

Gebrauchs- & Pflegeanleitung

Original **ESGE**
ZauberStab®





EAW
Erich Adam Warenhandelsgesellschaft

Ihr Spezialist für Haushalt und mehr!

Erich Adam Warenhandelsgesellschaft mbH

Sonnenstraße 9a
87629 Füssen im Allgäu

Tel. +49 (0) 83 62 - 300 69 - 0
Fax +49 (0) 83 62 - 300 69 - 27

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

1. Auflage 2012
© 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 ZauberStabes	10
Pflege des ZauberStabes	11
Universalmühle	12
Zubehör	13
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 ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass Sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern darf der Gebrauch des Mixers nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb außer Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- 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.
- 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 die Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse nicht anschmilzt.
- Das Gerät ist bis zur Unterkante des Griffes wasserdicht und darf nur bis dorthin in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine 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.
- Der ESGE-ZauberStab ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.

- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von rotierenden Aufsteckteilen mit Finger, Haar, Bekleidung, Teigschaber, Messer und anderen Werkzeugen, weil dadurch Verletzungen und/oder Beschädigungen des Gerätes hervorgerufen werden könnten.
- 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 unserem Reparaturdienst 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.
- 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 Sekunden-schnelle 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.



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 Bereiche der Kosmetik verwendet.

Kurz: Für alles Dickcremige bzw. Dickflüssige.



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.

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 vorsichtshalber den Netzstecker aus der Steckdose ziehen!
(siehe auch Sicherheitsvorschriften)

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

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

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.

Sollte das Aufsteckteil einmal von selbst herunterrutschen oder locker sitzen, so ist es nicht kaputt! Abhilfe ist in diesem Fall sehr leicht geschaffen. Gegenüber der Aussparung finden Sie bei den zwei Einkerbungen den so genannten Federlappen. Nehmen Sie eine Zange (am besten eignet sich eine kleine Flachzange) zur Hand und drücken Sie den Federlappen vorsichtig und leicht nach innen. (Bild 5) Dadurch hält das Arbeitsteil wieder auf dem ZauberStab.



Bild 5 – Federlappen

Achten Sie jedoch darauf, dass Sie den Federlappen nur ein klein wenig nach innen drücken. Haben Sie zuviel gedrückt, lässt sich das Arbeitsteil nur schwer aufstecken.



Bild 1 – Aussparung



Bild 2 – Mitnehmerstift



Bild 3 – senkrecht aufstecken



Bild 4 – arretieren

Handhabung

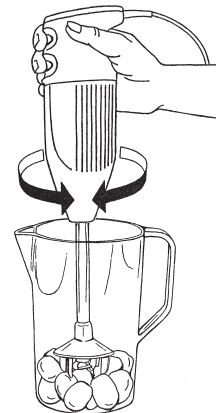
Wenn Sie eine unserer ZauberStab-Vorführungen gesehen haben, werden Sie bestätigen können, dass die Handhabung spielerisch leicht ausgesehen hat. Auch Sie können nach etwas Übung und einer kurzen Gewöhnungsphase ebenso gut mit dem ZauberStab umgehen.

Prinzipiell benötigen Sie für die Handhabung des ESGE-ZauberStabes nur die nachfolgenden 3 Handbewegungen.

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.



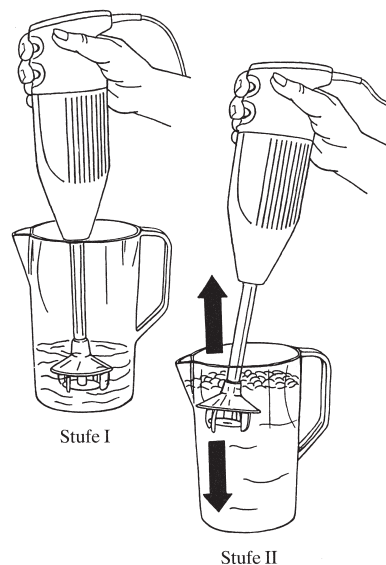
Drücken und stampfen Sie nicht zu stark, die Kraft hat der ZauberStab.

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 möglichst 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.

