

KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK
TEIN NIELSTREK KLAR
KLARSTEIN NIELSTREK

KLARSTEIN

Gracia Rossa

Küchenmaschine

Food Processor

Robot de cocina

Robot de cuisine

Robot da cucina

10006252 10006253 10022087 10022088

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht und Zubehör	5
Bedienung	6
Anwendungsbeispiele	7
Reinigung und Pflege	7
Hinweise zur Entsorgung	8
Konformitätserklärung	8

English	9
Español	15
Français	21
Italiano	27

TECHNISCHE DATEN

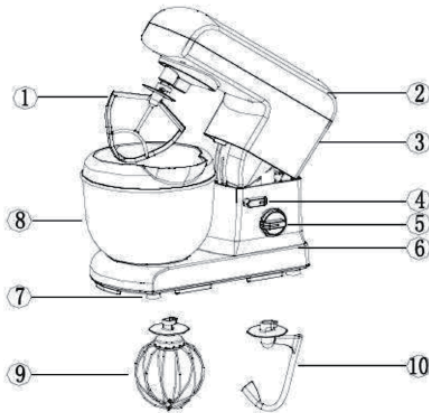
Artikelnummer	1006253, 10006252, 10022087, 10022088
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	1000 W
Fassungsvermögen Schüssel	5 Liter (max. 2 kg Teig)
Abmessungen (BxHxT)	36 x 33 x 23 cm
Gewicht	8 kg

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- Schalten Sie den Motor immer aus, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Um Stromschlägen vorzubeugen, tauchen Sie die Gerätebasis nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht ab und lassen Sie es nicht über die Arbeitsfläche hängen, damit keiner daran hängenbleibt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe offener Herde, heißer Öfen oder leicht entzündlicher Materialien, wie Vorhänge oder Textilien.
- Stellen Sie das Gerät vor der Benutzung auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Kinder, physisch und körperlich eingeschränkte Menschen sollten das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich an die Stromquelle, damit Sie den Stecker bei Bedarf schnell und leicht ziehen können.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen und nur zum angegebenen Verwendungszweck.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und verstauen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt und nur unter Aufsicht.
- Fassen Sie während der Benutzung keine beweglichen Teile mit den Händen an.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie das Gerät nur mit Bedienungsanleitung weiter.
- Benutzen Sie nur Originalzubehör.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder nicht mehr benutzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie bewegliche Teile wechseln oder entnehmen.
- Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Entfernen Sie keine Abdeckungen und versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen, externe Timer oder ferngesteuerte Steckdosen an.

GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR

- 1 Mixer-Messer
- 2 Große Abdeckung
- 3 Oberes Gehäuse
- 4 Entriegelungsknopf
- 5 Drehregler
- 6 Unteres Gehäuse
- 7 Fuß
- 8 Rührschüssel
- 9 Schneebesens
- 10 Knetaken

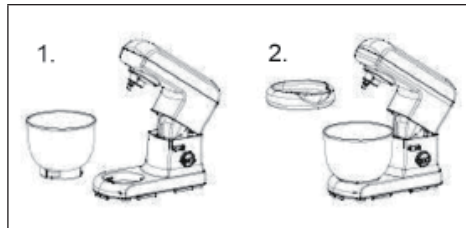


BEDIENUNG

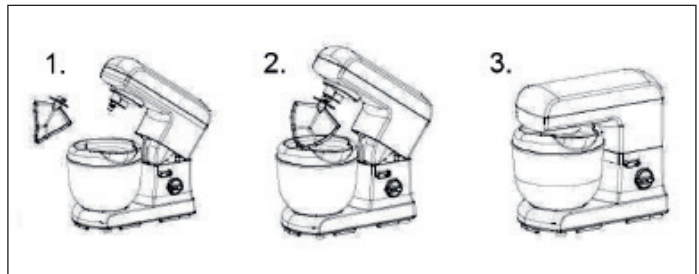
Reinigen Sie alle Teile des Mixers gründlich vor dem ersten Gebrauch. Rollen Sie das Kabel auf die benötigte Länge aus und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

Inbetriebnahme

1. Mischen Sie die Zutaten gemäß Rezept. Heben Sie dann das obere Gehäuse (3) an, indem Sie auf den Entriegelungsknopf (4) benutzen.
2. Stellen Sie die Rührschüssel (8) auf das Gerät und drehen Sie die Schüssel gegen den Uhrzeigersinn, bis diese einrastet. Setzen Sie die Abdeckung auf die Schüssel.



