

# PEPCOOK

- Ⓓ Stabmixer-Set
- Ⓔ Hand blender set



- Ⓓ Bedienungsanleitung
- Ⓔ Instruction manual

MODELL 17444031

Ⓓ	Inhalt .....	7
Ⓖ	Content .....	19

Ⓓ Die Bedienungsanleitung für dieses Produkt ist als PDF-Datei unter [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com) erhältlich.

Ⓖ The operating instructions for this product are available as PDF on [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com).

Hergestellt für / Manufactured for  
**Aquarius Deutschland GmbH**  
Weißburger Straße 25, 81667 München / Germany

Ⓓ Dies ist keine Serviceadresse.  
Bitte beachten Sie das Kapitel „Gewährleistung – Service“.

Ⓖ This is not a service address.  
Please see the „Warranty – Service“ section.

# INHALTSVERZEICHNIS

01. Sicherheitshinweise	4
02. Zu dieser Anleitung	7
03. Bedienelemente	9
04. Lieferumfang	9
05. Bedienung	10
06. Reinigung und Pflege	16
07. Aufbewahrung	17
08. Störungen beheben	17
09. Technische Daten	17
10. Konformitätserklärung	18
11. Entsorgung	18
12. Gewährleistung – Service	18

# 01. SICHERHEITSHINWEISE

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das **Stabmixer-Set** ist ausschließlich zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert.

## Vorhersehbarer Missbrauch

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine Gegenstände oder Substanzen außer Lebensmittel.

## Anweisungen für den sicheren Betrieb

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen von Personen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz sämtliche Teile sorgfältig, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Das Gerät ist vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Behälter leeren oder die Scheiben und die Klingen handhaben oder reinigen. Die Klingen sind sehr scharf.
- Berühren Sie die Messer nicht, besonders wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Die Messer sind sehr scharf.

- Wenn die Messer blockiert sind, ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die blockierenden Zutaten entfernen.
- Halten Sie im Betrieb Haare, Kleidung und sämtliche Accessoires vom Gerät fern, damit es nicht zu Verletzungen und Beschädigungen kommt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Keine beweglichen Teile des Gerätes berühren. Warten Sie vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen grundsätzlich ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Einfüllöffnung zu schieben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Stopfer.
- Reinigen Sie das Gerät niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie immer eine Bürste.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, nach dem Einsatz, vor dem Zerlegen und Reinigen, bevor Sie den Raum verlassen oder falls ein Fehler auftreten sollte. Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Behälterwand.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung, der Netzstecker, die Schutzabdeckung oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Behältnisse gegossen wird, wird sie aus dem Gerät aufgrund plötzlichen Dampfes ausgeworfen.



### **GEFAHR für Kinder**

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.

---



### **GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere**

Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



## **GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit**

Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser.



Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.

Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel sowie den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Bedienen Sie das Gerät nie mit feuchten oder nassen Händen.
- Sollte Flüssigkeit in den Motorblock gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



## **GEFAHR durch Stromschlag**

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.



Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.

- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch!).
- Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- Bei Verwendung eines Verlängerungskabels ist darauf zu achten, dass das Verlängerungskabel korrekt verdrahtet und für seine Verwendung zertifiziert ist.
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
  - ... nach jedem Gebrauch,
  - ... wenn eine Störung auftritt,
  - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
  - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
  - ... bei Gewitter.



## **GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen**

Gehen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten vorsichtig um. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen und Sie verbrühen.

- Verarbeiten Sie niemals heißes Öl oder Fett.
- Benutzen Sie den Mixer niemals in sehr heißem Mixgut. Lassen Sie heißes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80 °C oder darunter abkühlen.



### **WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Messer**

- Greifen Sie niemals in das Messer im Mixfuß.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Messer berühren.
- Reinigen Sie das Messer niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie eine Bürste.



### **VORSICHT! Sachschäden**

- Betreiben Sie das Gerät nur mit Originalzubehör.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene, saubere und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät oder Zubehörteile niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Verbinden Sie das Zubehör nur mit dem Motorblock, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals länger eingeschaltet, als für die Verarbeitung des Mixguts notwendig.
- Betreiben Sie das Gerät nicht im Leerlauf.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

