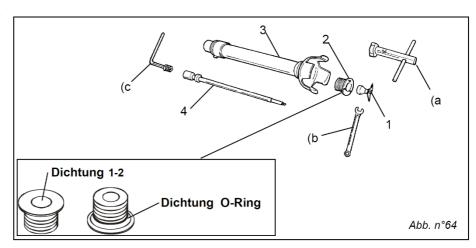
Den Stab vom Motorblock herausnehmen und auf einer Tischplatte mit dem Messer nach rechts abstellen.

Die Werkzeuge (a-b-c) herrichten.

Mit der linken Hand das Werkzeug (c) nehmen und am Mitnehmer im Inneren des Stabs einfügen.

Mit dem Schlüssel (b) die Messergruppe loslösen (nach links drehen).

Mit der rechten Hand das Werkzeug (a) erfassen und an der unteren Halterung einfügen und einrasten lassen.



Den ganzen Block nach rechts drehen, bis die untere Halterung abgeschraubt ist.



#### Die Dichtung auf der unteren Halterung (O-Ring) darf nicht verloren gehen!

Die Innenwelle des Stabes, zum Werkzeug (c) schieben und somit herausnehmen.

Die einzelnen Teile mit einem feuchten Tuch und Geschirrspülmittel reinigen. Dabei unbedingt darauf achten, dass die Lager nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung kommen.

Hartnäckige Ablagerungen mit einem Tuch kraftvoll abreiben. Dabei dürfen keine spitzen Gegenstände oder Scheuermittel verwendet werden!

Zur Wiedermontage in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.



#### Das Messer gut fixieren, damit es sich während der Bearbeitung nicht löst.

Die Dichtungen 1 und 2 kontrollieren. Wenn sie ersetzt werden müssen, können sie bei einer Kundendienststelle angefordert werden.

#### Wartung und Verhalten bei Störung

Vor jedem Eingriff den Netzstecker ziehen, um das Gerät von der Spannungsversorgung zu trennen.

#### Zufälliges Eintauchen oder Herunterfallen des Geräts

Wenn das Gerät zufällig runtergefallen oder in den Topf gefallen ist, sollte der Kundendienst kontaktiert werden.

#### Einsetzen des Mixstabes und des Rührbesens

Mixstab und Rührbesen müssen gut am Motorblock festsitzen. Ist das nicht der Fall, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### Netzkabel

Den Abnutzungszustand des Netzkabels regelmäßig prüfen. Sofern ein Ersatz notwendig ist, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### Schalter-Schutzverkleidung

Die Gummiverkleidung der Schalter regelmäßig prüfen. Bei Abnutzungserscheinungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### Messerklingen

Die Messerklingen müssen immer scharf sein. Für Ersatz wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### Schneebesen

Die Schneebesen müssen ihre Originalform beibehalten und müssen am Schneebesen gut festsitzen. Ist das nicht mehr der Fall, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### **Dichtungen / Dichtringe**

Regelmäßig nach der Demontage des Messerhaltereinsatzes die Dichtungen prüfen. Sollten die Dichtungen abgenutzt sein, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

#### Verhalten bei Störungen

Sofern das Gerät nicht mehr ordnungsgemäß arbeitet, Sie ungewöhnliche, vom Gerät verursachte Geräusche oder Gerüche o. ä. wahrnehmen, schalten Sie das Gerät zu Ihrer eigenen Sicherheit sofort ab und nehmen Sie Kontakt mit Ihrem Kundendienst auf. Einige Störungen können vom Bediener behoben werden, andere erfordern präzise technische Kompetenz oder besondere Fähigkeiten und sind ausschließlich von Fachpersonal durchzuführen, das im spezifischen Tätigkeitsbereich erworbene und anerkannte Erfahrung vorweisen kann.



Bauen Sie keine Innenteile des Geräts aus. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für durch Manipulationen verursachte Schäden.

#### **Transport**

Die Transportverpackung sollte zwecks möglichen Rücktransports im Reparaturfall mindestens während der Garantiezeit, besser während der Lebensdauer des Geräts, aufbewahrt werden.