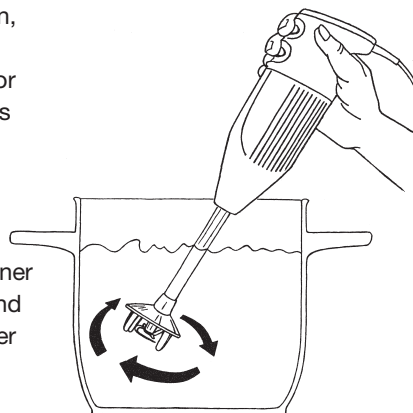


TIPP: > Sollten Sie einmal zu wenig Masse haben, halten Sie einfach den Topf schräg, um unerwünschtes Spritzen zu vermeiden.

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** hineinsetzen, auf Stufe II einschalten und durchpassieren.



Reinigung des ZauberStabes



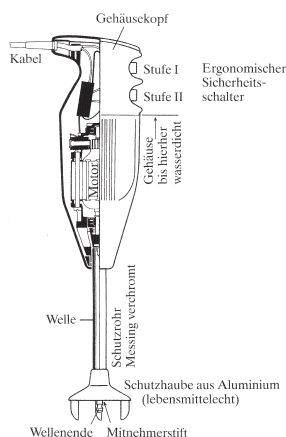
Gerade wegen der extrem leichten Reinigung werden Sie sehr oft zum ZauberStab greifen. Es genügt nämlich vollkommen, den verchromten Teil des ZauberStabes nach jedem Gebrauch mit fließendem Wasser zu reinigen. Am einfachsten machen Sie das gleich im Messbecher oder in dem Gefäß, in dem Sie eben gearbeitet 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 und drehen Sie die Schutzhaube (Achtung: Linksgewinde, zum Lösen nach rechts drehen) herunter. Stellen Sie den ZauberStab ohne ihn einzustecken ca. 5 Minuten in ein heißes Spülwasser, damit sich eventuelle Nahrungsmittelrückstände 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. Drehen Sie danach die Schutzhaube wieder auf und ölen Sie den ZauberStab (siehe nachfolgendes Kapitel Pflege des ZauberStabes) ein.

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.



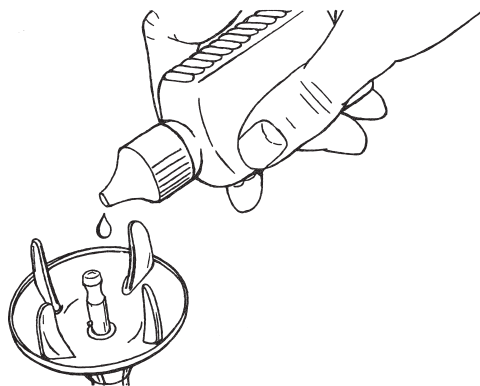
ACHTUNG!

Bei sämtlichen Hantierungen an der Schutzhaube: Netzstecker ziehen!

Pflege des ZauberStabes

Mit dem ZauberStab werden sehr oft eiweiß- und zuckerhaltige Speisen verarbeitet. Deshalb ist es ratsam, ihn von Zeit zu Zeit, je nach Gebrauchshäufigkeit, gründlich zu reinigen (siehe voriges Kapitel Reinigung des ZauberStabes) und anschließend einzuölen.

Am besten verwendet man dafür ein hochwertiges, harz- und säurefreies, lebensmittelechtes Öl (Weißöl oder Vaselinöl, 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 2 Minuten lang ein. Danach halten Sie ihn in heißes Spülwasser, damit keine Ölreste in die Speisen gelangen.



ACHTUNG!

Bei sämtlichen Hantierungen an der Schutzhaube: Netzstecker ziehen!

Universalmühle

Im Buch wird sie kurz als Mühle bezeichnet. Die Füllmenge 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.

Experimentieren Sie ruhig ein wenig. Falls Sie irgendetwas mahlen oder zerkleinern wollen, was hier nicht angeführt ist, versuchen Sie es vorsichtig, denn die meisten Nahrungsmittel können mit der Mühle verarbeitet werden.

HIER NUR EINIGE BEISPIELE ZUM EINSATZ DER UNIVERSALMÜHLE

Mandeln – Haselnüsse – Walnüsse:

Füllen Sie bitte nie zuviel in die Mühle, da sie sonst blockiert.

Kräuter (außer Schnittlauch): frisch oder getrocknet

Getreide: geschrotet für Müsli oder für den Bedarf kleiner Mengen.

Blockschokolade: ca. 1 cm große Stücke.

(Bitte vorher in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach geben.)

Käse: für Käsespätzle, Pasta etc. (z. B. Emmentaler) , aber auch harten Käse wie Parmesan.

Mohn: etwas Zucker zugeben (bindet den Fettgehalt).

Meerrettich (Kren): etwa 1 cm große Stücke.