## **02. ZU DIESER ANLEITUNG**

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

### **Warnhinweise in dieser Anleitung**

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



**GEFAHR!** Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.

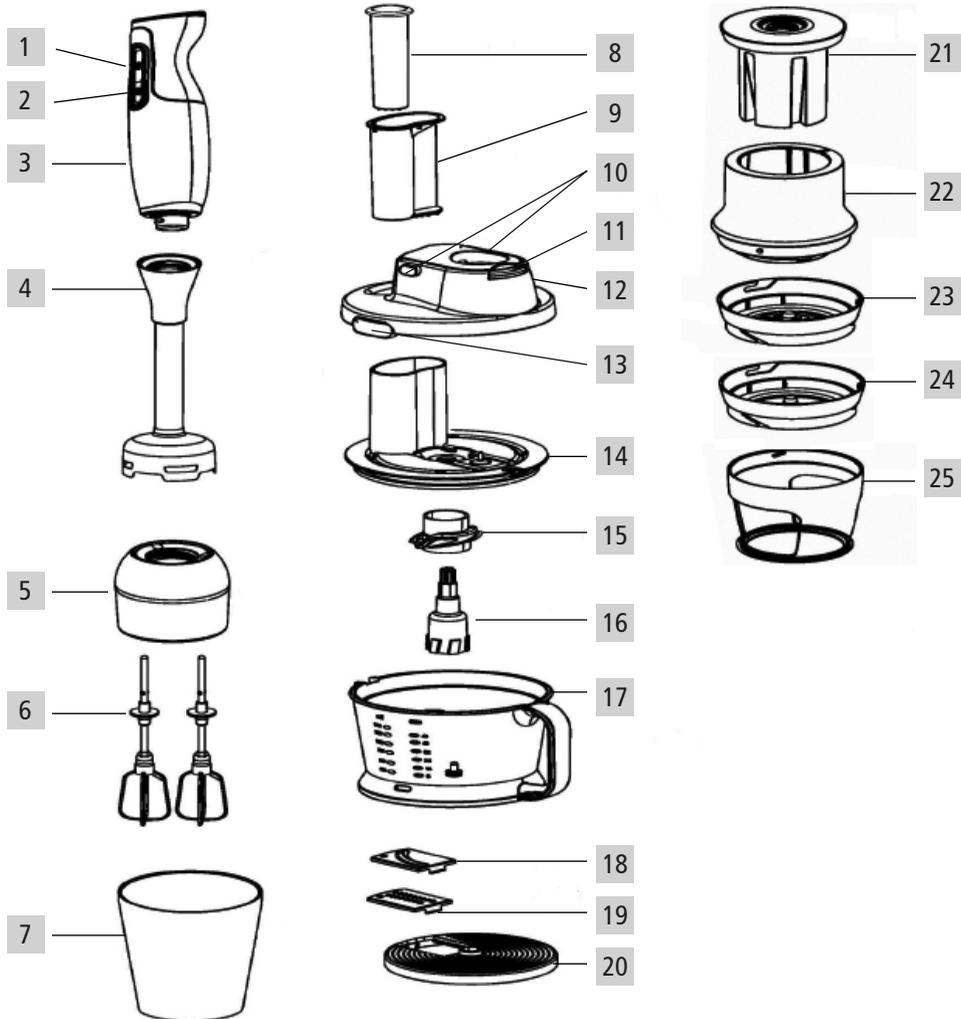


**WARNUNG!** Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



**VORSICHT:** Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

**HINWEIS:** Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.



## 03. BEDIENELEMENTE

- |    |                                              |    |                                                                     |
|----|----------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------------------|
| 1  | Ein-/Ausschalter                             | 15 | Zerkleinerungsmesser mit Schutz-<br>abdeckung                       |
| 2  | Taste für Turbo-Geschwindigkeit              | 16 | Motorspindel                                                        |
| 3  | Motorblock                                   | 17 | Küchenmaschine-Schüssel                                             |
| 4  | Mixstab aus Edelstahl                        | 18 | Schneideinsatz                                                      |
| 5  | Verbindungseinheit für Quirle                | 19 | Raspeleinsatz                                                       |
| 6  | Quirle                                       | 20 | Einsatzträger für Schneid-/<br>Raspelzubehör                        |
| 7  | Becher                                       | 21 | Spiralschneider-Treiber                                             |
| 8  | Stopfer                                      | 22 | Spiralschneider-Gehäuse                                             |
| 9  | Stopfergehäuse                               | 23 | Einsatzträger mit 2-fach-Messer<br>zur Gemüse-Spaghetti-Zubereitung |
| 10 | Verriegelungsknöpfe (links & rechts)         | 24 | Einsatzträger mit Einzel-Messer<br>für Spiral-Gemüwestreifen        |
| 11 | Entriegelungstaste Motorblock                | 25 | Auffangbehälter                                                     |
| 12 | Obere Abdeckung                              |    |                                                                     |
| 13 | Verriegelungsgriffe                          |    |                                                                     |
| 14 | Sicherheitsdeckel<br>mit Überlauf-Schutzring |    |                                                                     |

## 04. LIEFERUMFANG

- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in diesem aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass alle hier abgebildeten Teile mitgeliefert wurden.

# 05. BEDIENUNG

## Stabmixer verwenden

Der Stabmixer ist geeignet zum Zubereiten von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie für das Mischen von Milkshakes. Selbstverständlich können auch andere geeignete, hier nicht genannte Lebensmittel zubereitet werden.

1. Verbinden Sie den Mixstab **4** mit dem Motorblock **3**. Setzen Sie den Mixstab auf den Motorblock und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Füllen Sie ein hohes Gefäß mit Lebensmitteln.



**VORSICHT!** Der Stabmixer ist nicht für harte und trockene Lebensmittel geeignet.  
**Nur in Verbindung mit Flüssigkeiten verwenden!**

---

2. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
3. Halten Sie den Stabmixer und das Mixgefäß fest.
4. Tauchen Sie den Stabmixer in das Mixgut ein.

### HINWEISE:

- Schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn er in das Mixgut eingetaucht ist, um ein Spritzen des Mixguts zu vermeiden.
  - Halten Sie den Stabmixer beim Einschalten leicht schräg, damit er sich nicht am Boden des Mixgefäßes „festsaugen“ kann.
- 
5. Drücken Sie den Ein-/Ausshalter **1** und halten Sie ihn gedrückt. Drücken Sie die Turbo-Taste **2** und halten Sie sie gedrückt, wenn Sie mit höherer Geschwindigkeit arbeiten wollen.

**HINWEIS:** Je flüssiger das Mixgut, desto niedriger die Drehzahl; je fester das Mixgut, desto höher die Drehzahl.

---

6. Lassen Sie den Ein-/Ausshalter los wenn Sie den Mixvorgang beenden wollen.
- 

### HINWEISE:

- Die in den Tabellen gezeigten Mixzeiten dürfen nicht überschritten werden.
  - Lassen Sie das Gerät niemals länger eingeschaltet als zur Zubereitung der Lebensmittel erforderlich ist.
  - Betreiben Sie das Gerät nicht längere Zeit unter Dauerlast, um eine Überhitzung zu vermeiden.
  - Verarbeiten Sie Lebensmittel bevorzugt in kleineren Mengen und unter mehrfachen, nur wenigen Sekunden andauernden Mixzeiten.
  - Nehmen Sie den Stabmixer nur dann aus dem Mixgut, wenn er abgeschaltet ist.
- 

7. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Mixstab vom Motorblock, um ihn zu reinigen.

## Stabmixer – Mixzeiten und Zubereitung

Lebensmittel	Maximale Menge	Maximale Mixzeit	Zubereitung	Geschwindigkeit
Karotten	266 g	60 sec	1,5 cm	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Wasser	400 g		/	



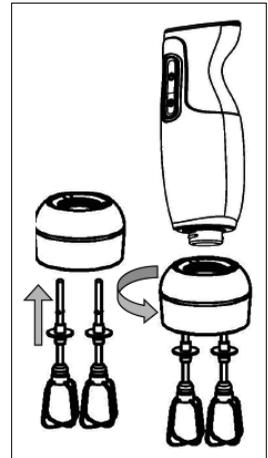
### GEFAHR!

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Stabmixer zur Seite legen.

## Quirle verwenden

Trennen Sie den Motorblock **3** vom Netz, bevor Sie die Verbindungseinheit für die Quirle mit dem Motorblock verbinden.