#### **Entsorgung**

#### Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

#### Maschine entsorgen

Entsorgen Sie die Maschine entsprechend der Vorschriften, die in Ihrem Land gelten.



#### Geräte dürfen nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden.

Am Ende seiner Lebensdauer ist die Maschine einer geordneten Entsorgung zuzuführen. Dabei werden im Gerät enthaltene Wertstoffe der Wiederverwertung zugeführt und die Belastung der Umwelt vermieden. Geben Sie das Altgerät an einer Sammelstelle für Elektroschrott oder einem Wertstoffhof ab. Wenden Sie sich für nähere Auskünfte an Ihr örtliches Entsorgungsunternehmen oder Ihre kommunale Verwaltung.

#### Garantie

ADE wird dieses Produkt reparieren oder ersetzen, wenn es innerhalb von 1 Jahr, vom Verkaufsdatum, (Kaufbeleg ist erforderlich) durch mangelnde Arbeitsqualität oder defektes Material versagt hat.

Alle beweglichen Teile, wie z.B. Kabel, Mixstäbe, Schneebesen etc., sind hiervon ausgenommen. Die Garantie umfasst keine äußeren normalen Abnutzungs- und Verschleißerscheinungen oder durch Unfall oder Missbrauch verursachte Beschädigungen.

Für Geräte, die durch Unbefugte geöffnet wurden, greift die Garantie nicht.

Die gesetzlich geregelten Rechte des Kunden werden durch diese Garantievereinbarung in keiner Hinsicht angegriffen.

Für Reklamationen ist der Händler zuständig, bei dem Sie die Maschine gekauft haben.

## **Technische Daten**

|  | Tornado-20   | Tornado-28   | Tornado-36   |
|--|--|--|--|
| Leistung   | 0,20kW   | 0,28kW   | 0,36kW   |
| Stromversorgung  | 230V/50Hz  | 230V/50Hz  | 230V/50Hz  |
| Abmessungen des Geräts   | 100x182x340mm  | 100x182x340mm  | 100x182x350mm  |
| Messerumdrehungen, stufenlos   | 0-12.000 U/min   | 0-12.000 U/min   | 0-12.000 U/min   |
| Verarbeitungsmenge   | bis zu 20 Liter  | bis zu 40 Liter  | bis zu 70 Liter  |
| Nettogewicht   | 2kg  | 2,2kg  | 2,5kg  |
| Bruttogewicht  | 2,8kg  | 3kg  | 3,2kg  |
| Verpackungsabmessungen   | 290x230x390mm  | 290x230x390mm  | 290x230x390mm  |
|  |  |  |  |
|  | Tornado-X43  | Tornado-X55  | Tornado-X75  |
| Leistung   | Tornado-X43<br>0,43kW  | <b>Tornado-X55</b><br>0,55kW   | <b>Tornado-X75</b><br>0,75kW   |
| Leistung<br>Stromversorgung  |  |  |  |
| •  | 0,43kW   | 0,55kW   | 0,75kW   |
| Stromversorgung  | 0,43kW<br>230V/50Hz  | 0,55kW<br>230V/50Hz  | 0,75kW<br>230V/50Hz  |
| Stromversorgung Abmessungen des Geräts Messerumdrehungen,                              | 0,43kW<br>230V/50Hz<br>125x190x380mm                                       | 0,55kW<br>230V/50Hz<br>125x190x385mm                                       | 0,75kW<br>230V/50Hz<br>125x190x390mm                                       |
| Stromversorgung Abmessungen des Geräts Messerumdrehungen, stufenlos                    | 0,43kW<br>230V/50Hz<br>125x190x380mm<br>0-14.000 U/min                     | 0,55kW<br>230V/50Hz<br>125x190x385mm<br>0-14.000 U/min                     | 0,75kW<br>230V/50Hz<br>125x190x390mm<br>0-14.000 U/min                     |
| Stromversorgung Abmessungen des Geräts Messerumdrehungen, stufenlos Verarbeitungsmenge | 0,43kW<br>230V/50Hz<br>125x190x380mm<br>0-14.000 U/min<br>bis zu 100 Liter | 0,55kW<br>230V/50Hz<br>125x190x385mm<br>0-14.000 U/min<br>bis zu 200 Liter | 0,75kW<br>230V/50Hz<br>125x190x390mm<br>0-14.000 U/min<br>bis zu 300 Liter |

