

# KORONA<sup>®</sup>

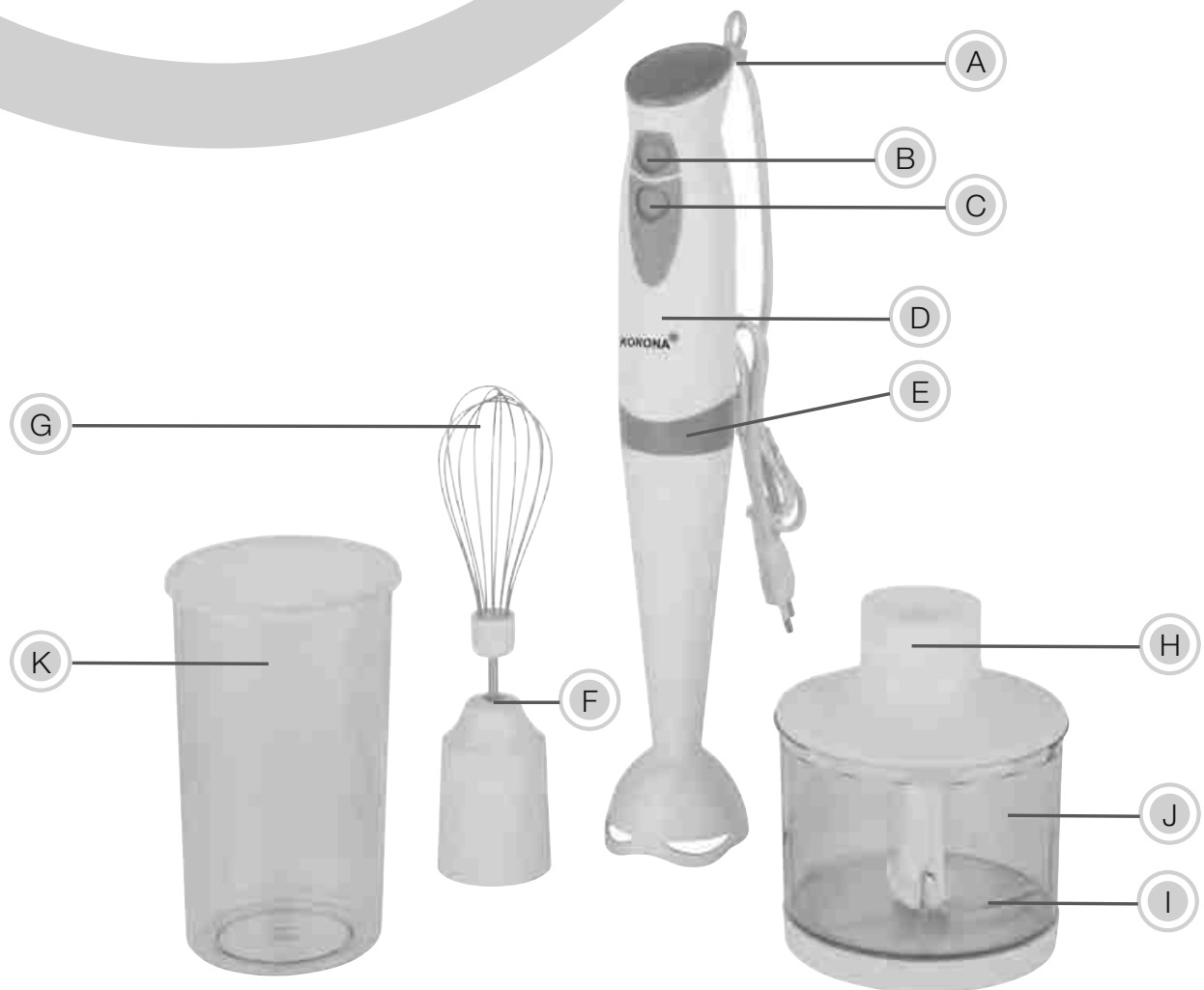
Deutsch  
Bedienungsanleitung  
**Stabmixer Set**