1. Setzen Sie die Quirle **6** in die Verbindungseinheit **5** ein.  
Die Quirle müssen hörbar einrasten.
2. Verbinden Sie den Motorblock **3** mit der Verbindungseinheit **5** durch Drehen im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Füllen Sie eine Schüssel oder ein anderes geeignetes Gefäß mit den Zutaten.
4. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
5. Tauchen Sie die Quirle in das Gefäß ein.
6. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter **1** und halten Sie ihn gedrückt. Drücken Sie die Turbo-Taste **2** und halten Sie sie gedrückt, wenn Sie mit höherer Geschwindigkeit arbeiten wollen.
7. Lassen Sie den Ein-/Ausschalter los wenn Sie den Mixvorgang beenden wollen.

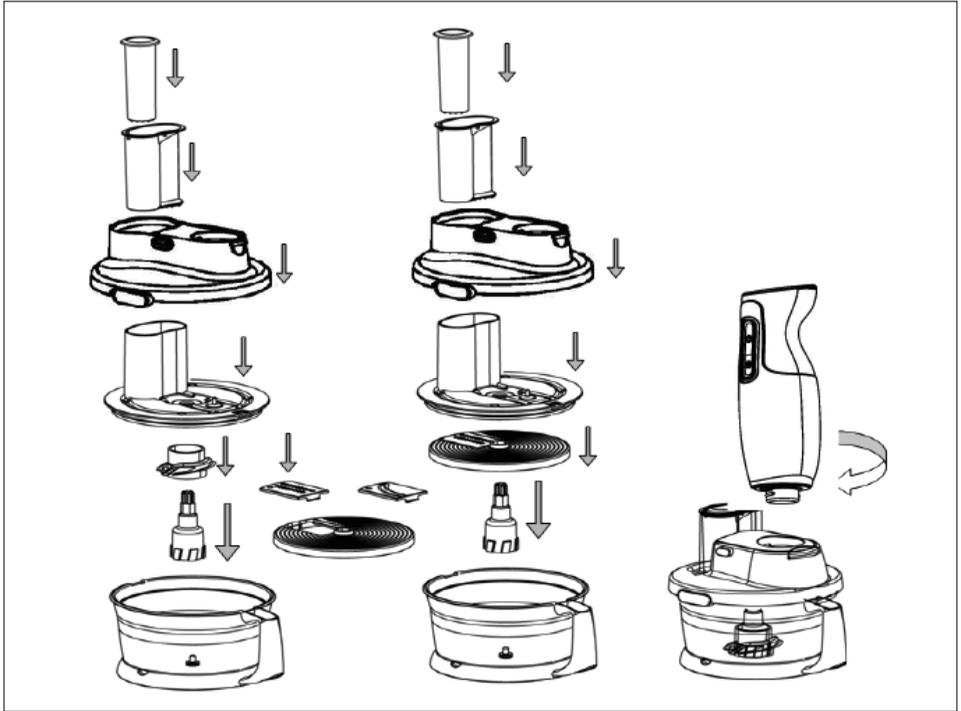


## HINWEISE:

- Verwenden Sie zum Eiweiß schlagen eine große Schüssel, um ein optimales Ergebnis zu erhalten.
- Zum Schlagen von Sahne eignet sich am besten ein Becher, um Spritzer zu vermeiden.

## Küchenmaschine verwenden

Die Küchenmaschine eignet sich besonders zum Zerkleinern von härteren Lebensmitteln, wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräutern, Knoblauch, Möhren, Walnüssen, Mandeln, Pflaumen etc. Verarbeiten Sie keine zu harten Lebensmittel, wie Muskatnuss, Kaffeebohnen und Getreide.



## Arbeiten mit dem Zerkleinerungsmesser



### WARNUNG!

Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

1. Setzen Sie die Spindel **16** auf die Metallwelle in der Küchenmaschine-Schüssel **17** und stülpen Sie das Zerkleinerungsmesser **15** über die Spindel.  
**Stellen Sie sicher, dass die Verbindungsstellen von Spindel und Zubehör frei von Lebensmittelresten sind.**
2. Füllen Sie die Küchenmaschine-Schüssel mit den Zutaten unter Berücksichtigung der Mengenangaben in der Tabelle.
3. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel **14** auf die Küchenmaschine-Schüssel.
4. Setzen Sie die obere Abdeckung **12** auf den Sicherheitsdeckel **14** und drücken Sie sie mit beiden Händen fest herunter bis sie hörbar einrastet.
5. Schließen Sie die obere Abdeckung **12** mit Stopfergehäuse **9** und Stopfer **8**.

6. Setzen Sie den Motorblock auf die obere Abdeckung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er mit einem hörbaren „Klick“-Ton einrastet.
7. Drücken Sie den Ein-/Ausschalter und halten Sie ihn gedrückt. Drücken Sie die Turbo-Taste **2** und halten Sie sie gedrückt, wenn Sie mit höherer Geschwindigkeit arbeiten wollen.
8. Lassen Sie den Ein-/Ausschalter los wenn Sie den Zerkleinerungsvorgang beenden wollen.
9. Nach Beendigung des Zerkleinerungsvorgangs müssen Sie vor dem Abnehmen der oberen Abdeckung den Motorblock abnehmen. Drücken Sie dabei die Entriegelungstaste **11** und drehen Sie den Motorblock gegen den Uhrzeigersinn ab.
10. Zum Entriegeln der oberen Abdeckung betätigen Sie gleichzeitig die beiden Verriegelungsknöpfe **12**. **Achten Sie darauf, dass alle rotierenden Teile vor dem Abnehmen der oberen Abdeckung im Ruhezustand sind.**



### WARNUNG!

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung.  
Benutzen Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.

## Zubereitung mit dem Zerkleinerungsmesser **15**

Zutaten	Max. Menge	Mixzeit	Geschwindigkeit
Butter-/Honig-Mischung	450 g Butter 600 g Honig	3 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Zwiebeln/ Knoblauch (in 1/8 schneiden)	500 g	3–6 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Petersilie	100 g	5–10 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Rohes Fleisch (fettfrei)	400 g	10 sec	Turbo-Taste
Nüsse	300 g	5–10 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Früchte	700 g	10 sec	Turbo-Taste
Kekse	300 g	5–10 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Karotten	400 g	5–10 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste

## Arbeiten mit dem Schneid- und Raspelzubehör **18 – 20**



### WARNUNG!

Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

1. Setzen Sie das zu verwendende Zubehörteil **18** oder **19** in den Einsatzträger **20** ein. Zum Wechseln dieser Zubehörteile drücken Sie das bereits eingesetzte Teil von unten **vorsichtig** heraus und das andere in den Einsatzträger ein.
2. Setzen Sie die Spindel **16** auf die Metallwelle in der Küchenmaschine-Schüssel **17** und den Einsatzträger **20** auf die Spindel.