| Mixstäbe<br>für                 | MSK320<br>Tornado-20-MS<br>Tornado-28-MS<br>Tornado-36-MS | MSG450<br>Tornado-X43-MS<br>Tornado-X55-MS<br>Tornado-X75-MS |
|---------------------------------|---|--|
| Ø Mixkopf                       | 94mm  | 100mm  |
| Länge ohne Kupplungsstutzen     | 320mm   | 515mm  |
| Länge zum Verarbeiten (bis MAX) | 290mm   | 450mm  |
| Nettogewicht                    | 0,7kg   | 1,5kg  |
| Bruttogewicht                   | 1,2kg   | 2,1kg  |
| Verpackungsabmessungen          | 490x230x150mm   | 590x230x150mm  |
| Schneebesen                     | RBK350  | RBG385   |
| für                             | Tornado-20-RB   | Tornado-X43-RB   |
|                                 | Tornado-28-RB   | Tornado-X55-RB   |
|                                 | Tornado-36-RB   | Tornado-X75-RB   |
| Max. Breite des Schneebesens    | 106mm   | 117mm  |
| Länge ohne Kupplungsstutzen     | 350mm   | 385mm  |
| Nettogewicht                    | 1,1kg   | 1,2kg  |
| Bruttogewicht                   | 2kg   | 1,6kg  |
| Verpackungsabmessungen          | 520x210x250mm   | 410x600x190mm  |

#### Konformitätserklärung

# ( (

## Konformitätserklärung des Herstellers

Dieses Produkt wurde gemäß den harmonisierten europäischen Normen hergestellt. Es entspricht den Bestimmungen der unten aufgeführten EG - Richtlinien:

- Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EG
- in den jeweils geltenden Fassungen.

Die Erklärung verliert ihre Gültigkeit, falls an der Maschine eine nicht mit uns abgestimmte Änderung vorgenommen wurde.