3. Fixieren Sie das Mixer-Messer (1), den Quirl (9) oder den Knethaken (10) an der entsprechenden Aufnahme. Drehen Sie diese im Uhrzeigersinn, bis sie fest verankert sind. Drehen Sie nun den Knopf (4) in Richtung des Pfeils und drücken Sie den oberen Teil des Gerätes (3) mit einer Hand nach unten.



4. Stecken Sie das Stromkabel in die Steckdose und drehen Sie den Regler (5) auf die gewünschte Position.
5. Wenn sie fertig sind, drehen Sie den Regler (5) auf Position „0“.
6. Heben Sie den oberen Teil des Gerätes (3) an, indem Sie auf den Entriegelungsknopf (4) im Uhrzeigersinn drehen. Sie können nun die Rührschüssel entnehmen.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Teig rühren oder kneten

1. Mischen Sie 785 g Mehl und 570 g Wasser.
2. Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufen 1 und 2 um den Teig jeweils 20 Sekunden zu mischen und anschließend die Geschwindigkeitsstufe 3 um den Teig weitere 3 Minuten zu mischen.
3. Wenn Sie die Rührschüssel füllen achten Sie darauf, dass diese nicht vollständig gefüllt ist. Beachten Sie die maximale Füllmenge. Verwenden Sie zum Rühren und Kneten den Knethaken oder Schneebesen.

Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten mixen

1. Mischen Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes mit den Geschwindigkeitsstufen 1-7 für ca. 3 Minuten.
2. Wenn Sie die Rührschüssel füllen, achten Sie darauf, dass diese nicht vollständig gefüllt ist.
3. Verwenden Sie zum Mixen von Getränken und Flüssigkeiten den Knethaken.

Eiweiße oder Sahne schlagen

1. Wechseln Sie von der Geschwindigkeitsstufe 7 zu MAX und schlagen Sie die Eiweiße ca. 5 Minuten, bis diese steif sind. Verwenden Sie maximal 12 Eier.
2. Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufen 5 bis 9 für ca. 3 Minuten um Sahne steif zu schlagen.
3. Wenn Sie die Rührschüssel füllen, achten Sie darauf, dass diese nicht vollständig gefüllt ist. Verwenden Sie für Eiweiß und Sahne den Schneebesen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Stellen Sie den Bedienknopf auf die Position "Off" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Lassen Sie die Maschine nach dem Gebrauch abkühlen.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Gehäuses ein feuchtes Tuch mit einem milden Reinigungsmittel. Wenn Sie das Innere der Maschine reinigen, dürfen Sie keine starken Reinigungsmittel verwenden. Stellen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Die Einzelteile sind nicht geschirrspülmaschinene geeignet. Diese Teile sollten nur in warmen Wasser mit ein wenig Spülmittel gereinigt werden.
- Die Rührschüssel ist geschirrspülmaschinene geeignet, kann aber auch mit warmen Wasser und Spülmittel gereinigt werden.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:



CONTENT

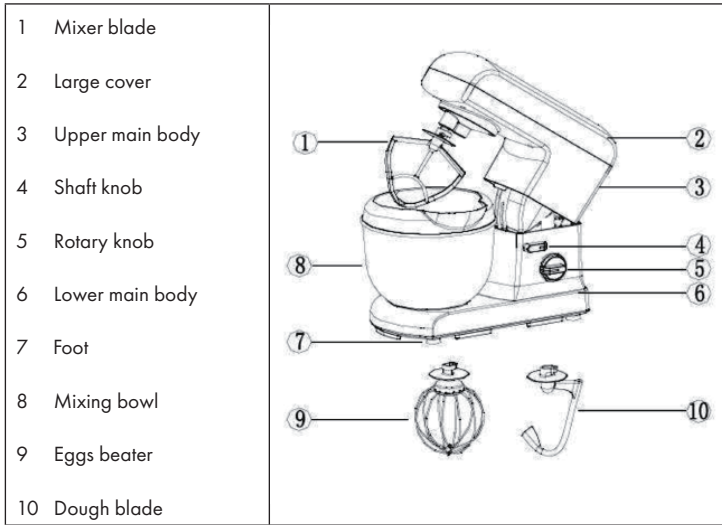
Safety Instructions	10
Product Description and Accessory	11
Operation	12
Application Examples	13
Cleaning and Care	13
Hints on Disposal	14
Declaration of conformity	14

TECHNICAL DATA

Item number	1006253, 10006252, 10022087, 10022088
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	1000 W
Capacity mixing bowl	5 litres (max 2 kg dough)
Dimensions (WxHxD)	36 x 33 x 23 cm
Wight	8 kg