**Stellen Sie sicher, dass die Verbindungsstellen von Spindel und Zubehör frei von Lebensmittelresten sind.**

3. Setzen Sie den Sicherheitsdeckel **14** auf die Küchenmaschine-Schüssel.
4. Setzen Sie die obere Abdeckung **12** auf den Sicherheitsdeckel **14** und drücken Sie sie mit beiden Händen fest herunter bis sie hörbar einrastet.
5. Setzen Sie den Motorblock **3** auf die obere Abdeckung und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er mit einem hörbaren „Klick“-Ton einrastet.
6. Geben Sie die zu verarbeitenden Zutaten in die Öffnung der oberen Abdeckung **12**.
7. Drücken Sie den Ein-/Aus schalter und halten Sie ihn gedrückt, während Sie die Zutaten mit dem Stopfergehäuse und/oder dem Stopfer in die Schüssel drücken. Drücken Sie die Turbo-Taste **2** und halten Sie sie gedrückt, wenn Sie mit höherer Geschwindigkeit arbeiten wollen.
8. Lassen Sie den Ein-/Aus schalter los wenn Sie den Vorgang beenden wollen.
9. Nach Beendigung müssen Sie vor dem Abnehmen der oberen Abdeckung den Motorblock abnehmen. Drücken Sie dabei die Entriegelungstaste **11** und drehen Sie den Motorblock gegen den Uhrzeigersinn ab.
10. Zum Entriegeln der oberen Abdeckung betätigen Sie gleichzeitig die beiden Verriegelungsknöpfe **10**. **Achten Sie darauf, dass alle rotierenden Teile vor dem Abnehmen der oberen Abdeckung im Ruhezustand sind.**



**WARNUNG!**

Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Sekunden ohne Unterbrechung.  
Benutzen Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.

**Zubereitung mit dem Schneid- und Raspelzubehör **18** – **20****

Zutaten	Max. Menge	Mixzeit	Geschwindigkeit
Karotten	400 g	5–10 sec	Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Rettich	400 g		Turbo-Taste
Kartoffeln	400 g		Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Kürbis	800 g		Ein/Aus-Taste oder Turbo-Taste
Gurken	800 g		Ein/Aus-Taste

## Gemüse-Spiral-Schneider verwenden

Mit dem Gemüse-Spiral-Schneider können Sie Rohkostspiralen und Gemüse-Spaghetti für Salate und Gemüsepasta zubereiten.



### WARNUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

Der Motorblock **3** muss vom Netz getrennt sein, bevor Sie ihn mit dem Spiralschneider-Treiber **21** verbinden.

1. Stellen Sie den Auffangbehälter **25** auf einen trockenen, ebenen und festen Untergrund.
2. Platzieren Sie den Einsatzträger **23** oder **24** im Auffangbehälter **25**. Achten Sie auf korrekten Sitz.
3. Setzen Sie das Spiralschneider-Gehäuse **22** auf den Auffangbehälter und drehen Sie es im Uhrzeigersinn fest, so dass es hörbar einrastet.
4. Schrauben Sie den Motorblock **3** auf den Spiralschneider-Treiber **21** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
6. Fixieren Sie das zu verarbeitende Gemüse an den Spießen des Spiralschneider-Treibers **21**. Kürzen Sie lange Gemüsesorten (z. B. Gurken) auf die Länge des Spiralschneider-Gehäuses und führen Sie diese zentral ein.
7. Schalten Sie das Gerät ein und führen Sie den Spiralschneider-Treiber **21** langsam und ohne Druck in das Spiralschneider-Gehäuse **22** bis das Gemüse vollständig geschnitten ist. Dies ist nur möglich, wenn die vorstehende Leiste am Spiralschneider-Treiber **21** in den Schlitz am Spiralschneider-Gehäuse **22** eingeführt wird.

### HINWEISE:

- Für die Spaghetti-Zubereitung den Einsatzträger **23** verwenden.
- Für die Spiral-Zubereitung den Einsatzträger **24** verwenden.

## 06. REINIGUNG UND PFLEGE

---



### GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit



Der Motorblock **3**, die Verbindungseinheit für Quirle **5**, die obere Abdeckung **12**, der Spiralschneider-Treiber **21**, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen und mit einem trockenen Tuch nachwischen.



### VORSICHT! Sachschäden

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

---

### Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile sofort nach jedem Gebrauch.

Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall sehr aufwändig. Starke Verschmutzungen können das Gerät dauerhaft beschädigen.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
  2. Wischen Sie den Motorblock und die Anschlussleitung bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
  3. Trennen Sie die benutzten Teile vom Motorblock.
  4. Reinigen Sie alle benutzten Teile unter fließendem Wasser. Nehmen Sie ggf. eine Bürste zur Hilfe.
- 

#### • HINWEISE:

Nach dem Mixen sehr salzhaltiger Lebensmittel sollten Sie die Messer sofort mit klarem Wasser abspülen.

- Durch bestimmte Lebensmittel verursachte Verfärbungen an den Kunststoffteilen können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.
  - Alle Zubehörteile, außer dem **Motorblock 3**, der **oberen Abdeckung 12**, dem **Mixstab 4**, der **Verbindungseinheit für Quirle 5** und dem **Spiralschneider-Treiber 21** können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- 

5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder das Gerät erneut benutzen. Stellen Sie den Mixstab aufrecht (Messer oben) damit eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.
- 



### WARNUNG!

Die Messer sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um und halten sie diese von Kindern fern.

---

## 07. AUFBEWAHRUNG



### GEFAHR für Kinder

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch).

## 08. STÖRUNGEN BEHEBEN



**GEFAHR!** Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren. Ziehen Sie im Fall einer Störung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

Störung:	Abhilfe:
Keine Funktion	Ist die Stromversorgung sichergestellt?
	Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät schaltet während des Betriebs ab	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taste loslassen und Netzstecker ziehen.</li><li>• Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen.</li><li>• Gerät wieder einschalten.</li></ul>

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich an unser Service-Center. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt durchführen.

## 09. TECHNISCHE DATEN

Artikeltyp	PEPCOOK greenline Stabmixer-Set
Artikelnummer	17444031
Netzspannung	220–240V, 50/60 Hz
Schutzklasse	□/ Klasse II
Leistung	700–1000 W

Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Gerät und am Zubehör vor.

