

ROTOR

Grossküchen- und Bäckereimaschinen

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Standmixer • Blender • Mixer de table • Batidor de vaso • Frullatore



Gastronom

Typ
Type
Tipo

GK950

Artikel Nr.

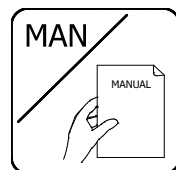
Article no.

Nº Artículo

Nº d'Articolo

1227.001/002/006

 **Swiss made**



Bedienungsanleitung (Original) mit Komformitäts-Erklärung CE

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und
bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Seite **1**
Letzte Seite

DE

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	2
2. Verwendungszweck	3
3. Maschinenübersicht	3
4. Bedien- und Anzeigeelemente	3
5. Technische Daten	5
6. Elektrischer Anschluss	6
7. Inbetriebnahme	6
8. Bedienung	6
9. Sicherheitssteuerung und Motorschutz	11
10. Reinigung	11
11. Wartung	12
12. Störungsbehebung	12
13. Reparatur	13
14. Entsorgung/Recycling	13
15. Garantie	13

Ersatzteilliste

Mixaufsatz 2 I Polymer	14
Mixaufsatz 4 I Polymer	15
Mixaufsatz 2 I Edelstahl	16
Mixaufsatz 4 I Edelstahl	17
MK2 Messer komplett «High Power6»	18
MK2 Messer komplett «Spezial/Labor»	19

CE-Konformitäts-Erklärung Letzte Seite

Baujahr: Auf dem Typenschild am Bodenblech ist eine 10 stellige Seriennummer.
Die Ziffer 5 und 6 beschreiben das Baujahr der Maschine.

Beispiel: M951**20**xxxx = Baujahr 2020

1. SICHERHEITSHINWEISE

Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Der Mixer ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel «Reparatur»). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine scharfe Tischkante herabhängen, nicht auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Der Mixer darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Der Mixer darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist. Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips AG angegebenen Originalteilen verwendet werden.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit montiertem Mixausatz und aufgesetztem Mixdeckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Mixen den Deckelverschluss aus dem Deckel zu entfernen und mit einem festen Gegenstand in den Becher zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- **Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.**
- Der Motorsockel darf **nicht** ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.

Gefahr! Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

2. VERWENDUNGSZWECK

Der Gewerbemixer Typ GK950 ist **nur** für das Hacken, Schlagen, Rühren, Mischen, Pürieren und Emulgieren von Lebensmitteln im Gastronomiebetrieb zu verwenden.

Zum Beispiel: Äpfel, Birnen, Orangen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie, Tomaten usw.

Grössere Früchte und Gemüse sind vor dem Einfüllen in Stücke zu schneiden.

Zur Herstellung von Saucen, Mayonnaisen, Suppen, Crèmen, Rührteige, Fruchtdrinks, Cocktails und Milch-Shakes ist stets die geeignete Drehzahl zu verwenden.

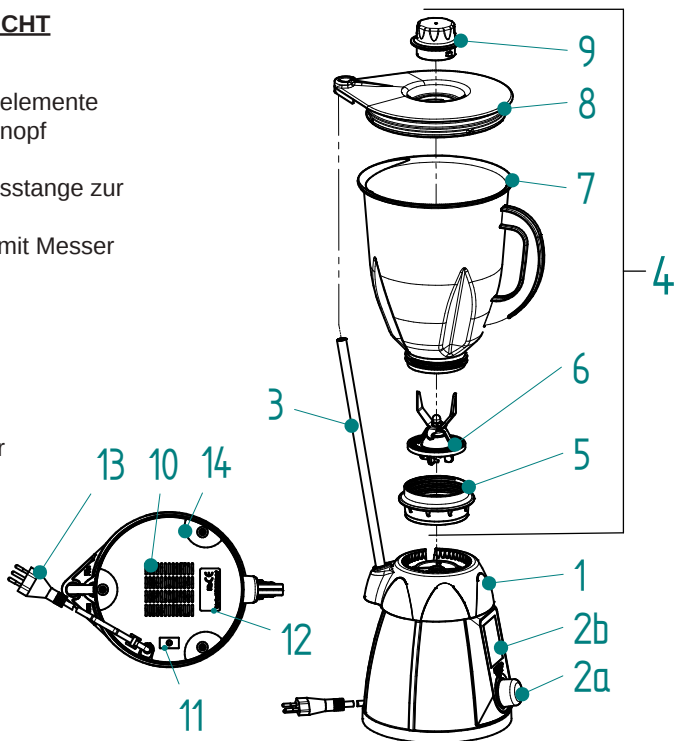
Wird der Rotor Gastronom GK950 zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