Hamburg, Juni 2021

#### **ADE Germany GmbH**

Neuer Höltigbaum 15 22143 Hamburg

Hersteller: ADE Germany GmbH

Neuer Höltigbaum 15

22143 Hamburg

**+49 40 432 776 - 0** 

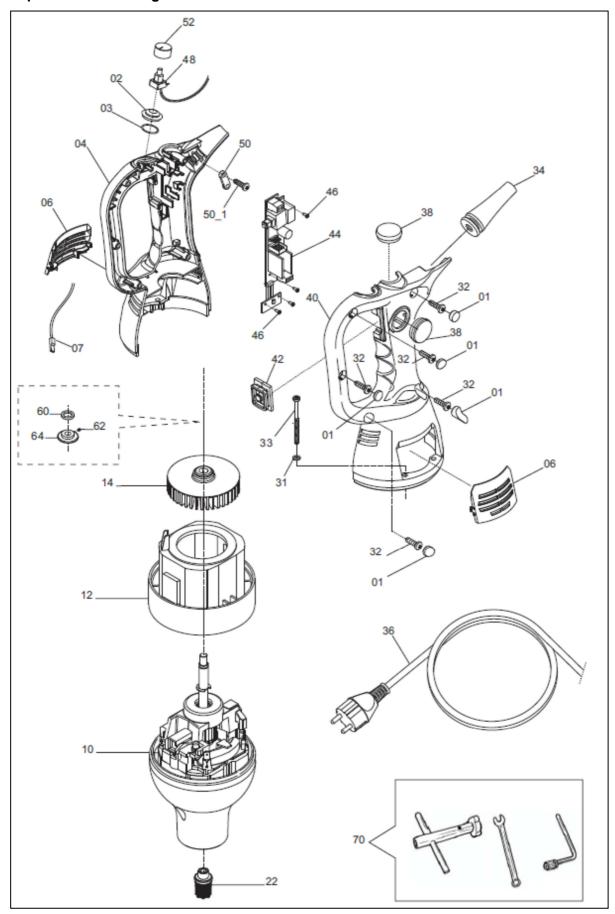
**49 40 432 776 - 10** 

■ info@ade-germany.de

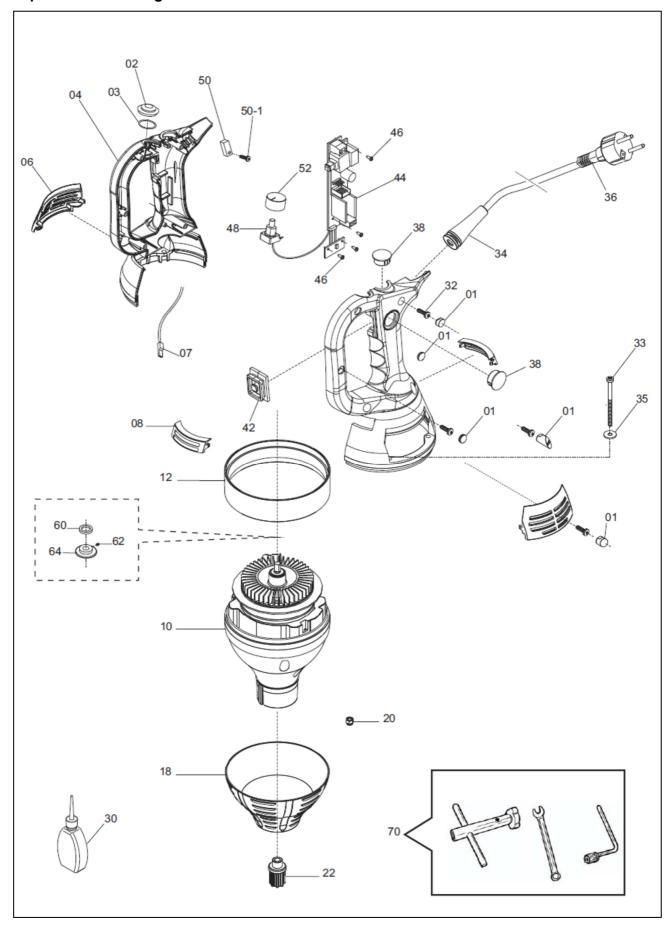
■ www.ade-germany.de

## Explosionszeichnungen und Ersatzteillisten

## **Explosionszeichnung Tornado**



## **Explosionszeichnung Tornado-X**



#### **Ersatzteilliste Tornado**

| Zeichnung Tornado<br>Pos. | ADE Art. Nr. | Beschreibung                           |
|---------------------------|--------------|--|
| 1                         | H4800-0031   | Blindstopfen                           |
| 22                        | H4800-0221   | Kupplung                               |
| 36                        | H4800-0361   | Anschlusskabel                         |
| 38                        | H4800-038    | Schalterkappe rund                     |
| 42                        | H4800-042    | Schalterkappe eckig                    |
| 70                        | H4800-070    | Montageschlüssel-Set 3tlg. für Tornado |

#### **Ersatzteilliste Tornado-X**

| Zeichnung Tornado-X<br>Pos. | ADE Art. Nr. | Beschreibung                             |
|-----------------------------|--------------|--|
| 1                           | H4800-003    | Blindstopfen                             |
| 22                          | H4800-022    | Kupplung                                 |
| 36                          | H4800-036    | Anschlusskabel                           |
| 38                          | H4800-038    | Schalterkappe rund                       |
| 42                          | H4800-042    | Schalterkappe eckig                      |
| 70                          | H4800-150    | Montageschlüssel-Set 3tlg. für Tornado-X |

| Händler: |  |
|----------|--|
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |
|          |  |