English  
Instruction Manual  
**Stick Blender Set**  
23701



KORONA electric GmbH, Sundern/Germany  
[www.korona-electric.de](http://www.korona-electric.de)

# Stabmixer Set 23701



## Produktbeschreibung

- |   |                               |   |                             |
|---|-------------------------------|---|-----------------------------|
| A | Netzkabel mit Stecker         | F | Schneebeesen – Kupplung     |
| B | Geschwindigkeit Stufe 1       | G | Schneebeesen                |
| C | Geschwindigkeit Stufe 2 Turbo | H | Zerkleinerer – Kupplung     |
| D | Motorteil                     | I | Zerkleinerer – Schlagmesser |
| E | Mixstab                       | J | Zerkleinerer – Behälter     |
|   |                               | K | Mixbecher                   |

## Sicherheitshinweise

Vor der Verwendung dieses Gerätes lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Anleitung, sowie Garantiekarte, Kaufbeleg und, wenn möglich, die Verkaufsverpackung, zusammen mit den inneren Verpackungselementen auf. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte geben Sie bitte auch diese Anleitung weiter.

## Sicherheit



**Das Warnsymbol dient zur Kennzeichnung von Gefahrenquellen, die zu Verletzungen führen können.**

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für den kommerziellen Einsatz ausgelegt.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur für den vorgesehenen Zweck, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Vermischen und Verrühren von Lebensmitteln.

## Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt zu werden.
- Eine Nutzung durch solche Personen darf nur unter Aufsicht und durch Anweisungen einer für die allgemeine Sicherheit verantwortlichen Person erfolgen.
- Kinder sollten unbedingt beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät unbeaufsichtigt zu benutzen.
- Trennen Sie das Gerät unbedingt vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, sowie vor der Montage, Demontage oder Reinigung.
- Überprüfen Sie das Netzkabel (A) und das Gerät regelmäßig. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Defekt gefunden wird oder eine Funktionsstörung auftritt.
- Versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren, sondern bringen Sie es zu einer durch den Hersteller autorisierten Werkstatt.
- Wenn das Netzkabel (A) beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere autorisierte und qualifizierte Person ersetzt werden, um eine Gefährdung von Personen auszuschließen.
- Halten Sie Ihr Gerät und das Anschlusskabel (A) fern von direkter Sonneneinstrahlung, und achten Sie unbedingt darauf, dass ein Kontakt mit Feuchtigkeit und scharfen Kanten vermieden wird.

- Achten Sie unbedingt darauf, dass nur Originalteile verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.

## Gerätebezogene Sicherheitshinweise



### **Es besteht Lebensgefahr!**

Tauchen Sie Ihr Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie unbedingt den direkten Kontakt zu Flüssigkeiten. Vergewissern Sie sich immer, dass der Netzstecker (A) aus der Steckdose gezogen wurde.

Sollten Sie doch einmal versehentlich das Gerät in ein Wasserbad verbracht haben, tauchen Sie auf keinen Fall Ihre Hände in die Flüssigkeit. Vergewissern Sie sich erst einmal davon, dass sich der Netzstecker (A) nicht mehr in der Steckdose befindet.



### **Klingen von Schlagmessern sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!**

Berühren Sie niemals die rotierenden Werkzeuge, während diese immer noch in Bewegung sind. Warten Sie unbedingt auf den Stillstand des Messers.

Vorsicht beim Reinigen des Schlagmessers, da die Gefahr von Schnittverletzungen besteht.



### **Verbrennungsgefahr durch heiße Spritzer!**

Nicht während der Garvorgänge oder in kochenden Flüssigkeiten verwenden.

Es besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Spritzer.

## Wichtige Informationen!

Setzen Sie den mit dem Schlagmesser versehenen Mixstab (E) auf das Motorteil (D) und drehen Sie den Stab in die vorgegebene Richtung (Bajonett-Verschluss) bis zur merklichen Rastung.

Setzen Sie den Stabmixer in den mit den zu vermischenden Lebensmitteln gefüllten, mitgelieferten Mix-Becher oder ein anderes Behältnis, und betätigen Sie dann den Schalter (B) oder (C).