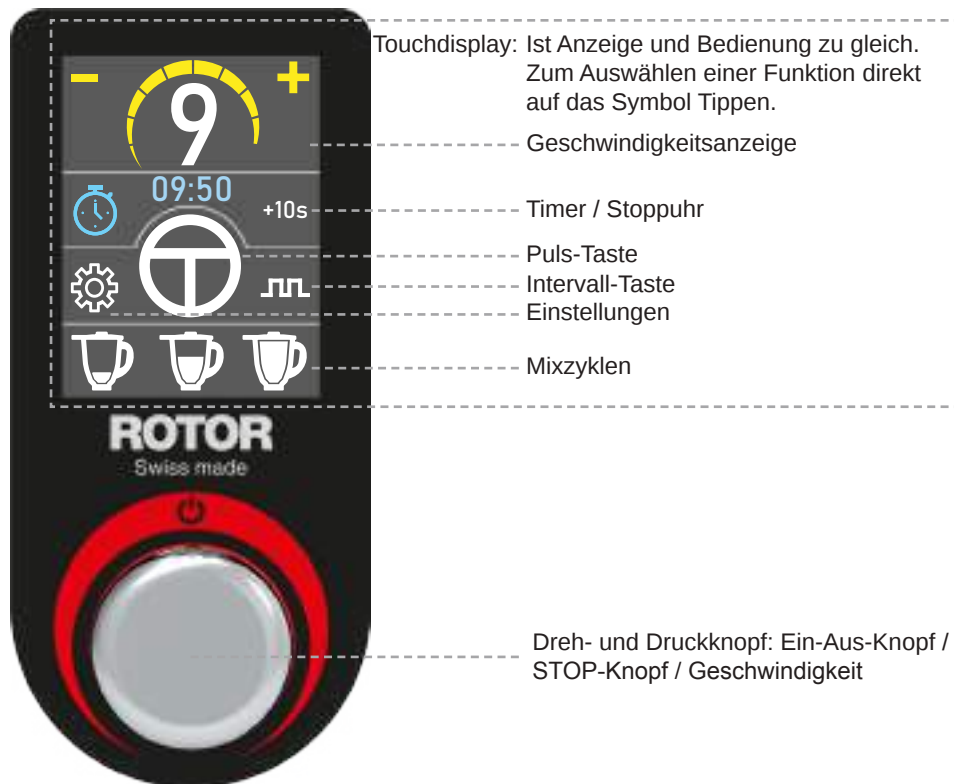
Verwendung der Mixaufsätze

2 Polymer:	transparent, für kleinere Mengen, leicht und handlich
2 Edelstahl:	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für kleinere Mengen
4 Polymer:	leicht und handlich, transparent, für grössere Mengen
4 Edelstahl:	robust, geeignet für Dauerbetrieb, für grössere Mengen

3. MASCHINENÜBERSICHT

1. Motorsockel
2. Bedien- und Anzeigeelemente
 - 2a Dreh- und Druckknopf
 - 2b Touchdisplay
3. Integrierte Sicherheitsstange zur Deckelüberwachung
4. Mixaufsatz komplett mit Messer
5. Gewinding
6. Messerkopf
7. Becher
8. Deckel
9. Deckelverschluss
10. Bodenblech
11. Geräteschutzschalter
12. Typenschild
13. Netzkabel
14. Gummifuss



4. BEDIEN- UND ANZEIGEELEMENTESymbolerklärung

+ Geschwindigkeit erhöhen

- Geschwindigkeit reduzieren

Timer

+10s 10 Sekunden zusätzlich

Puls

Puls permanent drücken

Intervall

Mixzyklus für kleine Füllmenge

Mixzyklus für mittlere Füllmenge

Mixzyklus für grosse Füllmenge

Einstellungen

Betriebsmodus „Küche“ (Speisen)

Betriebsmodus „Bar“ (Getränke)

Silent-Modus (Geräuscharm)

STOP Mixzyklus stoppen

Zurück mit speichern (Eingabe)

Zurück ohne zu speichern (Abbruch)

Mixaufsatz oder Deckel fehlt

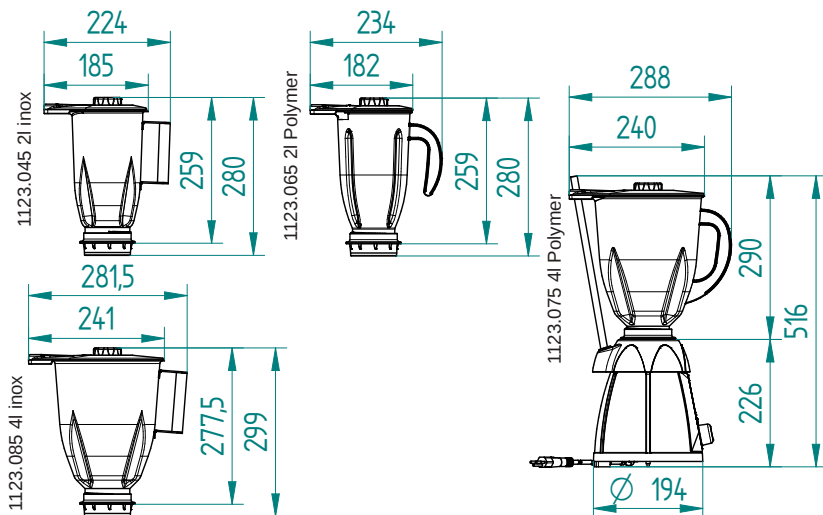
Motorfehler → Service-Stelle

Warnung: Mixer schaltet in Standby

5. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230 V / 4,2 A resp. 120 V / 7 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusförmig, interferenzfrei
Leistungsaufnahme:	950 W bei Dauerbetrieb
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator
Motorsteuerung:	- Sanftanlauf - Regelbereich stufenlos zwischen 1000 und 17000 U/min, elektronisch geregelte Konstanthaltung der Drehzahl (Ist- / Sollwert-Vergleich) - Thermischer Geräteschutzschalter und elektronische Überwachung
Elektrische Ausrüstung:	- Sicherheitssteuerung für Deckelüberwachung - Schutzklasse I gemäss EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinie
Ausführung:	- Motorsockel aus Zinkdruckguss, verchromt - Messerkopf aus rostfreiem Messerstahl
Gewicht:	Motorsockel: 5,8 kg netto, ohne Aufsatz
Emissions-Schallpegel:	76 dBA (LpA gemäss EN 12852)
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2000 m

Technische Änderungen vorbehalten



6. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (Die Spannung ist in Volt [V] angegeben).

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Mit 230 V bezeichnete Geräte können auch an 220 V angeschlossen werden.



Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden. Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel «Reparatur».

7. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das Gerät **gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel «Reinigung».

Den Rotor Gastronom auf eine **feste, flache Unterlage (ergonomische Arbeitshöhe)** stellen und an einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

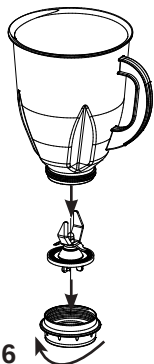
Vor jedem Einstecken des Netzsteckers muss das Gerät stabil aufgestellt werden.