## 10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien wurde das CE-Zeichen angebracht.

Die Konformitätserklärung ist beim Inverkehrbringer hinterlegt:

**Aquarius Deutschland GmbH**

Weißburger Straße 25 · 81667 München · DEUTSCHLAND

**(Dies ist keine Serviceadresse!)**

## 11. ENTSORGUNG



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



### **Verpackung**

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

## 12. GEWÄHRLEISTUNG – SERVICE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

für diesen Artikel gilt selbstverständlich die gesetzliche Gewährleistungsfrist von zwei Jahren.

Bitte wenden Sie sich für die Abwicklung an den Verkäufer der Ware.

Im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften handelt es sich um einen Mangel, wenn dieser auf Material-, Verarbeitungs- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen ist. Ausgenommen sind Schäden, die durch natürlichen Verschleiß, durch falsche Pflege oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Wenn Sie Hilfe beim Umgang mit dem Artikel oder weitere Produktinformationen benötigen, können Sie sich gerne auf unserer Service-Plattform [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com) informieren oder [support@aquarius-service.com](mailto:support@aquarius-service.com) kontaktieren.

---

### **HINWEIS:**

Die Bedienungsanleitung für dieses Produkt ist als PDF-Datei unter [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com) erhältlich.

---

# CONTENT

01. Safety Instructions	20
02. About these Instructions	23
03. Operating elements	25
04. Scope of Delivery	25
05. Operation	26
06. Cleaning and Care	32
07. Storage	33
08. Troubleshooting	33
09. Technical Data	33
10. Declaration of Conformity	34
11. Disposal	34
12. Warranty – Service	34

# 01. SAFETY INSTRUCTIONS

## Intended use

The stick blender set is intended exclusively for chopping and/or blending foods. This appliance has been designed for household use and similar applications.

## Foreseeable misuse

Do not use the appliance to process any objects or substances other than foods.

## Instructions for a safe operation

- When using electric appliances, it is imperative to adhere to fundamental safety instructions in order to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children shall not play with the appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its connecting cable out of the reach of children.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- If the mains power cable of this appliance should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- Allow the appliance to cool to room temperature after each operation.
- Before first use, thoroughly clean all parts which come into contact with foods. Follow the instructions given in the chapter on cleaning (see chapter "CLEANING AND CARE").
- Disconnect the appliance from the mains whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- Be careful when emptying the container or when handling or cleaning the discs and blades. The blades are very sharp.
- Do not touch the knives, especially when the appliance is connected to the mains. The knives are very sharp.

- When the blades get stuck, always unplug the appliance from the mains before removing the ingredients that block the blades.
- While operating the appliance, keep hair, clothes and all accessories away from it in order to avoid injuries and damages.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before changing any accessories or attachments that move during operation.
- Do not touch the movable parts of the appliance. Always wait for the appliance to come to a complete standstill before attaching and removing any parts.
- Never use your fingers or any objects to push ingredients through the fill opening while the appliance is running. Only use the temper tool for this purpose.
- Never clean the appliance with bare hands, but always use a brush.
- Always unplug the mains plug before assembling, operating, disassembling and cleaning the appliance, before leaving the room and whenever a fault occurs. Do not disconnect the mains plug from the socket by pulling the cable.
- When ingredients stick to the inside of the jug, switch the appliance off and unplug it from the mains. Use a dough scraper to remove the ingredients from the jug wall.
- Do not use the appliance when the power cable, the plug, the protective cover or other parts are damaged or if they show visible cracks.
- Be careful! Hot liquids poured into the receptacles will be spurt out of the appliance due to the sudden escape of steam.



### **DANGER for children**

Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.

---



### **DANGER to and from pets and livestock**

Electrical appliances can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the appliance. For this reason you should keep animals away from electrical appliances at all times.



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

Protect the appliance from moisture as well as from dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.



Never immerse the appliance, the power cable and the mains plug in water or other liquids. Otherwise, there is a risk of electric shock.

- Do not operate the appliance with moist or wet hands.
- If liquid enters the motor block, pull the mains plug immediately. Have the appliance checked before using it again.



### **DANGER! Risk of electric shock**

Do not use the appliance if the appliance or the power cable has any visible damage, or if the appliance has previously been dropped.



Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.

- Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with an earthing contact with voltage corresponding to the rating plate. The socket must remain easily accessible even after connection.
- Make sure that the connecting cable cannot get damaged by sharp edges or hot spots. Do not wrap the connecting cable around the appliance (danger of cable break).
- The appliance is not completely disconnected from the mains supply, even after it has been switched off. In order to disconnect it, pull the mains plug.
- Ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.
- When using an extension cable, make sure it is correctly wired and certified for its use.
- To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket, ...
  - ... after every use,
  - ... if there is a fault,
  - ... when you are not using the appliance,
  - ... before you clean the appliance and
  - ... during thunderstorms.



### **DANGER of injury as a result of scalding**

Use caution when processing hot liquids. These may spurt out while being processed and cause scalding.

- Never process hot oil or fat.
- Never use the blender to process very hot food. Allow hot food to cool to at least 80 °C before processing it.



### **WARNING! Risk of injury caused by sharp knives**

Never reach for the knife in the blender base.

- Always pull the mains plug before touching the knife.
- Never clean the knife with bare hands. Use a brush.



### **CAUTION! Material damages**

Use the appliance with the original accessories only.

- Always place the appliance on a stable, level, clean and dry surface.
- Never place the appliance or the accessories on hot surfaces (such as hot plates) or near heat sources or open fire.
- The accessories must not be connected to the motor block unless the mains plug has been pulled.
- Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the foods.
- Do not operate the appliance while empty.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.

## **02. ABOUT THESE INSTRUCTIONS**

- Before using the appliance for the first time, read the Instructions for Use carefully and ensure you comply with the safety instructions!
- The appliance must only be used as described in these instructions.  
The manufacturer or dealer is not liable for damages arising from any use contrary to the intended purpose.
- Keep these instructions for reference.
- If you pass the appliance on to someone else, please include these instructions.

### **Warnings in these instructions**

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions.



