ESGE-Zauberstab®
Made in Switzerland

Gebrauchs- & Pflegeanweisung

Premium
by EAW

Hersteller:
ESGE AG (Ltd.) – bamix of Switzerland
Hauptstraße 21
9517 Mettlen
Schweiz
www.bamix.com

Importeur / Inverkehrbringer:

Ihr Spezialist für Haushalt und mehr!

Erich Adam Warenhandelsgesellschaft mbH
Sonnenstraße 9a
87629 Füssen im Allgäu

Tel. +49 8362 30069-0
Fax +49 8362 30069-27

www.eaw-handel.de
info@eaw-handel.de

5. Auflage 2019
© Erich Adam Warenhandelsgesellschaft mbH (EAW)

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorschriften für den ESGE-Zauberstab®	4
Die Aufsteckteile	6
Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile	7
Handhabung	8
Reinigung des ESGE-Zauberstabes®	10
Pflege des ESGE-Zauberstabes®	11
Universalmühle	12
Technische Daten des ESGE-Zauberstab® M 250	14
Wichtige Kunden-Information	15

Sicherheitsvorschriften für den ESGE-Zauberstab

BITTE BEACHTEN SIE NACHFOLGENDE SICHERHEITSHINWEISE:

- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringertem physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen
- Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse keinen Schaden nimmt
- Das Gerät darf nur bis unterhalb der Trennung von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden
- Das Gerät und die Schutzhaube nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen
- Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen
- Netzstecker ziehen, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim Auswechseln der Arbeitsteile
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet
- ESGE-Zauberstab® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen

- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
- das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist
- der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht
- In diesen Fällen ist das Gerät zur Reparatur an unseren Kunden-Service zu übergeben.
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen. Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.
- Wenn die Aufsteckteile verbogen oder anders beschädigt sind, dürfen Sie den Zauberstab nicht mehr benutzen. Die Teile müssen ersetzt werden.
- Wenn Sie mit dem Zauberstab schwere Arbeiten verrichten, kann das Gehäuse warm werden. Die meisten Arbeiten mit dem Zauberstab sind allerdings in Sekundenschnelle erledigt. Wenn aber das Gehäuse mehr als handwarm wird, geben Sie dem Zauberstab eine Pause von einigen Minuten, damit er wieder abkühlen kann.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör und Ersatzteile, da ansonsten der Hersteller keine Verantwortung für die Beschädigungen oder Verletzungen übernehmen kann.
- Bevor Sie die Universalmühle benutzen, vergewissern Sie sich, dass sich keine fremden Objekte in der Mahlschale befinden. Die Universalmühle darf nur mit geschlossenem Deckel verwendet werden.
- Die Universalmühle ist für trockene und nasse Nahrungsmittel geeignet. Zum gründlichen Reinigen können Gehäuse und Mahlschale getrennt werden (Klick-Verschluss im Boden).

Die Aufsteckteile

Multi-Messer
Der „Tausendsassa“ wird wohl im normalen Haushalt am häufigsten verwendet. Vor allem zum Zerkleinern oder Passieren, aber genauso zum Anrühren von schwereren Teigen und zum Herstellen von Fruchteis (aus gefrorenen Früchten).
Kurz: Für alle schweren Sachen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

Quirl
Das kleine Mayonnaisen-Wunder wird auch für Eier-, Omelette-, Palatschinkenteig, Pfannkuchen, Kartoffelpüree, Salatdressings und vieles mehr genommen. Zusätzlich wird der Quirl für Emulsionen im Bereich der Kosmetik verwendet.
Kurz: Für alles Dickcremige bzw. Dickflüssige.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

Schlagscheibe
Immer wenn Sie bisher den Schneebesen verwendet haben, greifen Sie nun zur Schlagscheibe, also bei Sahne, Eischnee, Biskuit, zum Aufschlagen und Montieren von Suppen und Saucen. Milchschaum für Cappuccino gelingt genauso wie Diätsahne (aus fettarmer Milch).
Kurz: Für alle luftigen Sachen.

Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

HINWEIS: Um die gewünschte Schlagwirkung zu erzielen, ist die Schlagscheibe leicht schräg konstruiert (Unwucht).

Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile

WICHTIG: Bei sämtlichen Hantierungen an der Schutzhaube, sowie beim Auswechseln der Aufsteckteile, vorsichtshalber den Netzstecker aus der Steckdose ziehen (siehe auch Sicherheitsvorschriften)! Nie drehende Arbeitsteile berühren.

Wenn Sie die Aufsteckteile genauer betrachten, finden Sie eine Aussparung (Bild 1).