Zur Beachtung

Die Wicklungen des Rotor Kollektormotors sind mit einem hochwertigen Isolierlack vergossen. Aus diesem Grund kann der Motor am Anfang infolge der Erwärmung einen Geruch abgeben. Diese Erscheinung ist normal und schadet dem Motor nicht; sie verschwindet nach mehrmaligem Gebrauch.

8. BEDIENUNG

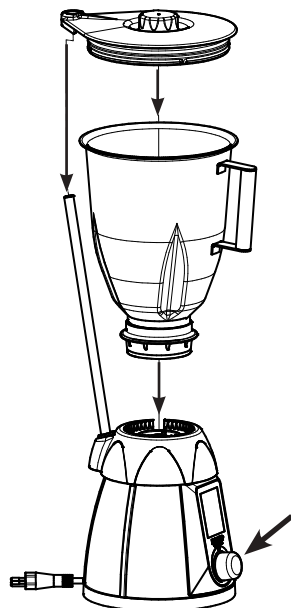
Zusammenbau der Mixaufsätze



- Messerkopf mit Dichtungsring in den schwarzen Gewinding einlegen.
- Becher mit Linksdrehung (Gegenuhrzeigersinn) in den Gewinding einschrauben und festziehen.
- Stets darauf achten, dass der Gewinding nicht schräg angeschraubt wird und der Dichtring gleichmässig darin aufliegt.

Die Messerklingen sind scharf und können zu Verletzungen führen.





Mixaufsatz auf den Motorsockel setzen

Mixaufsatz fest auf den Motorsockel stecken, auf senkrechte Lage achten.

Mixgut einfüllen.

Deckel so aufsetzen, dass das kleine Loch im Deckel über das Ende der Sicherheitsstange gesteckt wird. Darauf achten, dass der Deckel gut schliesst.

Ein- und Ausschalten des Mixer

Mit dem Druck auf den Drehknopf schaltet das Gerät ein. Im Display erscheint während dem Aufstarten ein Ring und danach das Hauptmenu.

Mit einem langen Druck (mehr als 2 Sekunden) schaltet das Gerät aus ins Standby.

Nach 60 Minuten ohne Betätigung schaltet der Mixer sich selbstständig ab. Das automatische Abschalten wird mit dem Symbol  vorab angekündigt.

Drücken zum Ein- / Ausschalten

Zum sicheren Ausschalten der Maschine muss der Netzstecker gezogen werden.

Starten des Mixers

Zum Starten am Drehknopf gegen rechts drehen (Uhrzeigersinn) oder auf das Symbol  Tippen und die gewünschte Drehzahl zwischen 1 - 10 einstellen. Dabei fängt die Stoppuhr an zu zählen.

Durch Drehen des Drehknopfes oder Tippen auf die Symbole  und  kann während dem Betrieb die Geschwindigkeit angepasst werden.

Die maximale Mixdauer beträgt 60 Minuten. Nach 60 Minuten stoppt das Gerät.

Wählen Sie besonders bei zähflüssigen Massen stets die grösstmögliche Drehzahl, damit der Motor nicht unnötig erwärmt wird.

Flüssigkeiten und feinkörnige Stoffe können beim Mixaufsatz während des Arbeitens durch die Einfüllöffnung im Deckel begefügt werden. (Deckelverschluss kurz entfernen)

Der Motor läuft nur bei aufgesetztem Deckel!

Beim Einschalten und Arbeiten mit hoher Geschwindigkeit wird empfohlen, den Becher mit der Hand zu halten (Hand auf den Deckel legen).

Stoppen des Mixers **STOP**

Der Mixer wird gestoppt durch kurzes Drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf **STOP**.



Den Mixer **nie ohne aufgesetzten Deckel** betreiben!
 Während dem Mixen den Deckel mit der Hand halten!
 Verbrühungsgefahr mit heissen Produkten!

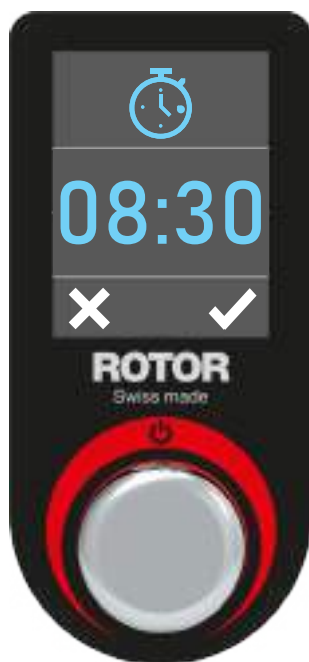
Um schwere Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, ist es untersagt, während dem Mixen mit einem Körperteil oder mit einem festen Gegenstand in den Mixaufsatz (Becher) zu gelangen. Dies gilt auch bei stillstehendem Motor und montiertem Mixaufsatz (unbeabsichtigtes Einschalten!). Nicht mit einem festen Gegenstand durch die Öffnung im Deckel eindringen.

Der Mixer darf **nie ohne Mixaufsatz** (Becher) laufen.

Nie den Messerkopf ohne Becher auf den Motorsockel setzen.

Mixaufsatz nur im Stillstand aufsetzen oder entfernen!

Das drehende Kupplungsstück oben auf dem Motorsockel darf nicht berührt werden, auch nicht mit einem Gegenstand!



Timer

Ihr Mixer verfügt über eine Zeitfunktion mit der die Mixdauer eingestellt werden kann.

Durch Tippen auf das Symbol  wird das Zeitmenu aufgerufen. Nun kann mit dem Drehknopf die Dauer zwischen 1 Sekunde und 60 Minuten eingestellt werden. Die eingestellte Zeit bleibt gespeichert.

Durch Drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf das Symbol  wird die Zeiteingabe gespeichert und der Mixer kehrt zum Hauptmenu zurück. Die blauen Ziffern symbolisieren den aktivierten Timer und der Mixerzyklus wird nach Ablauf der Zeit automatisch gestoppt.