Beachten Sie, dass alle Behältnisse maximal zu 2/3 gefüllt sind.

## Bedienung

### Stabmixer (E)

Der Stabmixer (E) ist bestimmt für das:

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Saucen, Säfte, Suppen, Mixgetränke und Shakes.
- Pürieren von gekochten Zutaten, z. B. für die Herstellung von Babynahrung.

1. Befestigen Sie den Mixstab (E) an der Motor-Einheit (D) – „Klick“.
2. Tauchen Sie den Messer-Schutz vollständig in die Zutaten des Mixbechers (K).
3. Durch Drücken der Schalter Geschwindigkeitsstufe 1 (B) oder 2 (C) schalten Sie das Gerät ein.
4. Bewegen Sie das Gerät langsam rauf und runter und im Kreis, um die Zutaten zu mischen.

### Zerkleinerer (J)

Der Zerkleinerer (J) ist für das Hacken von Zutaten wie Nüsse, Fleisch, Zwiebeln, Hartkäse, gekochte Eier, Knoblauch, Kräuter, trockenes Brot usw. bestimmt.

Die Klingen (I) sind sehr scharf! Vorsicht beim Umgang mit der Messer-Einheit (I). Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Messer (I) aus dem Zerkleinerer (J) entfernen, wenn Sie den Zerkleinerer leeren und während der Reinigung.

1. Stecken Sie die Messer-Einheit (I) auf die Mittelachse des Zerkleinerer-Behälters (J).
2. Geben Sie die Zutaten in den Zerkleinerer (J).
3. Verschiessen Sie mit der Kupplungseinheit (H), den Zerkleinerer-Behälter (J) bis zur Rastung.
4. Befestigen Sie die Motoreinheit (D) auf dem Zerkleinerer.
5. Durch Drücken der Tasten für die Geschwindigkeitsstufen 1 (B) oder 2 (C), schalten Sie das Gerät ein.

Wenn sich die Zutaten an der Wand des Zerkleinerers (J) absetzen, lösen Sie diese durch Zugabe von Flüssigkeit oder mit einem Spatel ab.

### Schneebeesen (G)

Der Schneebeesen (G) ist für das Schlagen von Sahne oder Eiweiß vorgesehen.

1. Verbinden Sie den Schneebeesen (G) mittels Kupplung (F) mit dem Motorteil (D).
2. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel (verwenden Sie eine große und tiefe Schale für das beste Ergebnis). Um Spritzer zu vermeiden, tauchen Sie den Schneebeesen vollständig in die Zutaten.

Starten Sie die Verarbeitung durch das Einschalten der Geschwindigkeitsstufe 1 (B) oder 2 (C).

## Reinigung



**Achtung!**

**Vor dem Reinigen stets den Netzstecker (A) ziehen!**

Entfernen Sie den Mixstab (E) vom Motorteil (D) durch eine umgekehrte Drehung, wie vorgegeben, und reinigen Sie diesen, von Hand, in einer nicht zu hoch konzentrierten Spüllösung.

Nach der Verarbeitung von stark ausfärbenden Lebensmitteln, wie Karotten und Rote Bete, können sich Verfärbungen an den Kunststoffteilen Ihres Gerätes bilden. Bevor Sie diese in die Spüllösung geben, sollten Sie die Verfärbungen mit Pflanzenöl reinigend vorbehandeln.

Der Stabmixer ist perfekt zum Mischen von Karotten und Kartoffeln und ähnlichem Mixgut geeignet. Weiterhin eignet er sich hervorragend zur Herstellung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie für das Mischen von Getränken und Milchshakes.

## Entsorgungshinweise



Altgeräte, die mit dem abgebildeten Symbol gekennzeichnet sind, dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen – gemäß Elektro- und Elektronikgerätegesetz vom 24. März 2005 – fachgerecht entsorgt werden. Bitte geben Sie dieses Gerät am Ende seiner Verwendung zur Entsorgung an den dafür vorgesehenen öffentlichen Sammelstellen ab.