Bild 1 – Aussparung

Am Ende der Antriebswelle des Zauberstabes, in der Mitte der Schutzhaube, finden Sie den so genannten Mitnehmerstift (Bild 2).

Bild 2 – Mitnehmerstift

Stecken Sie nun das gewünschte Aufsteckteil auf das Wellenende, so dass der Mitnehmerstift genau in die Aussparung gelangt. Achten Sie bitte beim Aufstecken des Aufsteckteiles darauf, dass es senkrecht und gerade auf die Welle gesteckt wird (Bild 3/4).

Bild 3 – senkrecht aufstecken und abziehen

Wollen Sie das Aufsteckteil auswechseln, ziehen Sie es einfach herunter. Sollte es einmal nur schwer heruntergehen, stellen sie den Zauberstab in heißes Spülwasser und schalten sie ihn kurz ein. Danach wieder den Netzstecker ziehen und das Aufsteckteil eventuell unter Zuhilfenahme eines Hebels (z. B. Schraubenzieher) herunterhebeln.

Bild 4 – arretieren

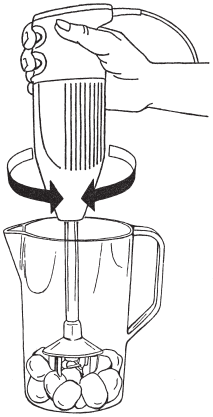
Handhabung

Wenn Sie eine unserer Zauberstab-Vorführungen gesehen haben, werden Sie bestätigen können, dass die Handhabung spielerisch leicht ausgesehen hat. Auch Sie können nach etwas Übung und einer kurzen Gewöhnungsphase ebenso gut mit dem Zauberstab umgehen.
Prinzipiell benötigen Sie für die Handhabung des ESGE-Zauberstabes® nur die nachfolgenden 3 Handbewegungen.

Beim Herausziehen des Mixers aus heissen Zubereitungsarten besteht Verbrühungsgefahr.

1. DAS DREHEN

Immer wenn Sie mit dem Multi-Messer etwas zerkleinern, so drehen Sie dabei den Zauberstab während den Auf- und Abbewegungen leicht aus dem Handgelenk.



Üben Sie das am besten mit einer Hand voll roher Kartoffeln. Beginnen Sie beim ersten Üben mit einer kleineren Menge. Geben Sie geschälte und geviertelte Kartoffeln in den Messbecher. Nun stecken Sie das Multi-Messer auf den Zauberstab und anschließend den Netzstecker in die Steckdose. Halten Sie den Zauberstab in den etwa halbvoll gefüllten Messbecher und schalten Sie Stufe II ein. Drehen Sie während der Arbeit den Zauberstab stets leicht aus dem Handgelenk heraus, hochheben und auf die Masse hinunterfallen lassen.

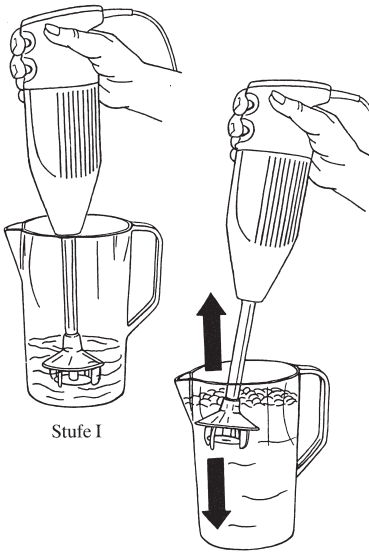
Drücken und stampfen Sie nicht zu stark, die Kraft hat der Zauberstab.

HINWEIS: DEN FEINHEITSGRAD BESTIMMEN SIE DURCH DIE LÄNGE DER ARBEITSDAUER.

2. DAS HOCHZIEHEN

Wenn Sie es bisher gewohnt waren, mit einem Rührgerät zu arbeiten, so kann es passieren, dass Sie mit dem Zauberstab anfangs zu oft rühren. Gerade beim Sahneschlagen oder bei sämtlichen Creme- und Schaumspeisen musste bisher viel gerührt werden. Beim Zauberstab macht die hohe Umdrehungszahl das Rühren von Hand überflüssig.