**DANGER!** High risk: Failure to observe this warning may result in injury to life and limb.

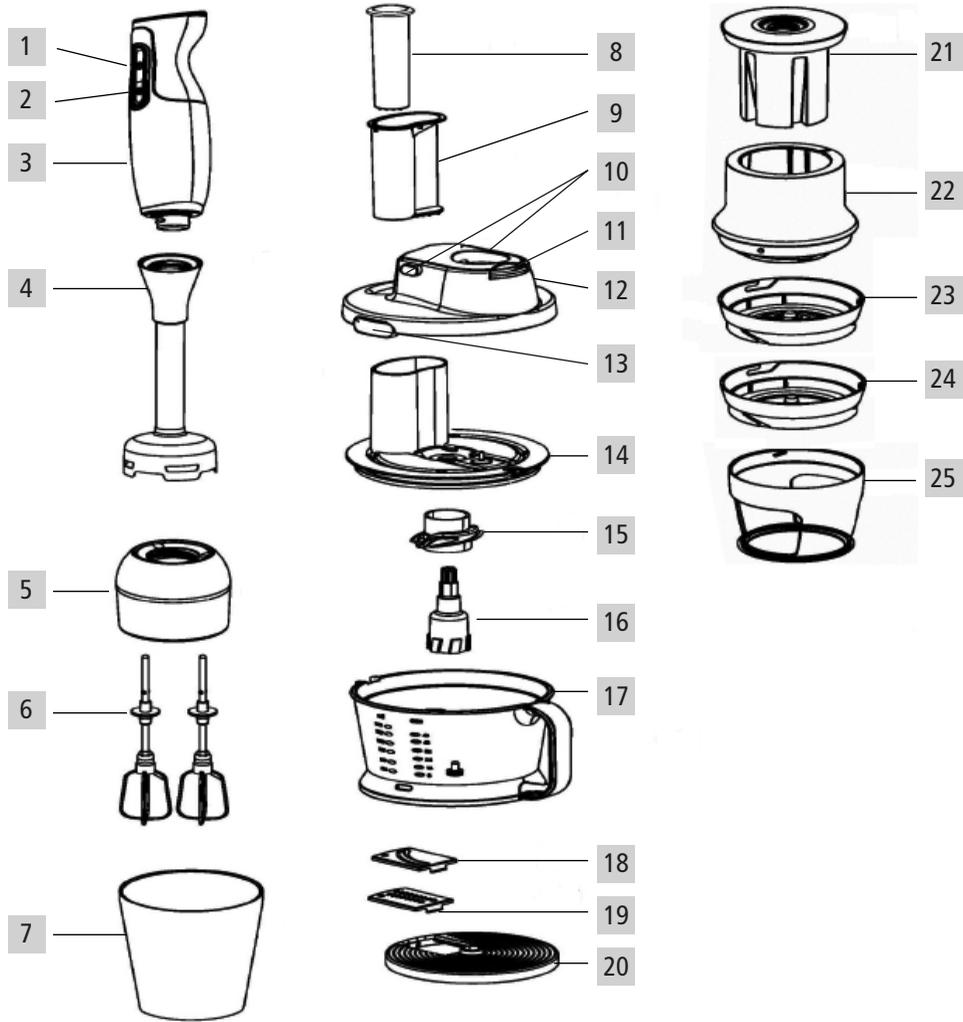


**WARNING!** Moderate risk: Failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.



**CAUTION:** Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

**NOTE:** Circumstances and specifics that must be observed when handling the appliance.



### 03. OPERATING ELEMENTS

- |    |                                          |    |                                                                |
|----|------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------|
| 1  | On/off switch                            | 15 | Chopping blade with protective cover                           |
| 2  | Turbo speed button                       | 16 | Motor spindle                                                  |
| 3  | Motor block                              | 17 | Food processor bowl                                            |
| 4  | Stainless steel blender rod              | 18 | Slicing insert                                                 |
| 5  | Whisk coupling unit                      | 19 | Grating insert                                                 |
| 6  | Whisks                                   | 20 | Insert holder for slicing/grating accessories                  |
| 7  | Cup                                      | 21 | Spiralizer driver unit                                         |
| 8  | Tamper tool                              | 22 | Spiralizer housing                                             |
| 9  | Tamper tool housing                      | 23 | Insert holder with double blade for making vegetable-spaghetti |
| 10 | Locking buttons (left & right)           | 24 | Insert holder with single blade for making vegetable spirals   |
| 11 | Motor block unlocking button             | 25 | Collection cup                                                 |
| 12 | Upper cover                              |    |                                                                |
| 13 | Locking handles                          |    |                                                                |
| 14 | Safety lid with spillage protection ring |    |                                                                |

### 04. SCOPE OF DELIVERY

- Carefully remove the appliance and accessories from the packaging.
- Check the scope of delivery for completeness and transport damages.
- Keep the original packaging. You can use it to store the appliance if you do not intend to use it for a longer period of time.

When unpacking your appliance, make sure the parts shown in the illustration have been supplied.

## 05. OPERATION

### How to use the stick blender

The stick blender is suitable for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for blending milkshakes. Of course, you may also prepare other suitable foods that are not listed here.

1. Connect the blender rod **4** to the motor block **3**. Place the blender rod on the motor block and turn it clockwise as far as it will go. Fill a tall container with foods.



**CAUTION!** The stick blender is not suitable for processing hard and dry foods.  
**It must only be used with liquids!**

---

2. Plug the mains plug into the wall socket.
3. Hold the stick blender and the container with the foods to be blended.
4. Immerse the stick blender in the foods to be blended.

#### NOTES:

- In order to keep the food from spurting out, do not switch on the stick blender unless it is immersed in the food.
  - When switching on the stick blender, hold it at a slight angle so that it cannot attach itself to the bottom of the container.
- 
5. Press and hold the on/off switch **1**. If you want to blend at a higher speed, press and hold the turbo button **2**.

**NOTE:** The more liquid the consistency of the foods to be blended, the lower the speed; the more solid the foods to be blended, the higher the speed.

---

6. Release the on/off switch if you want to complete the blending process.
- 

#### NOTES:

- Do not exceed the blending times listed in the tables.
  - Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the foods.
  - To prevent overheating, do not operate the appliance under continuous load for an extended period of time.
  - We recommend you process the foods in smaller quantities and with repeated blending intervals of only a few seconds.
  - Do not remove the stick blender from the blended foods unless it has been switched off.
- 
7. Pull the mains plug and remove the blender rod from the motor block in order to clean it.