SAFETY INSTRUCTIONS

- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block.
- The motor must always be switching off before the stand mixer is connected with the mains supply.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, easily flammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capacities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.
- Do not use outdoors. Only suitable for use indoors.
- The device should only be used for its intended purpose.
- This is not a toy! Keep away from children. The device should be used and stored out of the reach of children.
- Careful supervision is required when the device is used by or in the vicinity of children.
- Never operate empty and without supervision. During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- Use only original accessories.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
- Do not attempt to repair the device yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers. Repairs should only be carried out in a qualified workshop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

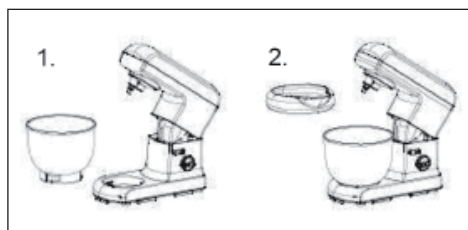
PRODUCT DESCRIPTION AND ACCESSORY

OPERATION

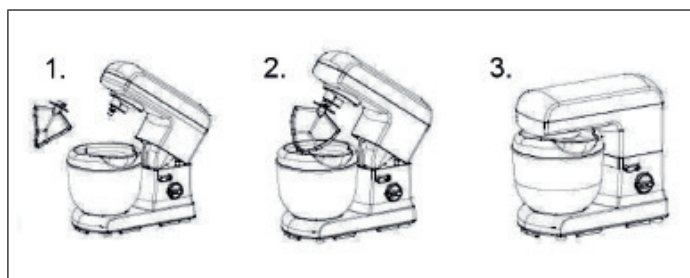
All parts of the stand mixer are to be thoroughly cleaned before being used for the first time. Take out the required length of cable from the cable tidy on the base of the mixer and connect the device to the mains supply.

Commissioning

1. Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe; then open the upper main body (3) using the Shaft Knob (4).
2. Place the Mixing bowl (8) on the device and tune the Mixing bowl unit in anticlockwise direction until it is fixed and the cover of bowl is fixed on the bowl



3. Fix the Mixer blade (1) or the Eggs beater (9) or the Dough blade (10) on the blade connector and rotate the particular attachment clockwise until it engages firmly. Turn the Shaft knob (4) in the direction of the arrow and press the upper main body (3) downwards with one hand.



4. Insert the power plug in the power socket and Rotary knob (5) to set the operating switch to the desired position (1-MAX) for longer usage.
5. Turn the operating Rotary knob (5) in the „0“ setting.
6. Lift up the upper main body (3) by turning the Shaft Knob (4) clockwise.
7. You can now remove the Mixing bowl (8) from the device.

APPLICATION EXAMPLES

To mix or knead dough

1. Maximum quantity of flour is 785 g and quantity of water is 570 g.
2. From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, afterwards speed 3 for about 3 minutes.
3. When filling the agitator kettle, please ensure that the maximum quality is not exceeded.
4. The dough beater or mixer beater should be used.

Mixing shakes, eoecklails or other liquids

1. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 1 to 7 for about 3 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the agitator kettle.
3. The mixer beater should be used.

Whipping egg whites or er eam

1. Switch on speed 7 to speed MAX, whip the egg whites without stopping for about 5 minutes, according to the size of the eggs, until stiff. Maximum quantity 12 eggs.
2. For whipped cream. whip 250 ml fresh cream at speed 5 to 9 for about 3 minutes.
3. When filling the Mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quality is not exceeded. The egg beater should be used.

CLEANING AND CARE

- Before cleaning, please ensure that the Switch knob is at the „OFF“ position and that the plug has been disconnected from the socket.
- After use allow the device to cool down before you start to clean it.
- To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent. To clean the device, never sub-merge it in water.
- The Dough blade and Mixer blade are not dishwasher safe. The accessories can be cleaned in warm water and washing-up liquid.
- The mixing bowl and Egg whisk are dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:

2014/30/EU (EMC)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	16
Vista general del aparato y accesorios	17
Manejo	18
Funciones y ejemplos de utilización	19
Limpieza y cuidados	19
Retirada del aparato	20
Declaración de conformidad	20