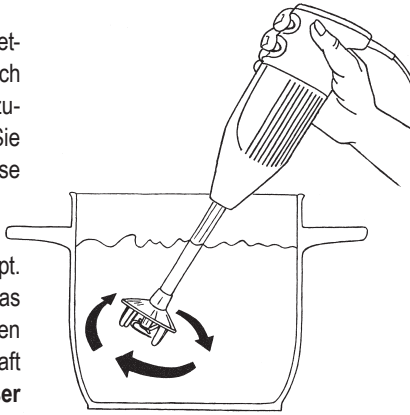
Üben Sie das Hochziehen am besten mit 1 EL Instantkaffee und 1/8 l kaltem Leitungswasser. Geben Sie das Wasser und den Instantkaffee in den Messbecher und stellen Sie den Zauberstab mit der **Schlagscheibe** hinein. Nun den Zauberstab auf Stufe II (ab 250 Watt Stufe I) einschalten und einige Sekunden ruhig auf dem Boden stehen lassen. Jetzt den Zauberstab schräg stellen und ihn langsam an der Wand des Messbechers hochziehen. Ziehen Sie den Zauberstab so lange hoch, soweit die Masse im Messbecher mitsteigt. Steigt die Masse nicht mehr mit, gehen Sie wieder auf den Boden des Messbechers zurück und wiederholen den Vorgang solange, bis Sie Wasser und Instantkaffee steif geschlagen haben.



TIPP: » **Sollten Sie einmal zu wenig Masse haben, halten Sie einfach den Topf schräg, um unerwünschtes Spritzen zu vermeiden.**

3. DAS PASSIEREN

Immer wenn Sie im Kochtopf oder in anderen Gefäßen etwas mit dem Zauberstab passieren, achten Sie lediglich darauf, dass Sie den Zauberstab erst dann einschalten, wenn zumindest die Schutzhaube in die Masse eingetaucht ist. Wenn Sie den Zauberstab einschalten, bevor die Schutzhaube in der Masse ist, spritzt der Inhalt des Kochtopfes herum.

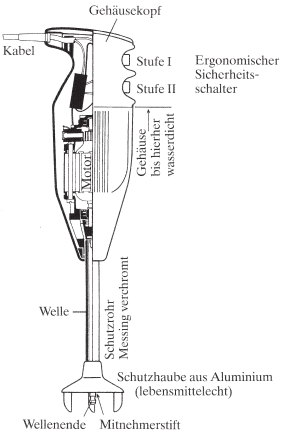


Üben Sie am besten gleich mit irgendeinem alltäglichen Rezept. Etwa bei Suppen, Saucen, Marmelade, Mixgetränken oder etwas Ähnlichem. Am einfachsten mit einer Bananenmilch: Nach Belieben Milch, Banane, Zucker und Honig und einen Spritzer Zitronensaft in den Messbecher geben, den Zauberstab mit dem **Multi-Messer** hineinstellen, auf Stufe II einschalten und durchpassieren.

Reinigung des Zauberstabes

Gerade wegen der extrem leichten Reinigung werden Sie sehr oft zum Zauberstab greifen. Es genügt nämlich vollkommen, den verchromten Teil des Zauberstabes nach jedem Gebrauch mit fließendem Wasser zu reinigen. Am einfachsten machen Sie das gleich im Messbecher oder in dem Gefäß, in dem Sie eben gearbeitet haben.

Zur Reinigung genügt meist kaltes, klares Wasser, nur bei besonders hartnäckigen Resten nehmen Sie warmes oder heißes Wasser, falls nötig können Sie auch mit einer herkömmlichen Spülbürste nachhelfen. Der Zauberstab ist bis zur unteren Griffkante isoliert (wasserdicht), der obere Teil (Schalteröffnung und Kabelaustritt) darf nicht nass werden (siehe Skizze).



Ist der Zauberstab einmal stärker verschmutzt, so dass die Antriebswelle blockiert, ziehen Sie den Netzstecker. Stellen Sie den Zauberstab ca. 5 Minuten in ein heißes Spülwasser, damit sich eventuelle Nahrungsmittelrückstände (wie Zucker, Stärke etc.) von der Antriebswelle lösen können.

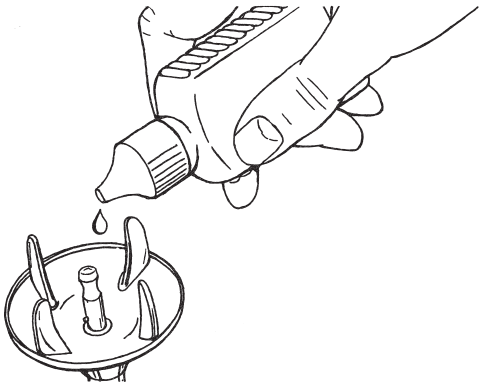
Anschließend stecken Sie den Quirl auf die Antriebswelle und versuchen, ohne das Gerät einzustecken, mit der Hand die Antriebswelle gängig zu bekommen. Abschließend wird empfohlen, den Zauberstab, gemäß dem nachfolgenden Kapitel „Pflege des Zauberstabes“, zu ölen.