Ihr Stabmixer 23701 befindet sich in einer Verpackung. Verpackungen sind Wertstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können in den Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

## Technische Daten

Stromversorgung: AC 220-240 V ~ 50/60 Hz  
Leistung: 450 W  
Schutzklasse: II  
KB-Zeit\*: 1 Minute für Flüssigkeiten  
30 Sekunden für feste Nahrung



Technische Änderungen vorbehalten!

\*KB-Zeit: Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät ununterbrochen betreiben kann, ohne dass das Gerät Schaden nimmt oder der Motor überhitzt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät so lange abgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

## Garantie und Service

Sie erhalten 2 Jahre Garantie ab Kaufdatum auf Material- und Fabrikationsfehler der Produkte.

Die Garantie gilt nicht:

- im Falle von Schäden, die auf unsachgemäßer Bedienung beruhen
- für Verschleißteile (z.B. Batterien)
- für Mängel, die dem Kunden bereits beim Kauf bekannt waren
- bei Eigenverschulden des Kunden

Die gesetzlichen Gewährleistungen des Kunden bleiben durch die Garantie unberührt. Für Geltendmachung eines Garantiefalles innerhalb der Garantiezeit ist durch den Kunden der Nachweis des Kaufes zu führen.

Die Garantie ist innerhalb eines Zeitraumes von 2 Jahren ab Kaufdatum gegenüber der **KORONA electric GmbH, Sundern.**

**Service Adresse:**

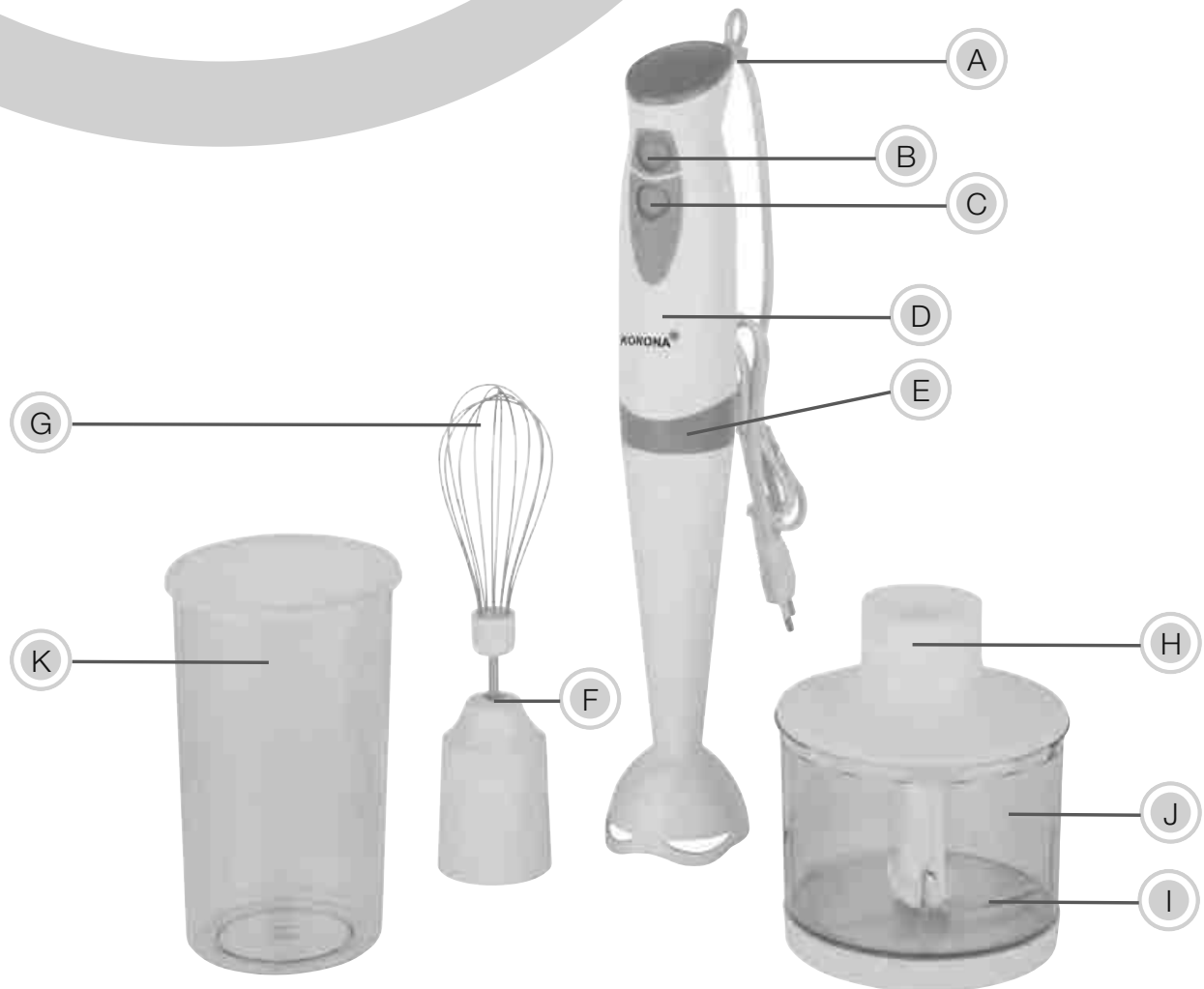
**KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede-Enste**