Durch Tippen auf das Symbol  im Zeitmenu kann der Timer wieder deaktiviert werden (Abbruch). Nach jedem Neustart ist der Timer deaktiviert.

Die Dauer kann vor dem Starten, aber auch während dem Mixen eingestellt werden, dabei stoppt der Mixer nach Ablauf der Zeit.

Die Dauer kann jederzeit um 10 Sekunden erhöht werden durch Tippen auf das Symbol **+10s**.

Der Mixer kann jederzeit gestoppt werden durch Drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf **STOP**.



Puls (Tippbetrieb)

Durch Tippen auf das Symbol  kann das Mixgut im Tippbetrieb aufgemischt werden. Der Mixer startet und beschleunigt auf die höchste Stufe solange das Symbol berührt wird.

Durch eine Wischgeste auf das Symbol  läuft der Mixer auf höchster Stufe weiter ohne zu Tippen.

Der Mixer kann jeder Zeit gestoppt werden durch drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf **STOP**.



Intervall

Durch Tippen auf das Symbol  wird der Intervallbetrieb auf der niedrigsten Stufe gestartet. Die Geschwindigkeit kann während dem Intervallbetrieb frei gewählt werden zwischen niedrigster und höchster Stufe, entweder über den Drehknopf oder die Symbole **+** und **-**.

Der Intervallbetrieb ermöglicht bei dickflüssigeren Massen eine gleichmässige Durchmischung.

Der Mixer kann jeder Zeit gestoppt werden durch Drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf **STOP**.

Die Zeitfunktionen sind auch im Intervallbetrieb nutzbar.



Mixzyklen (Feste Mixprogramme)

Ihr Mixer ist mit drei verschiedene Mixzyklen ausgestattet. Die ermöglichen Ihnen eine automatische Mixzyklus zu starten. Durch Tippen auf eines der Symbole  startet der Mixzyklus, nach Ablauf der Zeit stoppt der Mixer automatisch.

Die Dauer und die Ausprägung der Zyklen richtet sich nach der prozentualer Füllmenge im Mixaufsatz. Ganz egal, ob Sie den 4L Mixaufsatz oder den 2L Mixaufsatz verwenden:



Dieser Zyklus ist für kleine Menge, die in kürzester Zeit intensiv verarbeitet werden müssen.
(z.B Drinks mit Eiswürfeln, ca. 20% Füllmenge).



Dieser Zyklus ist für mittlere Menge, bei mittlerer Verarbeitungszeit.
(z.B Smoothies, ca. 50% Füllmenge)



Dieser Zyklus ist für grosse Menge, wo die Verarbeitung mehr Zeit in Anspruch nimmt.
(z.B Saucen mit Kräutern, ca. 70% Füllmenge)

Der Mixer kann jederzeit gestoppt werden durch Drücken des Drehknopfes oder durch Tippen auf **STOP**.

Die Zeitfunktionen sind auch bei den Mixzyklen nutzbar.



Einstellungen

Damit Sie Ihren Mixer optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Das blaue Symbol zeigt die aktive Einstellung an.

Mit  werden die gewählten Einstellungen gespeichert und der Mixer kehrt zum Hauptmenu zurück.

Mit  wird ohne zu speichern ins Hauptmenu zurück gekehrt. Die vorherigen Einstellungen bleiben aktiv.

Mode:

Hier wird die übliche Nutzung des Mixers eingestellt.



Küche (Speise)

Die Grundeinstellung des Mixers ist für den Einsatz in der Küche optimiert. Die Mixzyklen sind für Küchenanwendungen mit 4L Mixaufsatz (z.B. Suppen, etc.) optimiert.



Bar (Getränke)

Die Grundeinstellung des Mixers ist für den Einsatz in der Bar optimiert. Die Mixzyklen sind für Baranwendungen mit 2L Mixaufsatz (z.B. Drinks, etc.) optimiert.

Silent:



Wenn diese Funktion aktiv ist, ist der Mixer für einen möglichst leisen Betrieb optimiert. Diese Funktion kann sowohl im Modus „Küche“ sowie „Bar“ aktiviert werden.

Counter:



Der Betriebsstundenzähler erfasst die Einschalt-dauer des Motors in Stunden und Minuten.



Der Zyklus-zähler erfasst jedes Starten des Mixers. In einer Bar kann Ihnen diese Zahl Auskunft über die ungefähre Anzahl an Drinks geben.

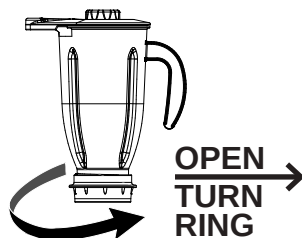
Beide Zähler werden vom ersten Start an aufgezeichnet und können nicht zurückgesetzt werden.

Version: Zeigt die installierte Softwareversion für die Displaysteuerung und die Motorensteuerung an. Diese Informationen können in einem Servicefall hilfreich sein.

Demontage der Mixaufsätze

Zuerst Mixaufsatz vom Motorsockel trennen und Inhalt vollständig entleeren!

Achtung: Gewinderring rechtsherum drehen. Also im Uhrzeigersinn, so wie man einen Wasserhahn schliesst. **Linksgewinde!**
Nicht am Handgriff reissen (Bruchgefahr).



9. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Sicherheitssteuerung verhindert das Einschalten des Motors ohne dass der Deckel aufgesetzt ist, oder stoppt das Gerät, wenn während des Arbeitens der Deckel abgehoben wird. Beim Wiederaufsetzen des Deckels muss neu gestartet werden kann.

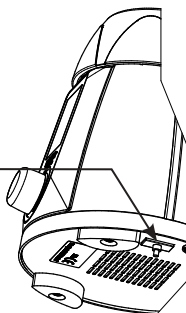
Zum sicheren Ausschalten der Maschine muss der Netzstecker gezogen werden.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Geräteschutz-Schalter die Maschine aus.