Sollte dieser Versuch, den Zauberstab wieder flott zu kriegen, erfolglos geblieben sein, so können Sie den Zauberstab selbstverständlich auch zur Reparatur an unseren Kunden-Service einsenden.

ACHTUNG! Bei sämtlichen Hantierungen an der Schutzhaube: Netzstecker ziehen!

Pflege des Zauberstabes

ACHTUNG! Bei sämtlichen Hantierungen an der Schutzhaube: Netzstecker ziehen!



Je nach Gebrauchshäufigkeit wird empfohlen, nach gründlicher Reinigung (siehe voriges Kapitel „Reinigung des Zauberstabs“), den Zauberstab zu ölen.

Am besten verwendet man dafür ein hochwertiges, harz- und säurefreies, lebensmittelechtes Öl (Weißöl oder Vaselinenöl, direkt bei uns erhältlich), auf keinen Fall Speiseöl. Halten Sie, wie auf der Zeichnung, den Zauberstab mit der Schutzhaube nach oben. Geben Sie nun 2 - 3 Tropfen Öl an die Basis der Antriebswelle und schalten Sie ihn etwa 30 Sekunden lang ein. Danach halten Sie ihn in heißes Spülwasser und lassen ihn kurz laufen, damit keine Ölreste in die Speisen gelangen.

Universalmühle

Im Buch wird sie kurz als Mühle bezeichnet. Die Füllmenge (max. 200 ml) der Mühle richtet sich nach der Art und Beschaffenheit des Mahlgutes, zum Beispiel beanspruchen gemahlene Nüsse mehr Platz als ganze Nüsse. Wir empfehlen Ihnen, mit einer kleineren Menge zu beginnen und selbst die für Sie optimale Füllmenge herauszufinden. Hartgemüse (z.B. Karotten), harte Früchte (z. B. Kokosnuss), Fleisch, sollen in Würfel von max. 2 cm Seitenlänge geschnitten werden. Drücken Sie beim Einschalten den Zauberstab leicht auf die **Universalmühle**.

HINWEIS: Füllen Sie bitte nie zu viel oder zu große Stücke in die Mühle, da sie sonst blockiert. Schütteln Sie zu Beginn und während des Mahlens die Mühle, so wird das Mahlgut besser zerkleinert.
Die Universalmühle darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden.

HINWEIS: Die Universalmühle kann nass gereinigt werden, ist jedoch nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

EINIGE BEISPIELE ZUM EINSATZ DER UNIVERSALMÜHLE

Nüsse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, auch Erdnüsse für Erdnussbutter

Kräuter: (außer Schnittlauch): frisch oder getrocknet, z. B. Petersilie, Salbei, Thymian, Rosmarin

Babynahrung: es können sämtliche Früchte, Gemüse und Fleisch zerhackt werden, für sehr feinen Brei etwas Flüssigkeit (Wasser, Milch) dazugeben

Blockschokolade: für Kuchen und Desserts, ca. 1 cm große Stücke (bitte vorher in den Kühlschrank oder kurz ins Gefrierfach geben)

Käse: für Käsespätzle, Pasta usw. (z. B. Emmentaler, Bergkäse, Parmesan)

Mohn: etwas Zucker dazugeben (bindet den Fettgehalt)

Meerrettich (Kren): ca. 1 cm große Stücke

Brot: getrocknet für Paniermehl, frisches Brot ohne Kruste für Füllungen

Gewürze: Chili, Muskatnuss, Kümmel, Zimt, Vanilleschote (bei kleinen Mengen die Pulverscheibe verwenden, ist als Sonderzubehör erhältlich).

Kokosnuss: für Kokosraspeln

Zucker: aus Raffinade oder Würfelzucker zu Puderzucker (oder eine in Zentimeter geschnittene Vanilleschote oder gemahlenen Zimt dazugeben)

Tabletten: zu Pulver

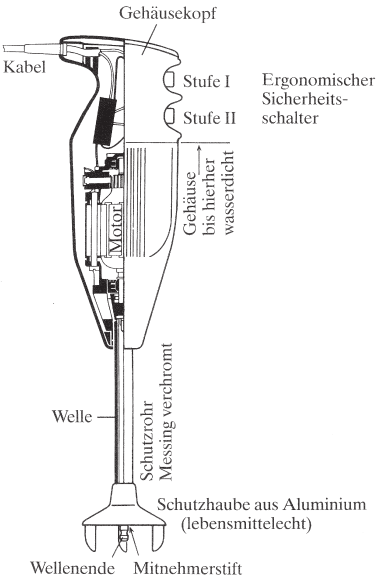
Kaffee: für Filterkaffee (nicht für Espresso)

getrocknete Pilze, Tomaten, Hülsenfrüchte (Erbsen für Instantsuppe) usw.