## Stick blender – blending times and preparation

Food	Maximum quantity	Maximum blending time	Preparation	Speed
Carrots	266 g	60 sec	1,5 cm	On/off switch or turbo button
Water	400 g		/	



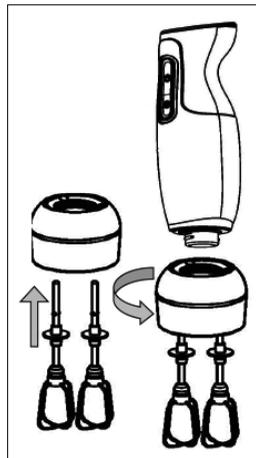
### DANGER!

Remove the mains plug from the wall socket whenever you put the stick blender aside.

## How to use the whisks

Disconnect the motor block **3** from the mains before connecting the whisk coupling unit to the motor block.

1. Insert the whisks **6** into the coupling unit **5**.  
The whisks must lock in place with an audible click.
2. Connect the motor block **3** to the coupling unit **5** by turning it clockwise as far as it will go.
3. Fill a bowl or another suitable container with the ingredients.
4. Plug the mains plug into a wall socket.
5. Immerse the whisks in the container.
6. Press and hold the on/off switch **1**. If you want to blend at a higher speed, press and hold the turbo button **2**.
7. Release the on/off switch if you want to complete the blending process.



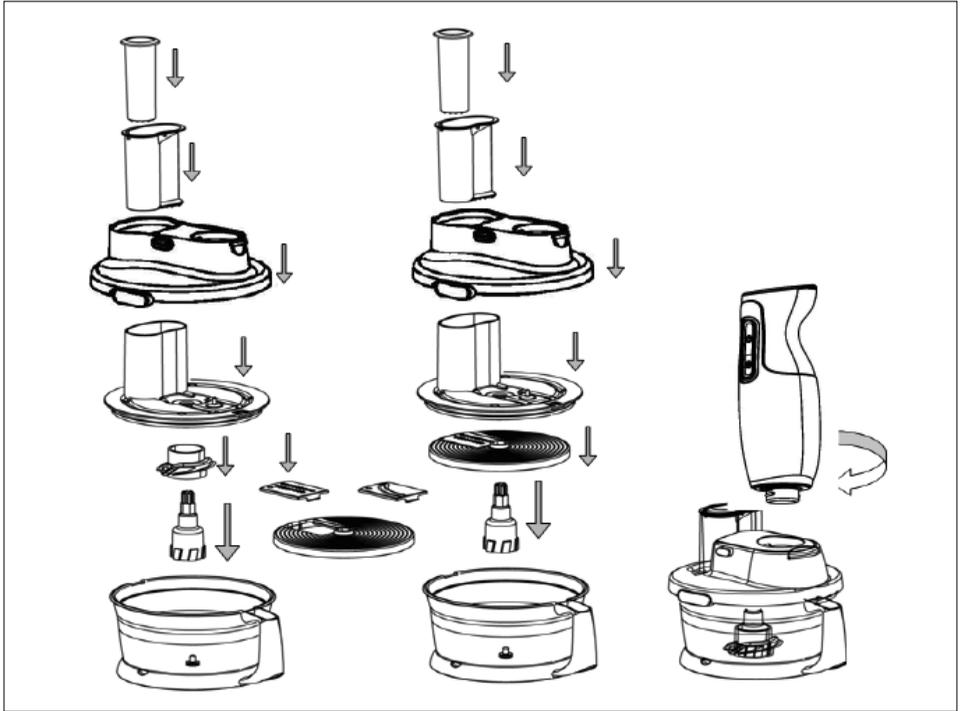
### NOTES:

- If you want to make whipped egg white, use a large bowl to achieve perfect results.
- To avoid splattering, a cup is best suited for making whipped cream.

## How to use the food processor

The food processor is particularly suitable for chopping harder foods such as meat, cheese, onions, garlic, carrots, walnuts, almonds, plums, etc.

Do not process very hard foods such as nutmeg, coffee beans and cereal.



## How to use the chopping blade



### WARNING!

The blade is very sharp. Handle with care.

1. Place the spindle **16** on the metal shaft in the food processor bowl **17** and put the chopping blade **15** over the spindle.  
**Make sure that the connection points of the spindle and the accessories are free from food residues.**
2. Fill the food processor bowl with the desired ingredients considering the quantity details listed in the table.
3. Place the safety lid **14** on the food processor bowl.
4. Place the upper cover **12** on the safety lid **14** and press it down firmly with both hands until it locks in place with an audible click.
5. Close the upper cover **12** with the tamper tool housing **9** and the tamper tool **8**.

6. Place the motor block on the upper cover and turn in clockwise until it locks in place with an audible click.
7. Press and hold the on/off switch. If you want to work at a higher speed, press and hold the turbo button **2**.
8. Release the on/off switch if you want to complete the chopping process.
9. Upon completion of the chopping process, you have to remove the motor block before taking off the upper cover. While doing so, press the unlocking button **11** and remove the motor block by turning it counter-clockwise.
10. To unlock the upper cover, press the two locking buttons **10** simultaneously.  
**Make sure that all rotating parts have come to a complete standstill before removing the upper cover.**



### WARNING!

Do not use the appliance for more than 10 seconds without interruption.  
 Do not use the appliance while empty.

## How to prepare ingredients using the chopping blade **15**

Ingredients	Max. quantity	Blending time	Speed
Butter and honey mix	450 g butter 600 g honey	3 sec	On/off switch or turbo button
Onions/garlic (cut into eights)	500 g	3–6 sec	On/off switch or turbo button
Parsley	100 g	5–10 sec	On/off switch or turbo button
Raw meat (free from fat)	400 g	10 sec	Turbo button
Nuts	300 g	5–10 sec	On/off switch or turbo button
Fruits	700 g	10 sec	Turbo button
Biscuits	300 g	5–10 sec	On/off switch or turbo button
Carrots	400 g	5–10 sec	On/off switch or turbo button

## How to use the slicing and grating accessories **18** – **20**



### WARNING!

The blade is very sharp. Handle with care.

1. Insert the accessory to be used (**18** or **19**) into the insert holder **20**.  
 To change these accessories, remove the accessory that has already been inserted by **carefully** pushing it out from below and pressing the other one into the insert holder.
2. Place the spindle **16** on the metal shaft in the food processor bowl **17** and put the insert holder **20** over the spindle.