Tritt dieser Fall ein, nach mindestens 60 Sekunden, den schwarzen Knopf auf der Unterseite des Motorsockels drücken.

Bei selbsttätigem Stopp der Maschine sofort den Mixaufsatz entfernen, den Netzstecker ausziehen und 1 Minute warten.

Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel «Reparatur».



10. REINIGUNG

Gefahr!

Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Motorsockel:

Der Motorsockel darf nie ins Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen! Der Innenraum darf nur von einer autorisierten Service-stelle gereinigt werden.

Wenn nötig, nur mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst den Netzstecker ausziehen.

Mixaufsatz:

Die Mixaufsätze sind nicht in montiertem Zustand (siehe Kapitel «Bedienung»; **Linksgewinde!**) in der Geschirrspülmaschine zu reinigen, sie müssen demontiert werden. (Hygiene!)

Die Mixaufsätze sind nach jedem Gebrauch oder einmal im Tag gründlich zu reinigen.

Messerkopf.: nur abspülen und wenn nötig abbürsten.

Nie ins Wasser oder in die Spülmaschine legen.

Gewinding: Innenseite am besten mit einer harten Bürste reinigen.

Becher: mit heissem Wasser und einem handelsüblichen Abwaschmittel von Hand reinigen. Polymer- und Edelstahlbecher sollen ohne Messerkopf in der Spülmaschine gereinigt werden.

Polymer:

Unbedingt beachten, dass alle Kunststoff-Teile demontiert sind und während der Reinigung nicht mechanisch beansprucht werden (z.B durch Einklemmen). Kalkrückstände nie mechanisch entfernen (Kratzer!).

In der Spülmaschine speziellen Klarspüler für Kunststoffe (wie Polycarbonat) verwenden!

Edelstahl:

An Edelstahl-Teilen kann unter ungünstigen Bedingungen **Fremdrost** entstehen, z. Bsp. durch Eisenteilchen von der **zuführenden Wasserleitung oder Stahlwollschwämmen. Chloridbelastung von Edelstahl (durch Regeneriersalze, Desinfektionsmittel, etc.) ist zu vermeiden.**

11. WARTUNG



Wöchentlich testen, ob dieses Symbol erscheint, wenn der Deckel nach dem Einschalten (Geschwindigkeit «0») entfernt wird, sonst Reparatur durch unsere Service-Stelle.

Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.

Die Lager im Messerkopf werden stark beansprucht. Wenn undicht oder laut, am besten den gesamten Messerkopf ersetzen (Verschleissenteil).

12. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Mixergebäns ungenügend	- Messer sind abgenutzt. Messerkopf ersetzen - Der Mixer befindet sich im „Silent-Mode“. Silent-Mode in den Einstellungen deaktivieren.
Auf den Display wird das Symbol «Kein Mixaufsatz» angezeigt. 	- Der Mixaufsatz oder der Deckel ist nicht aufgesetzt. Mixaufsatz resp. Deckel korrekt aufsetzen.

SYMPTOM	URSACHE UND/ODER ABHILFE
Auf den Display wird das Symbol «Motor defekt» angezeigt und das Gerät läuft nicht. 	- Kohlen sind abgenützt (über 1000 Betriebs-Stunden). Reparatur durch unsere Service-Stelle. - Der Motor oder die Drehzahlüberwachung ist defekt, Reparatur durch unsere Service-Stelle.
Motor läuft immer auf maximaler Drehzahl	- Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)
Motor lässt sich nicht oder nur schlecht regeln	- Elektronik defekt (Service-Stelle)
Motor setzt unter Belastung aus	- Überlast (Geräteschutz-Schalter drücken) - Kohlen sind abgenützt (Service-Stelle) - Elektronik-Baustein defekt (Service-Stelle)

13. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät sehr gut gepolstert verpacken!

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden. Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!



Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden (Servicestelle).



14. ENTSORGUNG/RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder recycelt (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik).
Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.



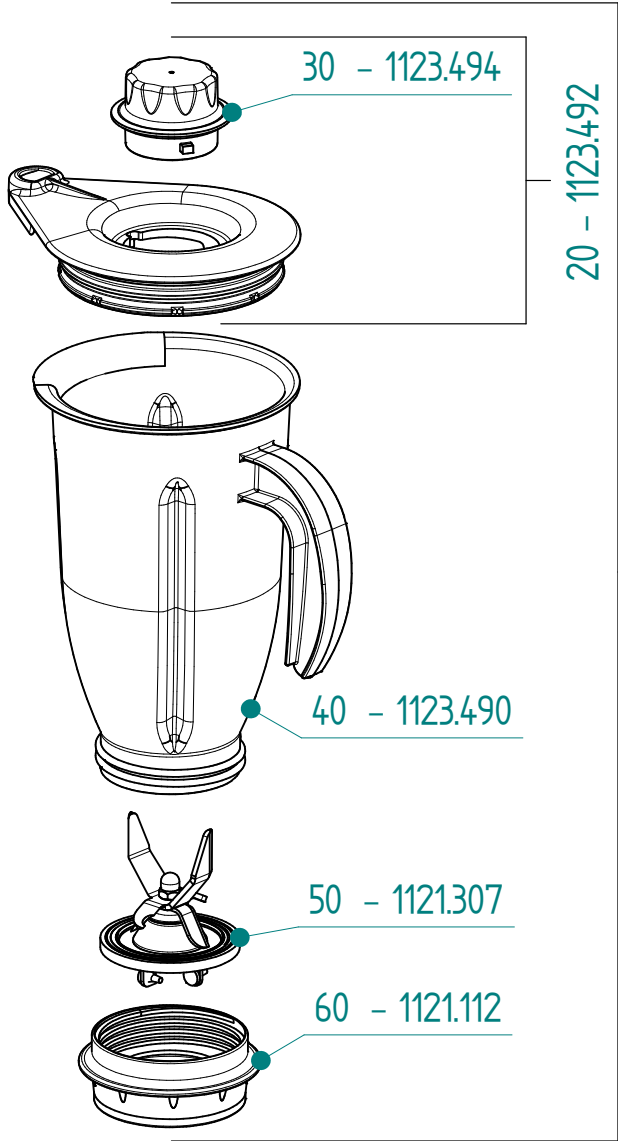
15. GARANTIE

Gemäss den allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG oder des Händlers. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Mängelansprüche bestehen **nicht** beim Messerkopf (Messer komplett) und Antriebsflansch, welche Verschleisssteile sind.