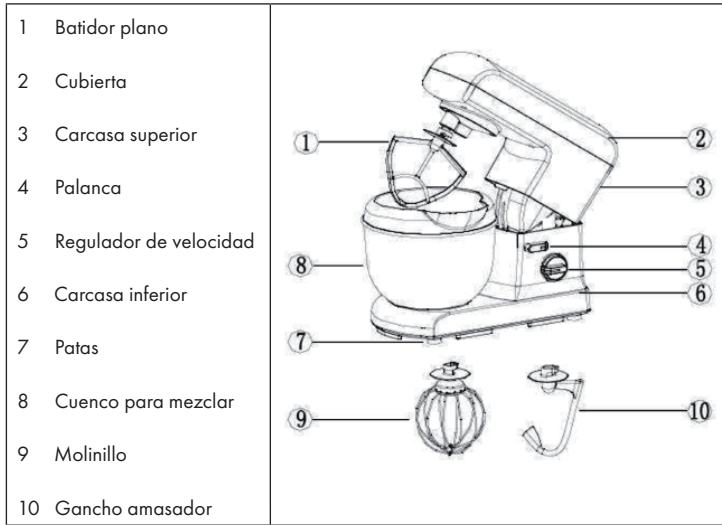
DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	1006253, 10006252, 10022087, 10022088
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	1000 W
Capacidad del cuenco	5 litros (max. 2 kg masa)
Dimensiones (an x al x pr)	36 x 33 x 23 cm
Peso	8 kg

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Antes de enchufar el aparato a la red, compruebe en la etiqueta indicativa que la tensión del aparato y la de su red eléctrica coinciden. Si no está seguro o si las características de su toma de red son distintas, contacte con un técnico o con la compañía suministradora de electricidad.
- El motor debe estar siempre desconectado cuando enchufe el aparato a la red.
- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el aparato, ni el cable de alimentación, ni el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
- En caso de que el cable resulte dañado, encargue su reparación al fabricante o llévelo a un taller con personal cualificado.
- No retuerza el cable. Procure que el cable no quede colgando de la superficie en la que ha colocado la máquina para que nadie tropiece.
- No coloque el aparato cerca de hornos, superficies calientes o sustancias fácilmente inflamables como cortinas y otro tipo de tejidos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
- Los niños y las personas con algún tipo de minusvalía física o psíquica sólo deben usar el aparato después de haber sido instruidos detalladamente en su utilización y en las medidas de seguridad correspondientes por una persona adulta responsable y versada en el uso del aparato.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Coloque el aparato tan cerca como sea posible de una toma de red para que en caso de necesidad, pueda desenchufarse fácilmente.
- Compruebe regularmente que el cable está en perfecto estado. No utilice el aparato si el cable tiene algún defecto.
- Utilice el aparato solamente en espacios cerrados y según el fin para el que ha sido fabricado.
- No deje que los niños se acerquen al aparato. Cuando guarde la máquina, hágalo en un lugar al que los niños no puedan acceder.
- No utilice el aparato con el recipiente vacío. No deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Mientras el aparato esté en funcionamiento, no acerque las manos ni ningún utensilio de cocina a las partes móviles o a las cuchillas del aparato para no resultar herido o causar daños en él.
- Conserve este manual de instrucciones y entréguelo también si va ceder el aparato a otra persona.
- No utilice ningún accesorio que no haya sido autorizado por el fabricante.
- Desenchufe el aparato después de usarlo y también cuando lo limpie y cuando monte o desmonte los accesorios.
- El aparato contiene partes no aptas para ser manipuladas por el usuario. No abra la carcasa ni intente reparar el aparato usted mismo. La reparación del aparato sólo debe ser llevada a cabo por personal cualificado.
- No enchufe el aparato a tomas múltiples ni a enchufes con temporizador.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y ACCESORIOS

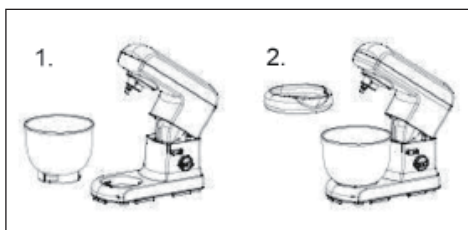


MANEJO

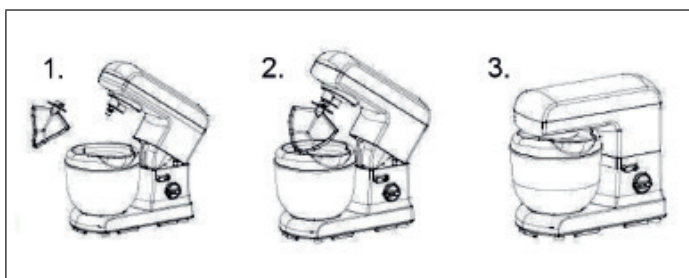
Antes de usar el robot por primera vez, lave bien todas las partes. Desenrolle el cable hasta que alcance la longitud adecuada y enchúfelo a la toma de red.