Getrocknetes **Brot** oder andere getrocknete Nahrungsmittel.

Gewürze: Muskatnuss, Zimtrinde (etwas Zucker dazugeben), Kümmel, Pfefferkörner etc.

Kokosnuss: für Kokosraspeln.

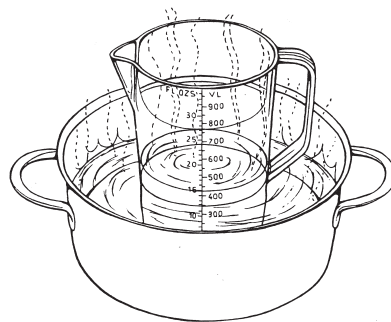
Zucker: zu Puderzucker (oder mit in Zentimeter geschnittene Vanilleschote).

Tabletten: zu Pulver.

Kaffee: für Filterkaffee.

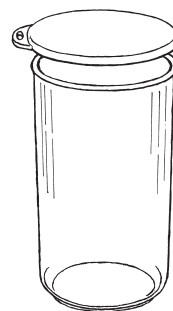
Zubehör

Als Zubehör erhältlich ist der Messbecher. Dieser Messbecher hat ein Fassungsvermögen von ca. 1.000 ml und besteht aus hitzebeständigem und bruchfestem Polycarbonat. Der Messbecher lässt sich auch ideal für die Mikrowelle oder für Wasserbäder verwenden. Aufgrund seiner Kältebeständigkeit können Sie mit ihm somit auch Obst, Gemüse, Kräuter, Säfte oder Milch einfrieren.



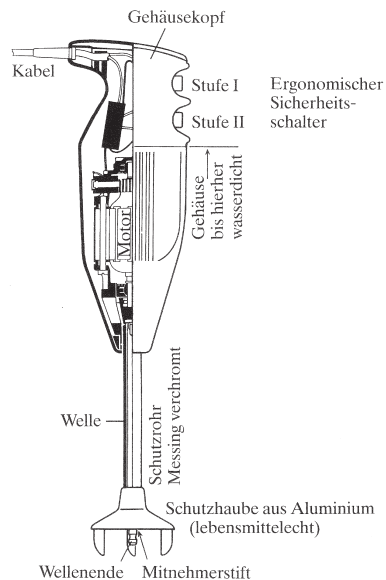
HINWEIS: Die Erhitzung des Kochgutes darf 80 °C nicht übersteigen.

Ebenfalls als Zubehör erhältlich und bewährt ist der Multi-Becher, der ebenfalls aus Polycarbonat besteht und somit die gleichen Eigenschaften wie der Messbecher aufweist. Besonders ideal ist der Multi-Becher für kleinere Mengen (Fassungsvermögen ca. 350 ml) geeignet. Dank des Schnappverschlusses können die zubereiteten Speisen, wie z. B. Mayonnaise, anschließend verschlossen aufbewahrt werden. Der Multi-Becher eignet sich für Mayonnaise, kaltgerührte Marmelade, Brotaufstriche, Knoblauchbutter etc. ...



Technische Daten des ESGE-ZauberStab M 250

Modell:	M 250
Umdrehungszahl:	Stufe I: 14'000 U/Min. Stufe II: 19'000 U/Min.
Leistung:	230 Volt Nennspannung 250 Watt Nennleistung 50 Hz Nennfrequenz
Universal-Motor:	230 Volt Wechselstrom
Betrieb:	KB max. 5 Minuten (Kurzzeitbetrieb)
Isolation:	doppelt
Schutzklasse:	II
Schutzart:	IPX0
Geprüft nach:	EN 60335-2-14/A1 2008 EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3/A2:2009 EN 55014-1/A1:2009 EN 55014-2/A2:2008 EN 62233:2008



Prüfbericht-Nr. 028-71363783-000 vom 26.02.2010

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	Universalmühle
					
zerkleinern, hacken	Obst, Gemüse, Kartoffeln (roh), Beeren, Rohkost, Müsli, Eis			fasriges Obst und Gemüse: Spargel, Spinat	zum Reiben und Mahlen von: alle Arten von Nüssen, Käse, Gewürzen, Getreide, Mohn, Blockschokolade
emulgieren		Mayonnaise, Cremes/ Kosmetika			
luftig schlagen			auf Stufe I: Eiweiß, Sahne, Biskuitteige, leichter Schaum		zum Zerkleinern von: Meerrettich, Kräuter
rühren	von schweren 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			