1123.065

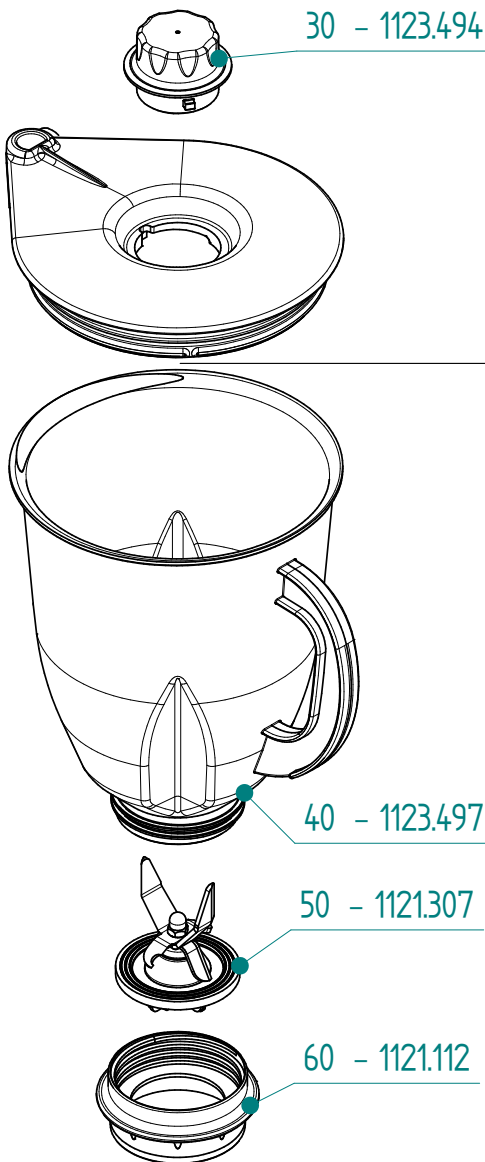
Mixaufsatz 2 l Polymer „HighPower6“ transparent, komplett
 Container 2 l Polymer „HighPower6“ transparent, complete
 Mélangeur 2 l Polymer „HighPower6“ transparent, complet
 Vaso 2 l polymer „HighPower6“ transparente, completo



Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Désignation	Désignation	Designación	Stk/Qtel/ Cant
20	1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pl. noir	conjunto tapa vaso negra	1
30	1123.494	Deckelverschluss Polymer	lid lock Polymer	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
40	1123.490	Mixbecher 2 l Polymer	bowl 2 l Polymer	bocal 2 l Polymer	vaso 2 l polymer	1
50	1121.307	Mix2 Messer kpl. «High Power6»	MK2 cutter asm. "High Power6"	MK2 ens. couteau «High Power6»	MK2 conjunto cuchilla "High Power6"	1
60	1121.112	Mix1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1

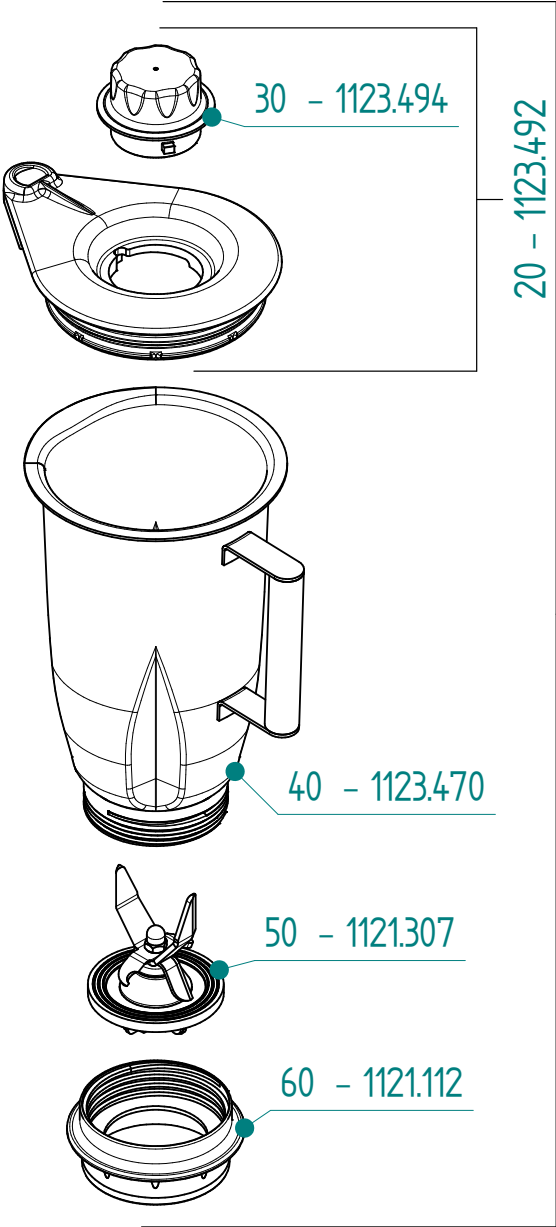
1123.075 Mixaufsatz 4 l Polymer „HighPower6“ transparent, komplett
Container 4 l Polymer „HighPower6“ transparent, complete
Mélangeur 4 l Polymer „HighPower6“ transparent, complet
Vaso 4 l polymer „HighPower6“ transparente, completo

Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qtel/ Cant
20	1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
30	1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
40	1123.497	Mixbecher 4 l Polymer	bowl 4 l Polymer	bocal 1.5 l Polymer	vaso 4 l polymer	1
50	1121.307	MK2 Messer kpl. «High Power6»	MK2 cutter asm. «High Power6»	MK2 ens. couteau «High Power6»	MK2 conjunto cuchilla "High Power6"	1
60	1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague fileté	MIX1 anilla roscada	1



10 - 1123.075

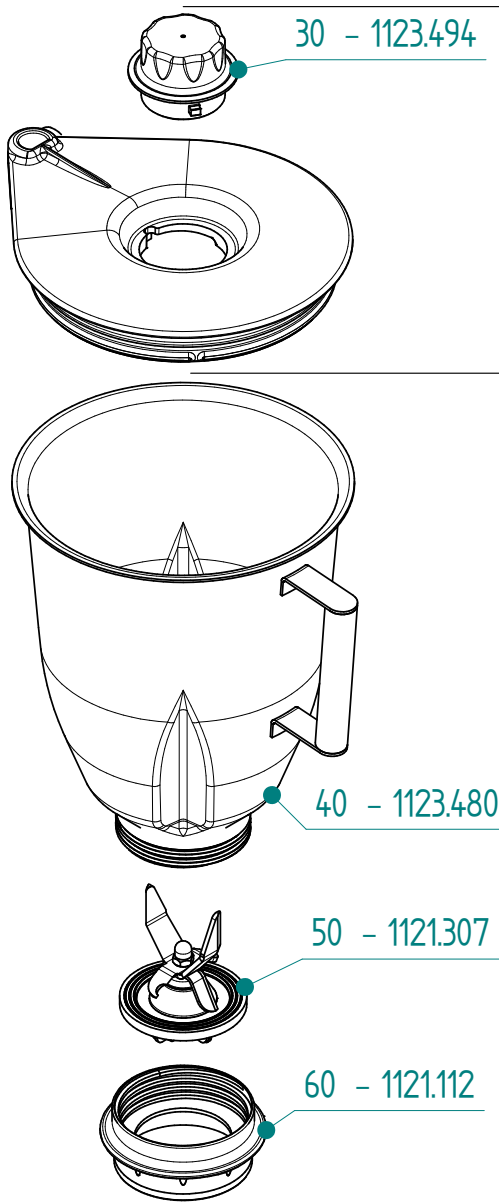
1123.045 Mixaufsatz 2 l Inox „HighPower6“ Edelstahl, komplett
container 2 l „HighPower6“ stainless steel, complete
mélangeur 2 l inox „HighPower6“ acier inox, complet
Vaso 2 l inox „HighPower6“ acero inoxidable completo



Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qtel/ Cant
20	1123.492	Deckel klein schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal pt. noir	conjunto tapa vaso pequeña negra	1
30	1123.494	Deckelverschluss	lid lock	couvercle fermeture	cierre de la tapa	1
40	1123.470	MIX2inox Becher 2 l kpl.	MIX2inox bowl 2 l asm.	MIX2inox ens. coupe 2 l	MIX2inox conjunto vaso 2 l	1
50	1121.307	MK2 Messer kpl. „High Power6“	MK2 cutter asm. „High Power6“	MK2 ens. couteau «High Power6»	MK2 conjunto cuchilla „High Power6“	1
60	1121.112	MIX1 Gewinding	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1

1123.085 Mixaufsatz 4 l Inox „HighPower6“ Edelstahl, komplett
container 4 l „HighPower6“ stainless steel, complete
mélangeur 4 l inox „HighPower6“ acier inox, complet
Vaso 4 l inox „HighPower6“ acero inoxidable completo

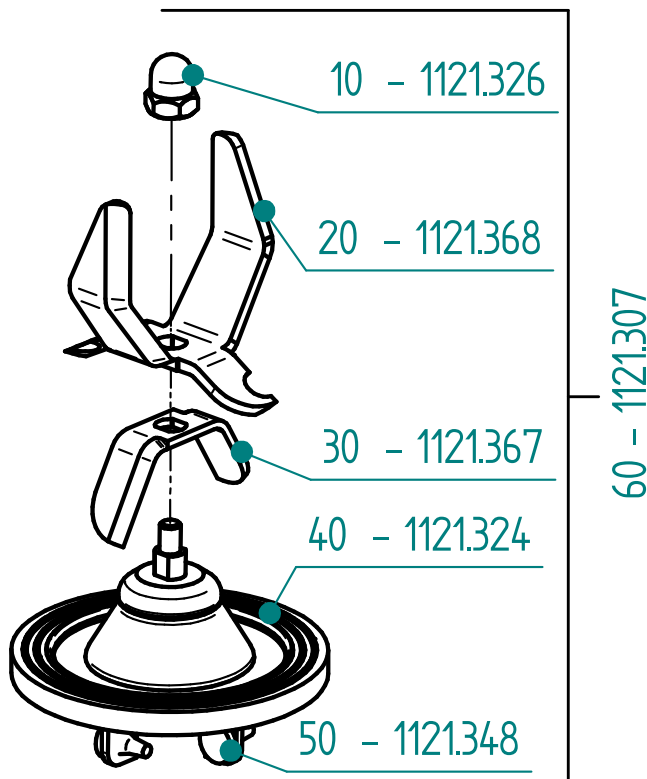
Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	StQtel/ Cant
20	1123.495	Deckel gross schwarz kpl.	bowl lid small black asm.	ens. couvercle bocal grande noir	conjunto tapa vaso grande negra	1
30	1123.494	Deckelverschluss Polymer	lid lock Polymer	couvercle fermeture	cierra de la tapa	1
40	1123.480	MIX4inox Becher 4 l	MIX4inox bowl 4 l	MIX4inox bocal 4 l	MIX4inox vaso de 4 l	1
50	1121.307	MK2 Messer kpl. «High Power6»	MK2 cutter asm. «High Power6»	MK2 ens. couteau «High Power6»	MK2 conjunto cuchilla «High Power6»	1
60	1121.112	MIX1 Gewindering	MIX1 threaded ring	MIX1 bague filetée	MIX1 anilla roscada	1



20 - 1123.495

10 - 1123.085

1121.307 MK2 Messer komplett «High Power6»
MK2 cutter assembly "High Power6"
MK2 ensemble couteau «High Power6»
MK2 conjunto cuchilla "High Power6"



Zum Crushen von Eiswürfeln und zum Purieren. Generell für eine schnellere Verarbeitung oder Erzeugung von mehr Schaum.