Puesta en marcha

1. Mezcle los ingredientes según la receta que ha elegido. Levante la carcasa superior (3) pulsando la palanca (4).
2. Coloque el cuenco para mezclar (8) sobre el aparato y gírelo en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que encaje en el hueco. Coloque la tapa sobre el cuenco.



3. Acople el batidor plano (1), el molinillo (9) o el gancho amasador (10) en el lugar correspondiente. Gírelos en sentido de las agujas del reloj hasta que queden bien fijados. Pulse la palanca (4) como indica la flecha y presione hacia abajo la carcasa superior (3).



4. Enchufe el cable de alimentación y gire el regulador hasta la posición deseada (5).
5. Cuando la masa esté lista, coloque de nuevo el regulador (5) en la posición "0".
6. Levante la carcasa superior (3) pulsando de nuevo la palanca (4). Ya puede retirar el cuenco girándolo en el sentido de las agujas del reloj.

FUNCIONES Y EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN

Amasar y moldear masa

1. Mezcle 785 g de harina y 570 cl de agua.
2. Utilice las posiciones 1 y 2 para mezclar la masa durante 20 segundos en cada posición. Coloque ahora el regulador en la posición 3 y mezcle la masa 3 minutos más.
3. Cuando llene el cuenco, no lo llene completamente. Tenga en consideración la cantidad máxima. Para amasar y moldear utilice el gancho amasador o el molinillo.

Preparación de batidos, cócteles y otras bebidas y líquidos

1. Mezcle los ingredientes según la receta. Utilice las posiciones 1-7 durante unos 3 minutos.
2. Cuando llene el cuenco, no lo llene completamente.
3. Para mezclar líquidos y bebidas, emplee el gancho amasador.

Cómo montar nata y batir clara al "punto de nieve"

1. Cambie de la velocidad 7 a la velocidad máxima usando el regulador. Bata las claras de huevo durante 5 minutos hasta que note que adquieren una textura dura. No emplee más de 12 huevos.
2. Utilice las posiciones 5-9 durante unos 3 minutos para batir la nata hasta que quede consistente.
3. Cuando llene el cuenco, no lo llene completamente. Para batir huevos o nata, emplee el molinillo.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

- Coloque el regulador en la posición "0" y desenchufe el robot.
- Después de haberla utilizado, deje que la máquina se enfríe.
- Para limpiar la carcasa, use un trapo húmedo con un jabón limpiador neutro. Cuando limpie el interior de la máquina, no utilice limpiadores abrasivos. No moje el aparato.
- Los accesorios no son aptos para ser lavados en el lavavajillas. Limpielos con agua caliente y con un poco de jabón para vajillas.
- El cuenco para mezclar puede lavarlo en el lavavajillas. Puede lavarlo también con agua caliente y jabón para vajillas.

RETIRADA DEL APARATO



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes, contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)

2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit :



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	22
Aperçu de l'appareil et accessoires	23
Utilisation	24
Exemples d'utilisations	25
Nettoyage et entretien	25
Informations sur le recyclage	26
Déclaration de conformité	26