**Telefon Hotline: 02933 90284-80      Mail: service@korona-electric.de      web: www.korona-electric.de**

geltend zu machen. Der Kunde hat im Garantiefall das Recht zur Reparatur der Ware bei unseren eigenen oder bei von uns autorisierten Werkstätten. Weitergehende Rechte werden dem Kunden (aufgrund der Garantie) nicht eingeräumt.

# Stick Blender Set

## 23701



### Product Description

- |   |                     |   |                       |
|---|---------------------|---|-----------------------|
| A | Power cord and plug | F | Whisk coupling unit   |
| B | Low speed button    | G | Whisk                 |
| C | High speed button   | H | Chopper coupling unit |
| D | Motor unit          | I | Chopper blade unit    |
| E | Blender bar         | J | Chopper bowl          |
|   |                     | K | Measuring Cup         |



## Safety instructions

Before use, please read these instructions carefully. Keep these instructions, as well as your guarantee, receipt, and, if possible, the retail box in a safe place. When passing on the appliance to a third party, make sure to include these instructions for use.

### Safety



**This warning symbol helps to identify sources of danger which can injure.**

### Intended Use

- This appliance is only intended for private, and not for commercial use.
- Only use the appliance for its intended purpose, as described in these instructions.
- This appliance is intended and suitable for mixing and processing foods.

### General Safety Instructions

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- If these persons use this appliance they have to be supervised by a person responsible for the general safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance unsupervised.
- Always unplug your appliance when it is not in use, when it is being assembled or before cleaning.
- Check the cord (A) and appliance regularly for malfunction. Do not use the appliance in case of malfunction or if it is damaged otherwise.
- Never attempt to make any modifications to or repair the appliance yourself. Have it checked and, if necessary, repaired by a qualified person/ Customer Service in order to prevent danger of injuries.
- Keep the appliance and the cord (A) well away from direct sunlight, moisture and sharp edges.
- Only use accessories evaluated for use with this appliance.
- Do not use this appliance outside.

## Special Safety Instructions



### **Danger of life!**

Never immerse the appliance into water or other fluids, and avoid the direct contact to fluids.

Always make sure the appliance is disconnected from the mains (A). In the case of having accidentally immersed the appliance into water, do not put your hands in the water! First make sure the appliance is disconnected from the mains (A).



### **Blades of rotating parts are very sharp! Danger of injuries!**

Never touch the rotating parts of the stick blender while using the appliance. Always wait for the blades to stop rotating. Be careful, when cleaning the blades. The blades are very sharp. Danger of injuries!



### **Danger of serious burns caused by hot splatters!**

Never use any boiling liquids when using the appliance. Danger of serious burns!