HINWEIS: Bitte beachten Sie, dass durch bestimmte, sehr harte Lebensmittel der Deckel blind und die Mahlschale beschädigt werden kann, z. B. durch Nelken.

Technische Daten des ESGE-Zauberstab M 250

Modell:	M 250
Umdrehungszahl:	Stufe I: ca. 14´000 U/Min. Stufe II: ca. 19´000 U/Min.
Leistung:	220–240 Volt Nennspannung 250 Watt Nennleistung 50/60 Hz Nennfrequenz
Universal-Motor:	230 Volt Wechselstrom
Betrieb:	KB max. 5 Minuten (Kurzzeitbetrieb)
Isolation:	doppelt
Schutzklasse:	II
Schutzart:	IPXO
Geprüft nach:	EN 50564 EN 50581 EN 55014-1 EN 55014-2 EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3 EN 62233
Lebensmittelkontakt:	Hiermit bestätigen wir, dass das Material und Zubehör EN-Norm 10/2011 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.
Entsorgung :	Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor. Über aktuelle Entsorgungshinweise informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung
Prüfung durch:	TÜV SÜD Product Service GmbH Zertifizierstelle Ridlerstr. 65, 80339 München



Für Amerika und andere Länder ist ein 120 Volt Gerät lieferbar.

Das Gerät ist nach Qualitäts- und Sicherheitsbestimmungen der CENELEC (Internationale Commission für Regeln zur Begutachtung elektronischer Erzeugnisse) hergestellt. Viele amtliche Prüfzeichen anderer Länder wurden zuerkannt.

Wichtige Kunden-Information

(Abb. 1)

WICHTIGE KUNDEN-INFORMATION
ZUM ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEGESETZ

Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen ab dem 24. März 2006 gemäß europäischer Vorgaben (1) nicht mehr zum normalen Hausmüll (Restmüll) gegeben werden. Sie müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern (Abb. 1) weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung/Entsorgung hin.

Helfen auch Sie beim Umweltschutz und sorgen dafür, Ihr Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.

In Deutschland sind Sie gesetzlich (2) verpflichtet, ein Elektro-Altgerät einer getrennten Abfallerfassung zuzuführen. Die öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen (z. B. Wertstoffhöfe) eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes kostenfrei entgegengenommen werden.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung über die zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten in Ihrem Gebiet.

---

(1) Richtlinie 2002/96/ EG des europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Januar 2003 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte

(2) Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz – ElektroG.) vom 16. März 2003

» Wir leisten unseren Beitrag und sind unter der Registrierungsnummer WEEE-Reg.-Nr. DE 92171776 bei der zuständigen Behörde (Stiftung EAR) registriert.

ESGE-Zauberstab
Aufsteckteile auf einen Blick:

	MULTI-MESSER	QUIRL	SCHLAGSCHEIBE	SCHNEIDE-MESSER Sonderzubehör	UNIVERSAL-MÜHLE
zerkleinern, hacken	Obst, Gemüse, Kartoffeln (roh), Beeren, Rohkost, Müsli, Eis			fasriges Obst und Gemüse: Spargel, Spinat	**zum Mahlen von:** alle Arten von Nüssen, Käse, Gewürzen, Getreide, Mohn, Blockschokolade **zum Zerkleinern von:** Meerrettich, Kräuter
emulgieren		Mayonnaise, Cremes/ Kosmetika			
luftig schlagen			auf Stufe I: Eiweiß, Sahne, Biskuitteige, leichter Schaum		
rühren	von Teigen: Hefe-, Rühr- und Spätzleteig	von mittleren Teigen wie: Omelette, Pfannkuchen-, Palatschinkenteig			**PULVERSCHEIBE Sonderzubehör Universalmühle**
montieren, aufschlagen			leichte Saucen		
homogenisieren			Milch, Fruchtsaft-Schaum		**zum Mahlen von kleinen Mengen:** Gewürze und Kräuter
passieren, mixen	Marmelade, Mixgetränke, Suppen, Saucen		Mixgetränke		
pürieren		Kartoffelpüree			

© www.visionall.de

Premium by EAW