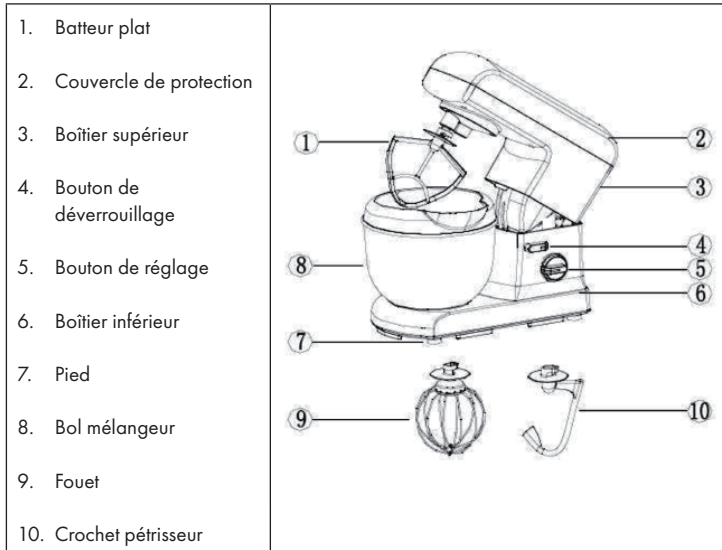
FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	1006253, 10006252, 10022087, 10022088
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Consommation électrique	1000 W
Capacité du bol mélangeur	5 litres (max. 2 kg pâte)
Dimensions (L x H x P)	36 x 33 x 23 cm
Poids	8 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que la tension de votre système électrique correspond à la tension supportée par l'appareil, indiquée sur la plaque signalétique. En cas de doute, consulter un électricien ou votre fournisseur d'électricité.
- Le moteur de l'appareil doit toujours être éteint avant d'être branché.
- Pour prévenir toute électrocution, ne jamais submerger la base de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Ne pas plier le cordon d'alimentation, ne pas le laisser pendre sur un plan de travail et ne pas poser d'objet lourd dessus.
- Ne pas placer l'appareil près d'une cuisinière, d'un four ou de tous matériaux inflammables tels que les rideaux ou les textiles.
- Placer l'appareil sur une surface plate et stable.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Placer l'appareil près de la prise pour que la fiche soit rapidement accessible pour pouvoir débrancher l'appareil en cas d'urgence.
- Vérifier régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Utiliser l'appareil seulement en intérieur et seulement à l'usage indiqué.
- Garder l'appareil hors de la portée des enfants.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide et ne pas le laisser sans surveillance.
- Lors du fonctionnement de l'appareil, ne toucher aucune des pièces mobiles avec les doigts.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi et toujours l'inclure si l'appareil est confié à un tiers.
- Utiliser seulement des accessoires d'origine.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou s'il ne va pas être utilisé pendant une longue période.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer ou de retirer ses pièces mobiles.
- L'appareil comporte des parties qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Ne pas ouvrir l'appareil et ne pas essayer de le réparer soi-même. Seul un professionnel qualifié est autorisé à effectuer les réparations nécessaires.
- Ne pas brancher l'appareil à une rallonge, à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.

APERÇU DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES

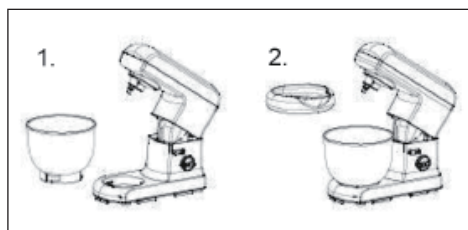


UTILISATION

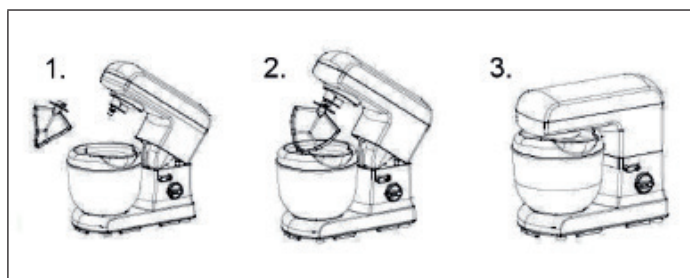
Nettoyer tous les éléments du mixeur avant sa première utilisation. Dérouler la quantité de câble nécessaire du compartiment de rangement et le connecter à une prise.

Mise en marche

1. Mélanger les ingrédients indiqués dans la recette. Relever le boîtier supérieur (3) en tournant le bouton de déverrouillage(4).
2. Placer le bol mélangeur (8) sur le socle et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placer le couvercle sur le bol.



3. Fixer le batteur plat (1), le fouet (9) ou le crochet pétrisseur (10) en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent. Tourner le bouton de déverrouillage comme l'indique la flèche et rabaisser le boîtier supérieur, en faisant pression avec une main sur le couvercle de protection (3).



4. Brancher l'appareil et placer le bouton de réglage (5) sur la position désirée.
5. Une fois le processus terminé, placer le bouton de réglage (5) sur la position « 0 ».
6. Rouvrir le boîtier supérieur (3) en tournant le bouton de déverrouillage (4) dans le sens des aiguilles d'une montre. N'extraire que le bol mélangeur.

EXEMPLES D'UTILISATIONS

Mélanger de la pâte ou pétrir :

1. Mélanger 785 g de farine et 570 ml d'eau.
2. Mélanger la pâte 20 secondes sur la position 1, 20 secondes sur la position 2, puis 3 minutes sur la position 3.
3. Ne pas remplir le bol mélangeur jusqu'au maximum. Utiliser le crochet pétrisseur ou le batteur plat pour mélanger la pâte ou la pétrir.