Special cutter for crashing ice cubes and liquidize.
 For a faster process or production of more foam.

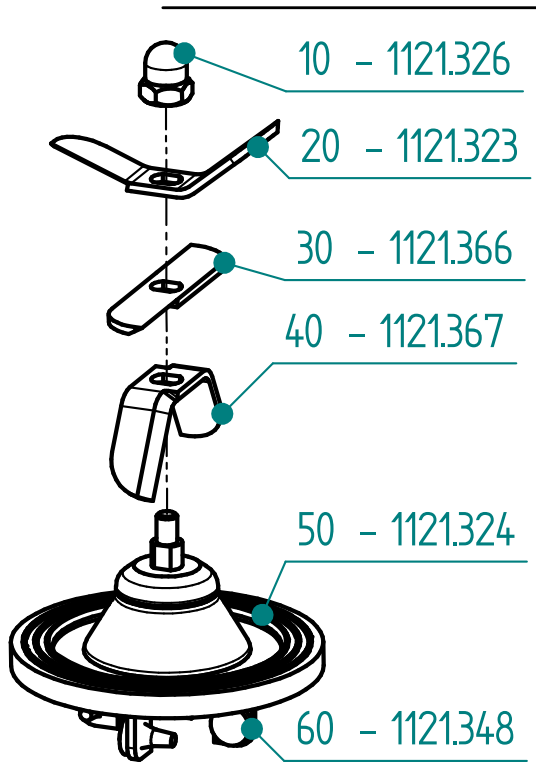
Couteau spécial pour réduire des cubes de glace en neige et réaliser des purées. Principalement pour améliorer la durée du travail et obtenir plus de mousse.

Cuchilla especial para picar hielo y hacer puré. En general para una elaboración más rápida u obtener mayor producción de espuma.

Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	Stk/Qte/Cant
10	1121.326	MK Hutmutter h=14 mm	MK cap nut h=14 mm	MK ecrou borgne h=14 mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
20	1121.368	MK Messerklinge «High Power»	MK cutter blade «High Power»	MK couteau «High Power»	MK cuchilla "High Power"	1
30	1121.367	MK Messerklinge unten	MK cutter blade below	MK couteau en bas	MK cuchilla inferior	1
40	1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
50	1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4

1121.304 MK2 Messer komplett «Spezial/Labor»
MK2 cutter assembly “special/laboratory”
MK2 ensemble couteau «spécial/laboratoire»
MK2 conjunto cuchilla “especial/laboratorio”

Pos	Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación	St/Qté/Cant
10	1121.326	MK Hutmutter h=14mm	MK cap nut h=14mm	MK écrou borgne h=14mm	MK tapón rosca h=14 mm	1
20	1121.323	MK Messerklinge oben	MK cutter blade above	MK couteau en haut	MK cuchilla superior	1
30	1121.366	MK Messerklinge (zwei Schneiden)	MK cutter blade (two edges)	MK couteau (deux lames)	MK cuchilla (doble cantos)	1
40	1121.367	MK Messerklinge unten	MK cutter blade below	MK couteau en bas	MK cuchilla inferior	1
50	1121.324	MK Dichtungsring	MK gasket	MK joint	MK junta	1
60	1121.348	MK Stossdämpfer d10x13mm schwarz	MK shock absorber d10x13 black	MK amortisseur d10x13 noir	MK amortiguador d10x13 negro	4



Für feinste Verarbeitung bei geringer Umwälzung dank 6 kurzen Schneiden. Speziell geeignet für Pesto und Laboranwendungen.

For the finest processing with a small vortex, thanks to 6 short blades. Especially suitable for pesto and for laboratory applications.

Avec les 6 lames courtes spécialement appropriées, pour un traitement plus fin et en vitesse réduite, convient parfaitement pour le pesto et des préparations de laboratoire.

Para una elaboración fina a velocidad reducida, gracias a 6 cuchillas cortas. Especialmente apto para el pesto y preparaciones de laboratorio.

NOTES



**Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformità**

Wir Rotor Lips AG
We Glütschbachstrasse 91
Nous CH-3661 Uetendorf
Nosotros Switzerland
Noi

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilità che la macchina

**Mixer
Blender
Mixer
Batidor
Frullatore**

Type: GK950

Serie-No:

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten
übereinstimmt:

to which this declaration relates is in conformity with the following standards:

à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:

a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o

documentos normativos siguientes:

alla quale questa dichiarazione si riferisce, e in conformità con le norme o documenti seguenti:

EN 12852, EN 60335-1, EN 60335-2-64, EN 55014, EN 61000-4-2

Legislazione Italiana: Decreto legislativo n.108/92

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:

Following the provisions Directives:

Conformément aux dispositions des directives:

Y de acuerdo las prescripciones de las Directivas:

E conforme le prescrizioni delle direttive :

2006/42/EC, 2014/30/EU, 1935/2004/EC

Uetendorf, 15.04.2020

Geschäftsführer
General Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlich :
authorised to compile the technical file :
autorisée à constituer le dossier technique :
facultada para elaborar el expediente técnico :
autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :

Rotor Lips AG, Tel. +41 (0)33 346 70 70