**Make sure that the connection points of the spindle and the accessories are free from food residues.**

- Place the safety lid **14** on the food processor bowl.
- Place the upper cover **12** on the safety lid **14** and press it down firmly with both hands until it locks in place with an audible click.
- Place the motor block **3** on the upper cover and turn it clockwise until it locks in place with an audible click.
- Fill the ingredients to be processed through the opening of the upper cover **12**.
- Press and hold the on/off switch while pushing the ingredients into the bowl using the tamper tool housing and/or the tamper tool. Press and hold the turbo button **2** if you want to work at a higher speed.
- Release the on/off switch if you want to complete the process.
- Upon completion of the process, you have to remove the motor block before taking off the upper cover. While doing so, press the unlocking button **11** and remove the motor block by turning it counter-clockwise.
- To unlock the upper cover, press the two locking buttons **10** simultaneously.

**Make sure that all rotating parts have come to a complete standstill before removing the upper cover.**



**WARNING!**

Do not use the appliance for more than 10 seconds without interruption.  
Do not use the appliance while empty.

**How to prepare ingredients using the slicing and grating accessories **18 – 20****

Ingredients	Max. quantity	Blending time	Speed
Carrots	400 g	5–10 sec	On/off switch or turbo button
Radish	400 g		Turbo button
Potatoes	400 g		On/off switch or turbo button
Pumpkin	800 g		On/off switch or turbo button
Cucumbers	800 g		On/off switch

## How to use the spiralizer

The spiralizer helps you prepare raw vegetable spirals as well as vegetable spaghetti for salads and vegetable noodle recipes.



### WARNING!

The blades are very sharp. Handle with care.

The motor block **3** must be disconnected from the mains before connecting it to the spiralizer driver unit **21**.

1. Place the collection cup **25** on a dry, level and solid surface.
2. Place insert holder **23** or **24** on the collection cup **25**. Make sure it is properly seated.
3. Place the spiralizer housing **22** on the collection cup and fix it by turning it clockwise so that it locks in place with an audible click.
4. Fix the motor block **3** to the spiralizer driver unit **21** by screwing it on clockwise as far as it will go.
5. Plug the mains plug into a suitable wall socket.
6. Fix the vegetables to be processed to the spikes of the spiralizer driver unit **21**. Long vegetables (e.g. cucumbers) have to be cut to the length of the spiralizer housing and inserted centrally.
7. Switch on the appliance and, slowly and without applying pressure, insert the spiralizer driver unit **21** into the spiralizer housing **22** until the vegetables are completely cut. This is only possible when the protruding bar on the spiralizer driver unit **21** is inserted into the slot on the spiralizer housing **22**.

### HINWEISE:

- Use insert holder **23** to prepare vegetable spaghetti.
- Use insert holder **24** to prepare vegetable spirals..

## 06. CLEANING AND CARE

---



### **DANGER! Risk of electric shock due to moisture**



The motor block **3**, the whisk coupling unit **5**, the upper cover **12**, the spiralizer driver unit **21**, the connecting cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.

Remove the mains plug from the wall socket before cleaning the motor block with a damp cloth and wiping it again with a dry cloth.



### **CAUTION! Material damages**

Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.

---

### **After each use**

Clean the appliance and accessories immediately after each use. When you wait too long, cleaning becomes unnecessarily difficult and, in extreme cases, very cumbersome.

Heavy soiling may result in permanent damage to the appliance.

1. Unplug the mains plug from the wall socket.
  2. If necessary, use a slightly damp cloth to wipe the motor block and the power cable. Afterwards, wipe them with a dry cloth.
  3. Disconnect the used parts from the motor block.
  4. All parts that have been used must be cleaned under running water. Use a brush, if necessary.
- 

### **NOTES:**

- After having blended very salty foods, you should immediately rinse the blades with clear water.
  - Discolouration on the plastic parts caused by certain foods may be removed using a few drops of edible oil.
  - Except for the **motor block 3**, the **upper cover 12**, the **blender rod 4**, the **whisk coupling unit 5** and the **spiralizer driver unit 21**, all accessories may be washed in the dishwasher.
- 
5. Allow all parts to dry completely before storing them or using the appliance again. Place the blender rod upright (with the blades pointing upwards) so that the water that has entered may flow out again.
- 



### **WARNING!**

The blades are very sharp. Handle them with care and keep them out of the reach of children.

---

## 07. STORAGE



### **DANGER for children**

Keep the appliance out of the reach of children..

- Do not wrap the connecting cable around the appliance (danger of cable break).

## 08. TROUBLESHOOTING



**DANGER!** Never attempt to repair the appliance yourself. Remove the mains plug from the wall socket whenever a fault occurs.

<b>Fault:</b>	<b>Remedy:</b>
No function	Is the power supply ensured? Check the connection.
The appliance switches off during operation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Release the button and pull the mains plug.</li><li>• Allow the appliance to cool for approx. 1 hour.</li><li>• Switch the appliance on again.</li></ul>

If you are experiencing a fault which is not listed here, please do not hesitate to contact our Service Centre. Repairs must only be carried out by a specialised company.

## 09. TECHNICAL DATA

<b>Article typ</b>	<b>PEPCOOK greenline hand blender set</b>
<b>Article number</b>	<b>17444031</b>
Supply voltage	220–240V, 50/60 Hz
Protection rating	□/class II
Power	700–1000 W

In the course of product improvements, we reserve the right to make technical and optical changes to the appliance and its accessories.

## 10. DECLARATION OF CONFORMITY

 The CE mark was applied in accordance with the corresponding European directives.

The declaration of conformity is held by the distributor:

**Aquarius Deutschland GmbH**

Weissenburger Strasse 25 · 81667 München · GERMANY

**(This is not a service address!)**

## 11. DISPOSAL



This symbol indicates that, in the European Union, the product must be disposed of at a separate waste collection point. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.



### **Packaging**

If you want to dispose of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

## 12. WARRANTY – SERVICE

Dear customer:

As a matter of course, this article is provided with the statutory warranty period of two years.

In terms of the warranty handling, please consult the seller of the goods.

Within the framework of the statutory provisions, a defect exists if it can be attributed to material, processing or construction defects. Excluded are damages resulting from natural wear and tear, wrong care or improper use.

If you need help in using the article or would like to receive further product information, you may visit our service platform [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com) or contact [support@aquarius-service.com](mailto:support@aquarius-service.com).

---

### **NOTE:**

The operating instructions for this product are available as PDF on [www.aquarius-service.com](http://www.aquarius-service.com).

---





Aquarius Deutschland GmbH  
Weißburger Straße 25 · 81667 München  
Germany

Ausgabe 09/2017 · PO 1700023