## Important information!

Install the blender shaft (including the blades) (I) on the motor unit (D) and turn the shaft into the prescribed direction (bayonet connector) until it locks and clicks.

Place the stick blender into the container with the food which is to be mixed and push the On/Off button (B) or (C).

Pay attention that any container used is only 2/3 full.

## Operation

### Hand blender (E)

The hand blender (E) is intended for:

- blending liquids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. Attach the blender bar (E) to the motor unit (D) – ‘click’.
2. Immerse the blade guard completely in the ingredients.
3. Pressing the 1 (B) or 2 (C) speed button to switch on the appliance.
4. Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredient.

### Chopper (J)

The chopper (J) is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

The blades (I) are very sharp! So be very careful when handling the blade unit (I). Be especially careful when you remove the blade (I) unit from the chopper bowl (J), when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. Put the chopper blade unit in the chopper bowl (J).
2. Put the ingredients in the chopper bowl (J).
3. Put the coupling (H) unit onto the chopper bowl (J) until it locks.
4. Fasten the motor unit (D) onto the chopper bowl (J).
5. Pressing the normal (B) or turbo speed (C) button to switch the appliance.

If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl (J), loosen them by adding liquid or using a spatula. Always let the appliance cool down after chopping meat.

### Whisk (G)

The whisk (G) is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1. Connect the whisk (G) to the coupling unit (F).
2. Connect the coupling unit (F) to the motor unit (D). Put the ingredients in a bowl (use a large and deep bowl for best result).

Immerse the whisk (G) completely in the ingredients. To avoid splashing, start processing

## Cleaning and Care



### Caution!

**Before cleaning, always disconnect the appliance from the mains (A)!**

Take the blender shaft (E) off the motor unit (D) by turning it against the prescribed direction, and clean it, by hand, in dishwashing detergent water. Do not use any aggressive cleaning agents!

Foods, like carrots or beetroot, might cause staining on the housing of the stick blender. Before cleaning these stains with dishwashing detergent, you should pretreat the stains with vegetable oil.

The stick blender is perfect for mixing carrots, potatoes or similar foods. Furthermore, the appliance can be used for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise or baby foods, as well as mixing drinks and milk shakes.

## Disposal Instructions



Waste electrical devices marked with this sign must not be disposed of with your household waste, but – according to the EU directive on Waste Electric And Electronic Equipment of 24th March 2005 – are to be collected separately. Therefore, please return this device at the end of its life cycle to special collection points for disposal or your local dealer.

Your stick blender 23701 is packed in a retail box. Such boxes are recyclable waste, i.e. they are reusable or recyclable.

## Technical Data

Voltage: AC 220-240 V ~ 50/60 Hz

Rated Power: 450 W

Protection Class: II

CO-Time\*: 1 minute for fluids  
30 seconds for solid foods



Subject to change without notice!

\*CO-Time: The CO-Time (Continuous Time) describes the time how long an appliances may be used without the motor being damaged or overheating. After the appliance has run for this period of time it must be switched off to allow the motor to cool down.

## Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of 2 years.

This guarantee is not valid:

- if the appliance has not been used in accordance to the instructions
- for damages due to wear and tear (batteries, etc.)
- for damages known by customer at time of purchase
- for damages caused by owner

This guarantee does not affect your statutory right, nor any legal right you may have as a costumer under applicable national legislation governing the purchase of goods.

In order to assert his/her right in a guarantee case during the guaranteed period, the customer must provide evidence of the date of purchase (receipt).

The guarantee is to be asserted against

**KORONA electric GmbH, Sundern/Germany**

**Service Adress:**

**KORONA Service, Am Steinbach 9, 59872 Meschede, Germany**

**Telefon Hotline: +49 2933 90284-80      Mail: service@korona-electric.de      web: www.korona-electric.de**

within 2 years after the date of purchase. In case of guarantee the customer is given the right to get the appliance repaired at our own or at an authorized shop. Further rights (due to guarantee case) are not given to the customer.





**KORONA** 

Ref.: 23701/08-2013.1