Milk-shake, cocktails et autres liquides :

1. Mélanger les ingrédients de la recette pendant 3 minutes à une vitesse de 1 à 7.
2. Ne pas remplir le bol mélangeur jusqu'au maximum
3. Utiliser le fouet pour mixer des boissons et autres liquides.

Monter des blancs en neige et faire de la crème fouettée :

1. Choisir une vitesse de 7 à MAX et monter les blancs en neige, pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Utiliser maximum 12 œufs.
2. Pour obtenir de la crème fouettée, utiliser les vitesses 5 à 9 pendant environ 3 minutes.
3. Ne pas remplir le bol mélangeur jusqu'au maximum. Utiliser le fouet.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Placer le bouton de réglage sur la position OFF puis débrancher l'appareil.
- Laisser la machine refroidir après utilisation.
- Pour le nettoyage des boîtiers, utiliser un chiffon humide et un produit de nettoyage léger. Pour le nettoyage de l'intérieur de la machine, ne pas utiliser de détergent. Ne pas mettre l'appareil sous l'eau.
- Ne pas mettre les pièces détachées dans le lave-vaisselle. Les nettoyer à l'eau chaude avec du produit vaisselle.
- Le bol mélangeur peut être lavé au lave-vaisselle ou être lavé à l'eau chaude avec du produit vaisselle.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto:



INDICE

Avvertenze di sicurezza	28
Descrizione del prodotto e accessori	29
Utilizzo	30
Funzioni ed esempi di utilizzo	31
Pulizia e manutenzione	31
Smaltimento	32
Dichiarazione di conformità	32

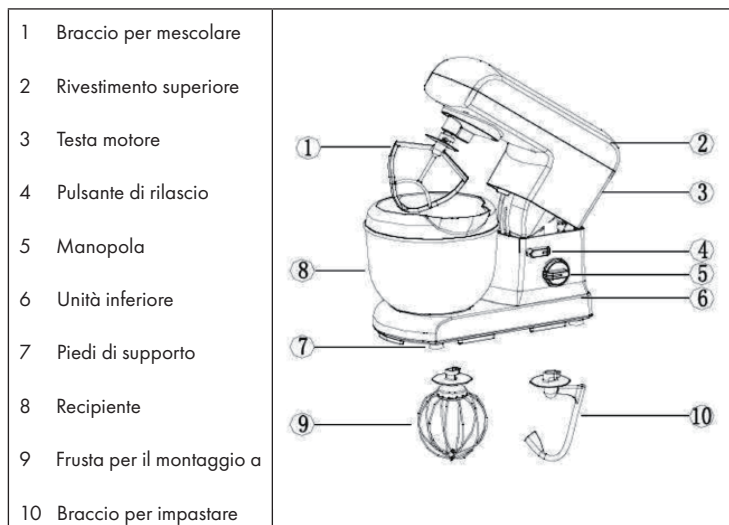
DATI TECNICI

Numero articolo	1006253, 10006252, 10022087, 10022088
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Capacità	1000 W
Capacità del recipiente	5 litri (max. 2 kg impasto)
Misure (L x A x P)	36 x 33 x 23 cm
Peso	8 kg

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Collegare il dispositivo solo a prese che corrispondono al voltaggio indicato. In caso di dubbi, rivolgersi ad un elettricista o al fornitore di energia elettrica.
- Spegnerne sempre il motore prima di infilare la spina nella presa.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi.
- Nel caso in cui il cavo sia danneggiato, questo deve essere sostituito dal produttore da un'azienda specializzata o da una persona qualificata.
- Non piegare il cavo e non lasciarlo pendere sulla superficie di lavoro in modo da non inciampare.
- Non posizionare il dispositivo nelle vicinanze di fornelli accesi, forni caldi o altri materiali facilmente infiammabili come tende e vestiti.
- Posizionare il dispositivo prima dell'utilizzo su una superficie stabile e piana.
- I bambini, le persone con limitate capacità mentali e fisiche, dovrebbero utilizzare il dispositivo solo se un supervisore ha prima spiegato loro le avvertenze di sicurezza e le funzioni del dispositivo.
- Prestare attenzione che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Posizionare il dispositivo nelle vicinanze della presa di corrente in modo da poter staccare la spina rapidamente in caso di emergenza.
- Verificare regolarmente che il cavo di rete non sia danneggiato. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di rete è danneggiato.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni ed esclusivamente per lo scopo previsto.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e conservarlo lontano dalla loro portata.
- Non azionare il dispositivo vuoto e non lasciarlo incustodito quando è in funzione.
- Non toccare le parti in movimento quando il dispositivo è in funzione.
- Conservare il presente libretto d'istruzioni e cedere a terzi il dispositivo solo con il libretto d'istruzioni allegato.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Staccare la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo o in caso di inutilizzo prolungato.
- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina prima di cambiare o togliere le parti rimovibili.
- Il dispositivo contiene dei componenti non smontabili. Non togliere i rivestimenti e non tentare di riparare il dispositivo autonomamente. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato.
- Non collegare il dispositivo a prese multiple, a timer esterni o a prese con telecomando.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E ACCESSORI

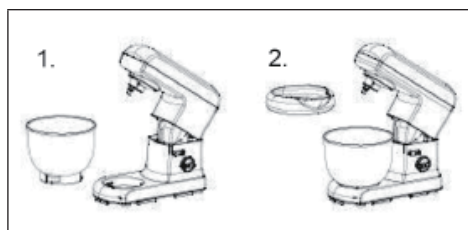


UTILIZZO

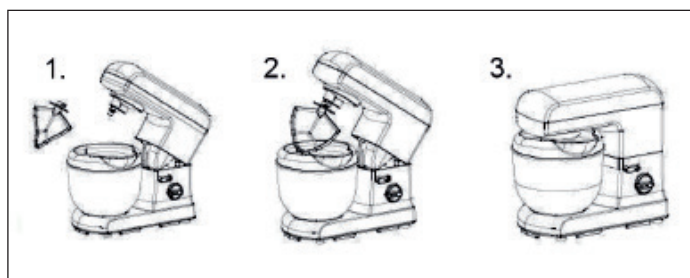
Pulire a fondo tutte i componenti del robot prima di utilizzarlo la prima volta. Srotolare il cavo necessario e inserire la spina nella presa.

Messa in funzione

1. Mescolare gli ingredienti seguendo la ricetta. Sollevare la testa motore (3) utilizzando il pulsante di rilascio (4).
2. Riporre il recipiente (8) sulla base del dispositivo e avvitarlo in senso antiorario sino al suo completo inserimento. Mettere il coperchio sul recipiente.



3. Fissare il braccio miscelatore (1), la frusta (9) oppure il braccio impastatore (10) nell'apposito alloggiamento, ruotandoli in senso orario fino al completo inserimento. Ora ruotare il pulsante di rilascio (4) in direzione della freccia e premere verso il basso con una mano la parte superiore del dispositivo (3).



4. Inserire la spina nella presa e girare la manopola (5) per selezionare la posizione desiderata (1-MAX).
5. Al termine posizionare la manopola (5) su "0".
6. Sollevare la parte superiore del dispositivo (3) ruotando il pulsante di rilascio (4) in senso orario. Ora è possibile rimuovere il recipiente.

FUNZIONI ED ESEMPI DI UTILIZZO

Impastare

1. Mischiare 785g di farina e 570g di acqua
2. Utilizzare le velocità 1 e 2 per mescolare l'impasto 20 secondi e infine selezionare la velocità 3 per mescolare l'impasto altri 3 minuti.
3. Assicurarsi di non riempire il recipiente completamente. Prestare attenzione alla quantità massima da riempire.
4. Utilizzare il braccio per impastare (10) o la frusta per montare a neve (9).

Mixare shake, cocktail o altre bevande

1. Mischiare gli ingredienti seguendo la ricetta e selezionare la velocità desiderata (da 1 a 7) per circa 3 minuti.
2. Prestare attenzione a non riempire completamente il recipiente.
3. Utilizzare la frusta per montare a neve (9).

Montare gli albumi e la panna

1. Passare dalla velocità 7 a MAX e montare gli albumi per circa 5 minuti sino a che non sono pronti. Utilizzare fino ad un massimo di 12 uova.
2. Selezionare una velocità da 5 a 9 per circa 3 minuti per montare la panna.
3. Assicurarsi che il recipiente non sia riempito completamente.
4. Utilizzare la frusta per montare a neve (9).

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Posizionare l'interruttore su "Off" e staccare la spina.
- Far raffreddare il dispositivo dopo l'utilizzo.
- Utilizzare per la pulizia dell'unità principale un panno umido e un detergente non aggressivo. Per la pulizia della parte interna, non utilizzare detergenti aggressivi. Non immergere il dispositivo nell'acqua.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie, bensì con acqua calda e con un po' di detersivo.
- Il recipiente può essere lavato in lavastoviglie, oppure con acqua calda e un po' di detersivo.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti sulla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire il consumo di materie prime.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK