

KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK  
TEIN NIELSTARK KLAR  
KLARSTEIN NIELSTARK

# KLARSTEIN

## Curve

Küchenmaschine  
Kitchen Machine  
Robot de cuisine  
Robot da cucina  
Robot de cocina

10032111 10032112



**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.



<b>ES</b>	Escanee el código QR para descargar el manual de instrucciones más reciente en su idioma.
<b>FR</b>	Scannez le QR code pour télécharger le mode d'emploi à jour dans votre langue.
<b>IT</b>	Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua.

English 17

---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Wichtige Information 4
Sicherheitshinweise 5
Geräteübersicht und Bedienfeld 6
Inbetriebnahme und Bedienung 7
Verwendung des Zubehörs 9
Fleischwolf 12
Reinigung und Pflege 15
Hinweise zur Entsorgung 15

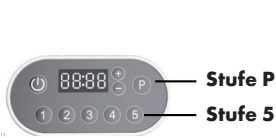
---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10032111, 10032112
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz

## WICHTIGE INFORMATION



Nach dem Rührvorgang auf Stufe 5 oder P steht der Aufsatzanschluss in dieser Position.



Nach dem Rührvorgang auf Stufe 1-2-3-4 steht der Aufsatzanschluss in dieser Position.

Nachdem Sie mit Stufe 5 oder P gerührt haben, schalten Sie die Maschine wieder für 1-2 Sekunden mit beliebiger Geschwindigkeit 1-2-3-4 (außer 5 oder P) ein und dann wieder aus, um den Aufsatzanschluss (für Knethaken/ Rührbesen / Schneebesen) in die Mittelstellung drehen zu lassen.

Falls der Aufsatz (Knethaken / Rührbesen / Schneebesen) nicht aus dem Aufsatzanschluss herausgenommen oder darin eingesetzt werden kann, schalten Sie das Gerät bitte für 1-2 Sekunden mit beliebiger Stufe 1-2-3-4 (außer 5 oder P) ein, der Stecker wird in die Mittelstellung gedreht. Dann kann der Aufsatz einfach entfernt oder montiert werden.

Bei Stufe 1-2-3-4: Nach dem Betrieb dreht der Aufsatzanschluss wieder automatisch in die Mittelstellung.

### Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

Zubehör	Bild	Stufe	Kapazität	Zeit	Hinweis
Knethaken		1-2	200 g 1000 g	5 Min.	Lebensmittel mit hoher Dichte (Teig)
Quirl		3-4	200 g 1000 g	5 Min.	Lebensmittel mit mittlerer Dichte (Salat, zerstampfte Kartoffeln)
Schneebesen		5	200 ml 800 ml	6 Min.	Lebensmittel mit niedriger Dichte (Ei, Butter, Sahne)
Fleischwolf		4	< 1000 g	6 Min.	

---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

Hinweis: Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf. Halten Sie sich an die Anweisungen und Hinweise der Bedienungsanleitung. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

Folgende Sicherheitshinweise sollten bei der Verwendung von elektrischen Geräten immer beachtet werden:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch.
- Tauchen Sie das Netzstromkabel oder den Netzstecker des Geräts nicht unter Wasser oder in andere Flüssigkeiten, da dadurch Stromschlaggefahr besteht.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, die sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, Zubehör wechseln oder das Gerät reinigen möchten.
- Vermeiden Sie das Berühren von sich bewegenden Teilen.
- Zur Vermeidung von Risiken, muss ein beschädigtes Netzstromkabel vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ausgetauscht werden.
- Das Verwenden von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Brand, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Außenbereich.
- Lassen Sie das Netzstromkabel nicht lose über die Tischkante herunter hängen.
- Berühren Sie während der Lebensmittelverarbeitung niemals die beweglichen Messer oder die beweglichen Scheiben mit den Händen oder mit Kochutensilien, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Die Messer sind scharf, achten Sie auf Ihre Hände.
- Platzieren Sie zur Verringerung des Verletzungsrisikos niemals scharfe Messer oder Scheiben auf dem Sockel.
- Schieben Sie niemals Lebensmittel mit der Hand nach, verwenden Sie den Schieber.
- Verwenden Sie das Zubehör nur wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegendes Zubehör aus dem Gerät entnehmen möchten.
- Dieses Gerät kann von Personen (Kinder eingeschlossen) mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten verwendet werden, insofern diese von einer für Sie verantwortlichen Person angeleitet werden oder in das Gerät eingewiesen wurden und sich mit der Verwendung einhergehenden Risiken bewusst sind.
- Achten Sie darauf, dass Kinder das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

## GERÄTEÜBERSICHT UND BEDIENFELD



- 1 Vordere Abdeckung
- 2 Schwenkkopf
- 3 Obere Abdeckung
- 4 Geschwindigkeitsregler
- 5 Motorgehäuse
- 6 Transparente Schüsselabdeckung
- 7 Schneebesen
- 8 Schwenkkopf-Taste
- 9 Sockel
- 10 Edelstahlschüssel
- 11 GummifüÙe
- 12 Knethaken
- 13 Quirl
- 14 Fleischwolf
- 15 Keksform
- 16 Kebabvorsatz
- 17 WurststÙlle
- 18 Schieber



	<b>Ein/Aus</b>
	1-5 Betriebsgeschwindigkeit
	1 Minimalgeschwindigkeit (langsam)
	5 Maximalgeschwindigkeit (schnell)

## INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

### Digitale Anzeige mit Timing-Funktion





1. Drücken Sie die Taste  zum Einschalten des Geräts. Drücken Sie nun eine beliebige Geschwindigkeitstaste, stellt sich die Zeit automatisch ein.
2. Drücken Sie die Taste  zum Einschalten des Geräts. Drücken Sie die Tasten + und – zum Einstellen der Zeit. Drücken Sie nun eine beliebige Geschwindigkeitstaste. Der Countdown startet. Wenn die von Ihnen eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch ab.

Das Gerät stoppt nach folgender Zeit automatisch:

Geschwindigkeit	Voreingestellte Zeit	Einstellmöglichkeiten
1	60 Sek. (wechselt automatisch auf Geschwindigkeitsstufe 2)	1-20 Min.
2	10 Min.	1-20 Min.
3	10 Min.	1-20 Min.
4	10 Min.	1-10 Min.
5	10 Min.	1-10 Min.
P	5 Sek.	/

Hinweis: Im Timing-Modus können Sie frei zwischen Geschwindigkeitsstufe 1, 2 und 3 hin und her wechseln. In Geschwindigkeitsstufe 4 und 5 können Sie die Geschwindigkeit nur verringern, nicht erhöhen.

## Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Kapazität	Empfohlene Zeiteinstellung	Hinweis
Knethaken		1-2	200 g- 1000 g	5 Min.	Lebensmittel mit hoher Dichte (Teig)
Quirl		3-4	200 g- 1000 g	5 Min.	Lebensmittel mit mittlerer Dichte (Salat, zerstampfte Kartoffeln)
Schnee- besen		5	200 ml- 800 ml	6 Min.	Lebensmittel mit niedriger Dichte (Ei, Butter, Sahne)
Fleischwolf		4	< 1000 g	6 Min.	

## Wichtige Hinweise zur Bedienung

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück.
- Nach einmaliger Verwendung sollte das Gerät für mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Füllen Sie nicht mehr Masse als 1,0 kg in die Rührschüssel.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit angebrachten Zubehörteilen.
- Es besteht Verletzungsgefahr durch sich bewegendes Zubehör.
- Halten Sie die Finger fern von der Rührschüssel, während das Gerät in Betrieb ist.
- Wechseln Sie das Zubehör erst aus, wenn Sie das Gerät ausgeschaltet, den Netzstecker aus der Steckdose gezogen haben und das Zubehör sich nicht mehr bewegt.
- Nach dem Ausschalten des Geräts läuft der Antrieb weiter.



## VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

**Hinweis:** Das Zubehör darf NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden!

So befestigen Sie das Zubehör:



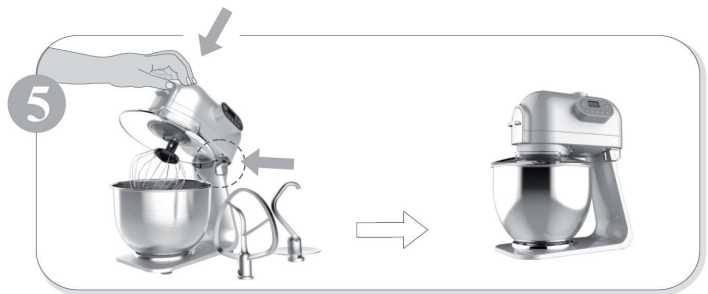
So verwenden Sie Quirl, Schneebesen und Knetbacken:



- 1 Drücken Sie mit einer Hand den Schwenkkopf nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand die Schwenkkopf-Taste (vgl. Abb. 1). Heben Sie den Schwenkkopf an, bis sie ein klickendes Geräusch hören.
- 2 Drehen Sie die befüllte Schüssel in die Gerätebasis und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn (vgl. Abb. 2).



- 3 Bringen Sie die Schüsselabdeckung im Uhrzeigersinn an (vgl. Abb.3).
- 4 Stecken Sie, entsprechend Ihren Bedürfnissen, Quirl, Schneebesen oder Knethaken in die Drehachse hinein und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn (vgl. Abb. 4)



- 5 Drücken Sie mit einer Hand den Schwenkopf nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand die Schwenkopf-Taste, bis Sie ein klickendes Geräusch hören. Bringen Sie den Schwenkopf in die in Abbildung 5 gezeigte Position. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die entsprechende Geschwindigkeitsstufe ein.



- 6 Drücken Sie, sobald die Lebensmittel fertig zubereitet sind, die Taste . Drücken Sie mit einer Hand den Schwenkkopf nach unten und drücken Sie mit der anderen Hand die Schwenkkopf-Taste. Heben Sie den Schwenkkopf an, bis sie ein klickendes Geräusch hören. Bringen Sie den Schwenkkopf in die in Abbildung 6 gezeigte Position.
- 7 Drehen Sie Quirl, Schneebesen oder Knethaken gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie diesen aus der Drehachse heraus.

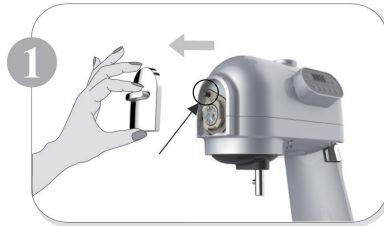


- 8 Drehen Sie die Schüsselabdeckung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie diese ab.
- 9 Drehen Sie die Edelstahlschüssel mit den fertig zubereiteten Lebensmitteln gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie diese aus der Küchenmaschine heraus.

## Anwendungsbereiche und Rezeptbeispiele

<b>Schneebeesen</b>	Mindestens vier Eiweiß
	Geschwindigkeitsstufe 5 für 5 Minuten
<b>Knetbacken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g Mehl</li> <li>• 100 g Zucker</li> <li>• 25 g Milchpulver</li> <li>• 10 g Hefe</li> <li>• 75 g Butter</li> <li>• 3 Eigelb</li> <li>• 8 g Salz</li> <li>• 225 ml Wasser</li> </ul>
	Geschwindigkeitsstufe 1-2 für 10 Minuten
<b>Quirl</b>	Sahne oder Salatdressing
	Geschwindigkeitsstufe 3-4 für 5 Minuten

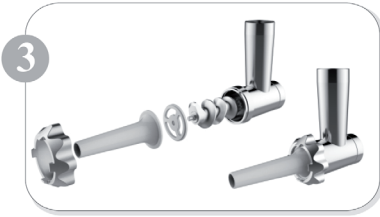
## FLEISCHWOLF



Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab (vgl. Abb. 1).



Setzen Sie das Zubehör in der in Abbildung 2 gezeigten Reihenfolge zusammen. Setzen Sie zunächst die Schneckenwelle und die Schneidescheibe in den Fleischschneidebehälter ein. Bringen Sie dann den Schneidbalken am Fleischschneidebehälter an, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen



Setzen Sie das Zubehör in der in Abbildung 3 gezeigten Reihenfolge zusammen. Setzen Sie zunächst die Schneckenwelle, den Hauptdeckel und den Wurstbehälter in der Fleischschneidebehälter ein. Bringen Sie dann den Schneidebalken am Fleischschneidebehälter an, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen




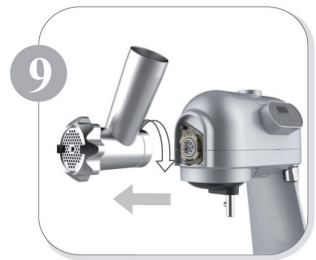
Setzen Sie das Zubehör in der in Abbildung 4 gezeigten Reihenfolge zusammen. Setzen Sie zunächst Schneckenwelle, Konduktor, Fleischbällchenbehälter in den Fleischschneidebehälter ein. Bringen Sie dann den Schneidebalken am Fleischschneidebehälter an, indem Sie diesen im Uhrzeigersinn drehen




Bringen Sie den Pfeil des Schneidezylinders auf eine Höhe mit dem anderen Pfeil auf dem Gerät und setzen Sie den vorbereiteten Fleischschneidebehälter in das Gerät ein, indem Sie diesen, wie in Abbildung 5 gezeigt, gegen den Uhrzeigersinn drehen. Fixieren Sie den Schneidebalken erst, nachdem der Fleischschneidebehälter richtig angebracht wurde.



- 6 Bringen Sie den auf dem Fleischschneidebehälter die Beladungsschale an. Stellen Sie anschließend die Schüssel unter die Öffnung des Fleischschneidekanisters.
- 7 Drücken Sie die Taste , um das Gerät einzuschalten. Stellen Sie die Geschwindigkeit ein und legen Sie das Fleisch in die Beladungsschale und drücken Sie dieses mit dem Schieber nach unten.



- 8 Drücken Sie die Taste , um das Gerät auszuschalten, wenn das Fleisch vollständig durch den Fleischwolf hindurch gelangt ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Entfernen Sie den Schieber und die Beladungsschale.
- 9 Drücken Sie den Entriegelungsknopf und drehen Sie den Fleischschneidebehälter zur Entnahme gegen den Uhrzeigersinn.

---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

**Hinweis:** Das Zubehör darf NICHT in der Spülmaschine gereinigt werden!

- Tauchen Sie das Gerät niemals unter Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Reiben Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab. Verwenden Sie, falls notwendig, etwas Geschirrspülmittel. Reiben Sie das Gerät anschließend trocken.
- Reinigen Sie das Plastikzubehör nicht in der Spülmaschine, da es sich dadurch verziehen könnte.
- Reiben Sie das Gerät und das Zubehör nach der Reinigung gründlich trocken.
- Legen Sie das Zubehör nach der Reinigung und Trocknung zur Lagerung in eine Schutzhülle.

---

## 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.





**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.




---

**CONTENT**


---

Important Notice 18  
 Safety Instructions 19  
 Product Overview and Controls 20  
 Use and Operation 21  
 Using the Accessories 23  
 Meat Grinder 26  
 Care and Cleaning 29  
 Hints on Disposal 29

---

**TECHNICAL DATA**


---

Item number	10032111, 10032112
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz

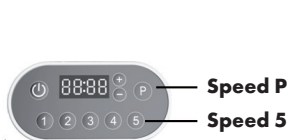
---

**PRODUCER**


---

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

## IMPORTANT NOTICE



The connector might be here after working at speed 5 or P







The connector will be here automatically after working at speed 1-2-3-4

After working at speed 5 or P, please switch on the machine again at any speed 1-2-3-4 (except 5 or P) for 1-2 seconds and then switch off, in order to let the attachment connector (for hook/beater/whisk) rotate to middle position.

In case that the attachment (hook/beater/whisk) cannot be taken out from the connector, or assembled into connector, please switch on the machine at any speed 1-2-3-4 (except 5 or P) for 1-2 seconds, the connector will rotate to middle position. Then the attachment can be removed or assembled easily.

Speed 1-2-3-4: after working, the connector will rotate to middle position automatically.

### Recommend speed setting

Accessories	Picture	Speed	Capacity	Time	Remark
Kneading hook		1-2	200 g 1000 g	5 min	Dense food such as dough
Beater		3-4	200 g 1000 g	5 min	Medium-density food such as salad, mashed potatoes or cookie batter.
Balloon whisk		5	200 ml 800 ml	6 min	Light-density food such as eggs, buttercream, or cake batter
Meat grinder		4	< 1000 g	6 min	

---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

Note: Before use, please read the instructions carefully, and operate the machine strictly according to the instruction of the manual. Duty will be on user's side if the machine is damaged or anyone is hurt by the machine if operated not according to the instruction of the manual.

When using electrical appliance, basic precaution should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock, do not put the appliance unit cord or plug into water or other liquid.
- Close supervision is necessary when an appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not using it, changing accessory or before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the original cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or similar qualified in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Blades are sharp, take care of your hands.
- To reduce the risk of injury, never place cutting blades or discs on base.
- Never feed food by hand, always use food pusher.
- Turn off the machine before replace attachment.
- Use the product and assemble the accessory as mentioned on user manual only.
- Switch Off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, 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.

## PRODUCT OVERVIEW AND CONTROLS

- 1 Front cover
- 2 Upper body
- 3 Top cover
- 4 Speed control panel
- 5 Lower body
- 6 Transparent bowl cover
- 7 Balloon whisk
- 8 Tilt-head button
- 9 Pedestal
- 10 Stainless steel bowl
- 11 Rubber feet
- 12 kneading hook
- 13 Beater



- 14 Meat grinder
- 15 Cookies maker
- 16 Kebbe attchment
- 17 Sausage maker
- 18 pusher

	<p><b>⏻ On/Off</b></p>
	<p>Setting 1-5 Operation speed</p>
	<p>Setting 1 Minimum speed (slow)</p>
	<p>Setting 5 Maximum speed (fast)</p>

## USE AND OPERATION

### Digital display with timing function





1. Turn on, when press speed button, it will start timing automatically.
2. Turn on, press button "+" "-" to set time you need. Then press speed button, it will start countdown, and stopped automatically when time is up.

The appliance will stop automatically according to below table:

Speed Setting	Default Timer	Timing Function
1	60secs (switches to speed 2 automatically)	1-20 mins
2	10 mins	1-20 mins
3	10 mins	1-20 mins
4	10 mins	1-10 mins
5	10 mins	1-10 mins
P	5 secs	/

NOTE: In timing mode, You can switch speed 1, speed 2, speed 3 freely. But for speed 4, speed 5, It can only downshift, can not upshift.

### Recommend Speed setting

Accessories	Picture	Speed	Capacity	Recommend Time	Remark
Kneading Hook		1-2	200 g-1000 g	5 Min.	Dense food like the dough
Beater		3-4	200 g-1000 g	5 Min.	Midium-density food like salad, mashed potato
Balloon Whisk		5	200 ml-800 ml	6 Min.	Light-density food like egg, butter, cream etc.
Meat grinder		4	< 1000 g	6 Min.	

### Important Notes on Use

- Do not operate the machine continuously more than 10 minutes.
- After one time use, the machine should be cooled down for 30minutes.
- Do not add mixture more than 1.0 kg.
- Operate the appliance only when the accessory / tool is attached according to this table and is in the operating position.
- Risk of injury from the rotating tools! While the appliance is operating, keep fingers far away from the mixing bowl.
- Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged.
- When switch off, the drive continues running.

## USING THE ACCESSORIES

**Note:** The accessories must NOT be cleaned in the dishwasher!

**How to attach the accessories:**



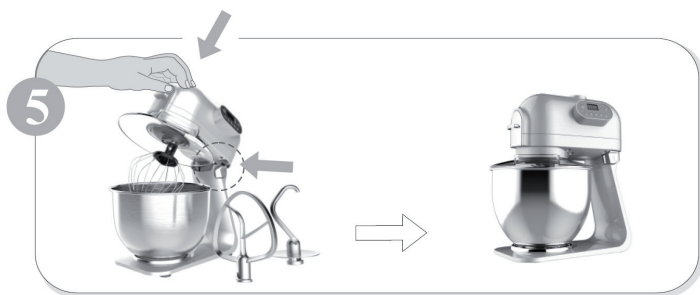
**How to use Beater, Balloon Whisk and Kneading Hook:**



- 1 One hand press the head down, then, the other hand press the tilt-head button, (as picture shown).lift the head up. until you hear the „click“ sound.
- 2 Assemble the bowl filled with powder into base flute clockwise.



- 3 Assemble bowl cover clockwise, as picture shows.
- 4 According to your needs, assemble beater, balloon whisk, kneading hook into rotating axis then revolve them, clockwise (see picture).



- 5 One hand press the head down, then, the other hand press the tilt-head button, until you hear the „click“ sound, set the head to the position as picture shown. Power on, set appropriate speed.





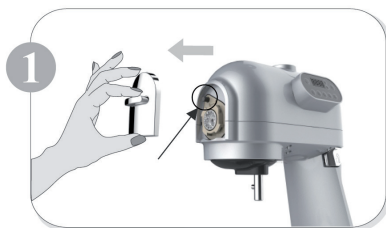
- 6 After food is ready, Press button „OFF“, unplug. one hand press the head down, then, the other hand press the tilt-head button, lift the head up, until you hear the „click“ sound. set the head to the position as picture shown.
- 7 Remove beater, balloon whisk, kneading hook counter-clockwise.



- 8 Remove bowl cover counter-wise.
- 9 Remove bowl with prepared food counter-clockwise.

## Fields of Application and Recipe Examples

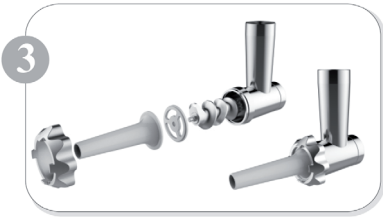
<b>Balloon Whisk</b>	At least 4 egg whites
	Speed 5 For 5 minutes
<b>Kneading Hook</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g flour</li> <li>• 100 g sugar</li> <li>• 25 g milk powder</li> <li>• 10 g yeast</li> <li>• 75 g butter</li> <li>• 3 egg yolks</li> <li>• 8 g salt</li> <li>• 225 ml water</li> </ul>
	Speed 1-2 For 10 minutes
<b>Beater</b>	Cream or salad dressing
	Speed 3-4 For 5 minutes

**MEAT GRINDER**

Take off the front cover as picture shown.



Following their sequence shown as picture, assemble worm shaft blade and cutting disc into cutting meat canister, then assemble cutting screw bar into cutting meat canister clockwise.

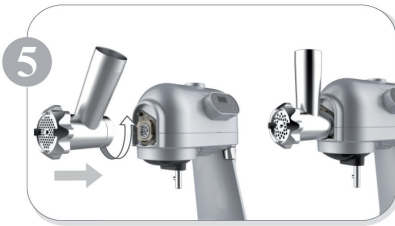


Following their sequence shown as picture assemble worm shaft, lead cover, sausage canister into cutting meat canister then assemble cutting screw bar into cutting meat canister clockwise.



Following their sequence shown as picture, assemble worm shaft, conductor, meatball canister then assemble cutting screw bar into cutting meat canister clockwise.

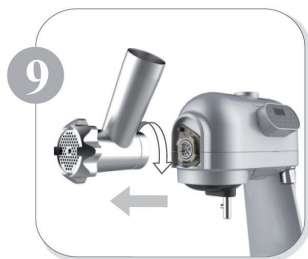
**Note:** Please remember to disassemble cutting cylinder from the machine, when changing these accessories.



Align arrow on cutting cylinder to the other one on arm then assemble prepared cutting meat canister into arm counter-clockwise shown as picture. Fasten cutting screw bar after cutting meat canister fixed correctly.



- 6 Assemble loading tray into cutting meat canister then place bowl to outlet of cutting meat canister.
- 7 Powder on for running. Turn switch to appropriate speed then put food into feeding inlet with pusher to push down food.



- 8 Turn switch to "OFF" when food is ready then unplug and cut off power. Remove pusher and loading tray.
- 9 Press release button, remove cutting meat canister from arm clockwise.

---

## CARE AND CLEANING

---

**Note:** The accessories must NOT be cleaned in the dishwasher!

- Never immerse the base unit in water or hold under running water.
- Do not use abrasive to clean.
- Wipe unit with a damp cloth, if required; use a litter washing up liquid. Then wipe unit dry.
- Do not wedge plastic parts in the dishwasher as they could be warped.
- Rinse and dry thoroughly.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

---

## HINTS ON DISPOSAL

---

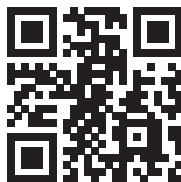


According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring 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.



**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**

---

---

## **FICHE TECHNIQUE**

---

Numéro d'article	10032111, 10032112
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz

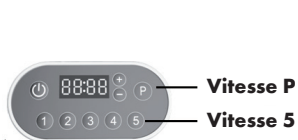
---

## **FABRICANT**

---

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

## REMARQUE IMPORTANTE



Après un mélange à la vitesse 5 ou P, la fiche de l'accessoire se trouve dans cette position.



Après un mélange à la vitesse 1-2-3-4, la fiche de l'accessoire se trouve dans cette position.

Après avoir mélangé au niveau 5 ou P, rallumez la machine pendant 1-2 secondes à n'importe quelle vitesse 1-2-3-4 (sauf 5 ou P), puis éteignez-la à nouveau pour installer l'accessoire en position médiane (pour le crochet pétrisseur / batteur / fouet).

Si l'accessoire (crochet pétrisseur / batteur / fouet) ne peut se retirer ou s'insérer dans son support, allumez l'appareil pendant 1-2 secondes à n'importe quelle vitesse 1-2-3-4 (sauf 5 ou P) pour que la fiche se mette en position médiane. Ensuite, l'accessoire se retirera ou s'installera facilement.

Aux vitesses 1-2-3-4 : après utilisation, la fiche de l'accessoire revient automatiquement en position médiane.

### Réglages de vitesses recommandés

Accessoire	Illustration	Vitesse	Capacité	Durée	Remarque
Crochet		1-2	200 g 1000 g	5 min	Aliments à haute densité (pâte)
Fouet		3-4	200 g 1000 g	5 min	Aliments à densité moyenne (salade, pommes de terre écrasées)
Fouet à neige		5	200 ml 800 ml	6 min	Aliments de faible densité (œufs, beurre, crème)
Hachoir à viande		4	< 1000 g	6 min	



---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

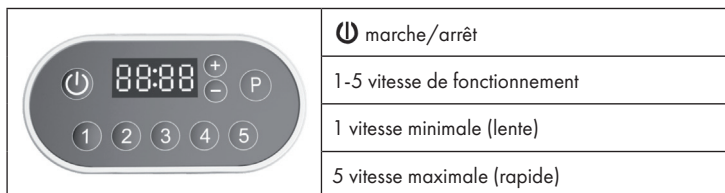
Remarque : Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Suivez les indications et les consignes du manuel d'utilisation. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Les consignes de sécurité suivantes doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

- Lisez attentivement et entièrement ce mode d'emploi.
- Ne plongez pas le câble d'alimentation ou la fiche d'alimentation de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides, car cela pourrait provoquer une électrocution.
- Surveillez les enfants qui se tiennent à proximité de l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise secteur si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous changez d'accessoire ou si vous souhaitez nettoyer l'appareil.
- Evitez de toucher aux parties mobiles de l'appareil.
- Pour éviter les risques, un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par le fabricant, le service client ou une personne de qualification similaire.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre sur le bord d'une table.
- Pendant que les aliments sont travaillés, ne touchez jamais les lames mobiles ou les disques en mouvement avec vos mains ou vos ustensiles de cuisine pour éviter de causer des dommages matériels et / ou des blessures.
- Les couteaux sont très tranchants, faites attention à vos mains.
- Pour réduire le risque de blessure, ne placez jamais de lames ou disques tranchants sur la base.
- Ne poussez jamais les aliments à la main, utilisez le poussoir.
- Utilisez les accessoires uniquement de la façon décrite dans le mode d'emploi.
- Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou de retirer des accessoires mobiles de l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées, à condition qu'elles soient formées par une personne responsable de leur sécurité, ou aient reçu des instructions sur l'appareil et soient conscientes des risques liés à son utilisation.
- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas l'appareil comme un jouet.

## APPAREIL ET PANNEAU DE COMMANDE

- 1 cache avant
- 2 tête pivotante
- 3 cache supérieur
- 4 réglage de la vitesse
- 5 boîtier du moteur
- 6 couvercle transparent
- 7 fouets à neige
- 8 bouton de la tête pivotante
- 9 socle
- 10 bol en inox
- 11 pieds en gomme
- 12 crochets à pétrir
- 13 fouet
- 14 hachoir
- 15 moule à biscuits
- 16 accessoire à kebbe
- 17 douille à saucisses
- 18 poussoir



## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

### Témoins numériques avec fonction minuterie





1. Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Maintenant, appuyez sur n'importe quel bouton de vitesse, la durée se règle automatiquement.
2. Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Appuyez sur les boutons + et - pour régler la durée. Appuyez maintenant sur n'importe quel bouton de vitesse. Le compte à rebours démarre. Lorsque la durée que vous avez réglée est écoulée, l'appareil s'arrête automatiquement.

Après les durées suivantes, l'appareil s'arrête automatiquement :

Vitesse	Durée par défaut	Possibilités de réglages
1	60 sec (passe automatiquement à la vitesse 2)	1-20 mn
2	10 mn	1-20 mn
3	10 mn	1-20 mn
4	10 mn	1-10 mn
5	10 mn	1-10 mn
P	5 sec	/

Remarque : en mode de minuterie, vous pouvez basculer librement entre les vitesses 1, 2 et 3. Aux niveaux de vitesse 4 et 5, vous pouvez seulement réduire la vitesse, non l'augmenter.

## Réglages de vitesses recommandés

Accessoire	Illustration	Vitesse	Capacité	Durée recommandée	Remarque
crochets à pétrir		1-2	200 g-1000 g	5 mn	Aliments de forte densité (pâte)
Fouet		3-4	200 g-1000 g	5 mn	Aliments de densité moyenne (salade, purée de pommes de terre)
Fouets à neige		5	200 ml-800 ml	6 mn	Aliments de faible densité (oeufs, beurre, crème)
Hachoir		4	< 1000 g	6 mn	

### Importants conseils d'utilisation

- N'utilisez pas l'appareil plus de 10 minutes à la fois.
- Après une phase d'utilisation, laissez refroidir l'appareil pendant 30 minutes minimum.
- Ne versez pas plus de 1,0 kg de pâte dans le bol mélangeur.
- Utilisez l'appareil équipé d'accessoires uniquement.
- Les accessoires mobiles sont potentiellement dangereux et peuvent causer des blessures.
- Gardez vos doigts à l'écart du bol pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne changez pas l'accessoire avant d'avoir éteint l'appareil, débranché le câble d'alimentation et avant que l'accessoire ne se soit arrêté.
- Après la mise hors tension, l'appareil ne s'arrête pas tout de suite.

## UTILISATION DES ACCESSOIRES

**Remarque :** Les accessoires ne doivent PAS être nettoyés au lave-vaisselle !

**Comment monter un accessoire :**



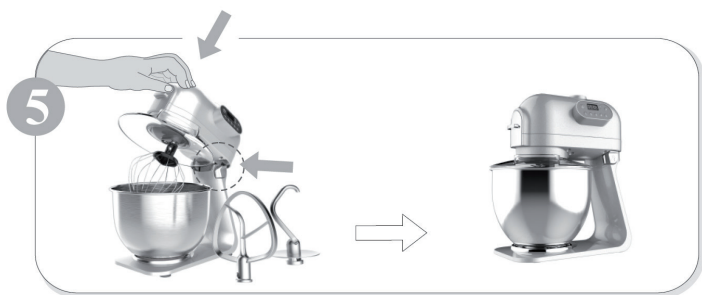
**Comment utiliser le fouet, les fouets à neige et les crochets à pétrir :**



- 1 Enfoncez la tête pivotante d'une main et appuyez sur le bouton de la tête pivotante avec l'autre main (voir Fig. 1). Soulevez la tête pivotante jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- 2 Tournez le bol rempli dans la base de l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (voir Fig. 2).



- 3 Fixez le couvercle du bol dans le sens des aiguilles d'une montre (voir Fig.3).
- 4 Insérez selon vos besoins le fouet, le fouet à neige ou le crochet pétrisseur sur l'axe de rotation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (voir Fig. 4).



- 5 Avec une main, poussez vers le bas la tête pivotante et avec l'autre main, appuyez sur le bouton de la tête pivotante jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Amener la tête pivotante à la position indiquée sur la figure 5. Allumez l'appareil et réglez le niveau de vitesse approprié.



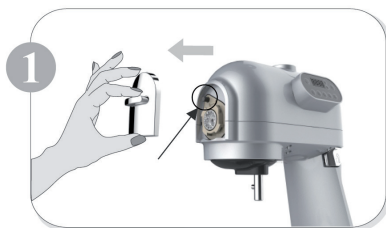
- 6 Lorsque les aliments sont prêts, appuyez sur le bouton. Appuyez d'une main sur la tête pivotante vers le bas et appuyez sur le bouton de la tête pivotante avec l'autre main. Soulevez la tête pivotante jusqu'à ce que vous entendiez un clic. Amenez la tête pivotante à la position indiquée sur la figure 6.
- 7 Tournez le fouet, le fouet à neige ou le crochet pétrisseur dans le sens antihoraire et sortez-le de l'axe de rotation.



- 8 Tournez le couvercle du bol dans le sens antihoraire et retirez-le.
- 9 Tournez le bol en acier inoxydable avec les aliments préparés dans le sens antihoraire et sortez-les du robot culinaire.

## Domaines d'application et exemples de recettes

<b>Fouets à neige</b>	4 blancs d'œufs minimum
	Vitesse 5 pendant 5 minutes
<b>Crochets à pétrir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g de farine</li> <li>• 100 g de sucre</li> <li>• 25 g de lait en poudre</li> <li>• 10 g de levure</li> <li>• 75 g de beurre</li> <li>• 3 jaunes d'œufs</li> <li>• 8 g de sel</li> <li>• 225 ml d'eau</li> </ul>
	Vitesse 1-2 pendant 10 minutes
<b>Fouet</b>	Crème ou sauce salade
	Vitesse 3-4 pendant 5 minutes

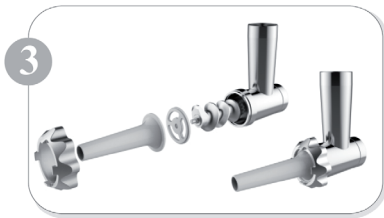
**HACHOIR**

Retirez le cache avant (voir fig 1)

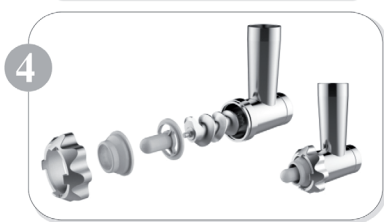


Assemblez l'accessoire dans l'ordre indiqué sur la figure 2. Insérez d'abord l'arbre de la vis sans fin et le disque de coupe dans le récipient de découpe de la viande. Ensuite, fixez la barre de coupe au plateau de coupe-viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.





Assemblez l'accessoire dans l'ordre indiqué sur la figure 3. Insérez d'abord l'arbre de la vis sans fin, le couvercle principal et le bac à saucisses dans le récipient de découpe de la viande. Ensuite, fixez la barre de coupe au plateau de coupe-viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



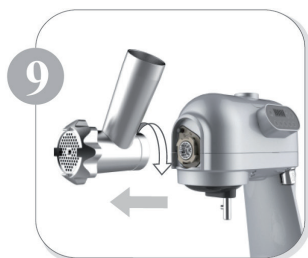
Assemblez l'accessoire dans l'ordre indiqué sur la Figure 4. Insérer d'abord la vis sans fin, puis le conducteur, le récipient de boulettes de viande dans le récipient de coupe de la viande. Ensuite, fixez la barre de coupe au plateau de coupe-viande en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



Amenez la flèche du cylindre de coupe au niveau de l'autre flèche de l'unité et insérez le récipient de coupe de la viande préparé dans l'unité en la tournant dans le sens antihoraire, comme illustré à la figure 5. Ne pas fixer la barre de coupe avant que le coupe-viande ait été correctement fixé.



- 6 Fixez le plateau d'alimentation sur le récipient de coupe de la viande. Ensuite, placez le bol sous l'ouverture de la cartouche de coupe de viande.
- 7 Appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil. Ajustez la vitesse et placez la viande dans le bac de chargement et poussez-la vers le bas avec le curseur.



- 8 Appuyez sur le bouton pour éteindre l'appareil lorsque toute la viande est passée dans le hachoir. Débranchez la fiche d'alimentation de la prise. Retirez le curseur et le plateau de chargement.
- 9 Appuyez sur le bouton de déverrouillage et tournez le plateau du coupe-viande en sens antihoraire pour le retirer.

---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

**Remarque** : Les accessoires ne doivent PAS être nettoyés au lave-vaisselle !

- Ne plongez jamais l'appareil sous l'eau et ne le mettez pas sous l'eau courante.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits agressifs.
- Essuyez l'appareil avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un peu de produit à vaisselle. Ensuite, essuyez l'appareil pour le sécher.
- Ne nettoyez pas les accessoires en plastique dans le lave-vaisselle car cela pourrait les déformer.
- Bien sécher l'appareil et les accessoires après le nettoyage.
- Après le nettoyage et le séchage, mettez l'accessoire dans un sac de protection pour le ranger.

---

## CONSEILS POUR LE RECYCLAGE

---

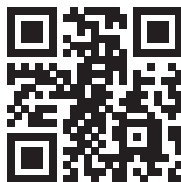


Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.



**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**

---

---

**DATI TECNICI**

---

Numero articolo	10032111, 10032112
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz

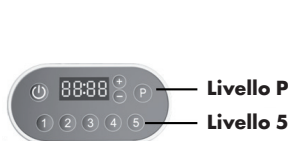
---

**PRODUTTORE**

---

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

## INFORMAZIONI IMPORTANTI



Dopo il procedimento di miscelazione a livello 5 o P, il connettore dell'attacco si trova in questa posizione.



Dopo il procedimento di miscelazione a livello 1-2-3-4, il connettore dell'attacco si trova automaticamente in questa posizione.

Dopo aver miscelato a livello 5 o P, il dispositivo si riaccende per 1-2 secondi con una velocità a piacere tra 1-2-3-4 (esclusi 5 o P), per poi spegnersi, in modo da portare il connettore per gli attacchi (attacco per impastare/attacco per miscelare/frusta) in posizione centrale.

Se non è possibile installare o rimuovere gli attacchi (attacco per impastare/attacco per miscelare/frusta), accendere il dispositivo per 1-2 secondi con un livello a piacere tra 1-2-3-4 (esclusi 5 o P), in modo che il connettore raggiunga la posizione centrale. Ora è possibile installare o rimuovere l'attacco desiderato.

Ai livelli 1-2-3-4: terminato l'utilizzo, il connettore degli attacchi torna automaticamente in posizione centrale.

### Impostazioni di velocità consigliate

Accessorio	Immagine	Livello	Capacità	Durata	Nota
Attacco per impastare		1-2	200 g 1000 g	5 min.	Alimenti ad elevata densità (impasti).
Frullino		3-4	200 g 1000 g	5 min.	Alimenti a media densità (insalata, patate schiacciate).
Frusta		5	200 ml 800 ml	6 min.	Alimenti a bassa densità (uova, burro, panna).
Tritacarne		4	< 1000 g	6 min.	

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

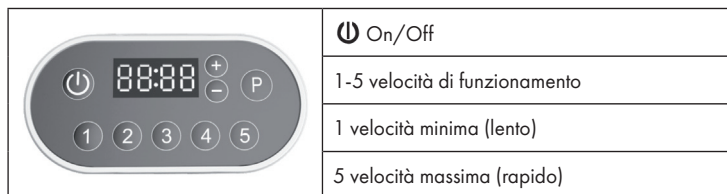
Avvertenza: leggere attentamente il manuale d'uso prima di utilizzare il dispositivo e conservarlo per future consultazioni. Rispettare le indicazioni e le avvertenze del manuale d'uso. Per danni insorti a causa di un utilizzo improprio o del mancato rispetto delle avvertenze non ci assumiamo alcuna responsabilità.

Le seguenti avvertenze di sicurezza devono essere sempre rispettate quando si utilizza un dispositivo elettrico:

- Leggere attentamente tutto il manuale d'uso.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi, in modo da evitare il rischio di folgorazioni.
- Tenere sotto controllo bambini che si trovano nelle vicinanze del dispositivo.
- Staccare la spina dalla presa elettrica, se non si utilizza il dispositivo, si sostituiscono gli accessori o si procede alla pulizia del dispositivo.
- Evitare il contatto con componenti mobili.
- Per evitare rischi, un cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare incendi, folgorazioni o lesioni.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penzoli liberamente dal bordo del tavolo.
- Non toccare mai con le mani o con utensili da cucina le lame o i dischi mobili durante la lavorazione di alimenti, per evitare danni a cose o persone.
- Le lame sono affilate: attenzione alle mani!
- Per ridurre il rischio di lesioni, non posizionare mai le lame o i dischi affilati sul basamento.
- Non spingere mai con le mani alimenti all'interno, ma utilizzare il pressino.
- Utilizzare gli accessori solo come descritto nel manuale d'uso.
- Spegnerne il dispositivo prima di sostituire accessori o di rimuovere dal dispositivo componenti mobili.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, mentali o psichiche di utilizzare il dispositivo, solo se sono state informate da una persona responsabile del loro controllo riguardo ai metodi di utilizzo del dispositivo e ai rischi connessi.
- Non permettere ai bambini di giocare con il dispositivo.

## PRODOTTO E PANNELLO DI CONTROLLO

- 1 Copertura frontale
- 2 Testa mobile
- 3 Copertura superiore
- 4 Regolazione della velocità
- 5 Alloggiamento del motore
- 6 Copertura trasparente della ciotola
- 7 Frusta
- 8 Tasto per testa mobile
- 9 Basamento
- 10 Ciotola in acciaio inox
- 11 Piedi d'appoggio in gomma
- 12 Gancio per impastare
- 13 Frullino
- 14 Tritacarne
- 15 Utensile per biscotti
- 16 Attacco Kebbe
- 17 Attacco per salsicce
- 18 Pressino





## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

### Display digitale con funzione timer





1. Premere il tasto per accendere il dispositivo. Premere ora un tasto a piacere per regolare la velocità e inizia il conteggio automatico.
2. Premere il tasto per accendere il dispositivo. Premere i tasti + e – per regolare il tempo. Premere ora il tasto relativo alla velocità desiderata. Una volta scaduto il tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente.

Il dispositivo si spegna automaticamente dopo i seguenti tempi:

Velocità	Tempo predefinito	Funzione timer
1	60 secondi (passa a velocità 2 automaticamente)	1-20 min.
2	10 min.	1-20 min.
3	10 min.	1-20 min.
4	10 min.	1-10 min.
5	10 min.	1-10 min.
P	5 sec.	/

Avvertenza: in modalità timer è possibile cambiare liberamente tra le velocità 1, 2, 3. Nelle velocità 4 e 5 è solo possibile ridurre la velocità, non incrementarla.

### Impostazioni di velocità consigliate

Accessorio	Immagine	Velocità	Capacità	Impostazione timer consigliata	Avvertenza
Gancio per impastare		1-2	200 g-1000 g	5 min.	Alimento con elevata densità (impasti)
Frullino		3-4	200 g-1000 g	5 min.	Alimento con media densità (insalata, patate schiacciate)
Frusta		5	200 ml-800 ml	6 min.	Alimento con bassa densità (uova, burro, panna)
Tritacarne		4	< 1000 g	6 min.	

### Importanti avvertenze sull'utilizzo

- Non utilizzare il dispositivo per più di 10 minuti alla volta.
- Dopo ogni utilizzo, il dispositivo deve raffreddarsi per almeno 10 minuti.
- Non inserire più di 1 kg di massa nella ciotola.
- Utilizzare il dispositivo solo con gli accessori ben fissati.
- Accessori allentati possono causare rischio di lesioni.
- Tenere le dita lontano dalla ciotola durante il funzionamento.
- Sostituire gli accessori solo quando il dispositivo è spento, la spina scollegata dalla presa elettrica e gli accessori hanno smesso di muoversi.
- Dopo lo spegnimento, la trazione continua a muoversi.

## UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

**Nota:** Gli accessori NON devono essere puliti in lavastoviglie!

Così si fissano gli accessori:



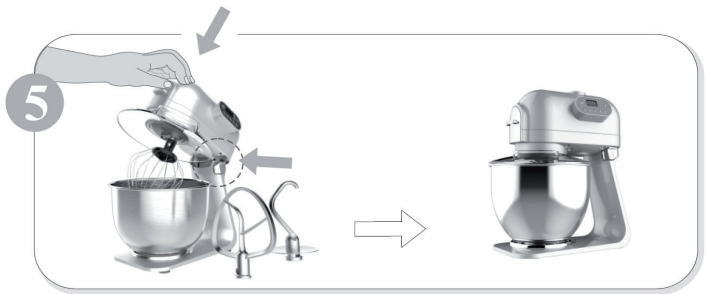
Così si utilizzano frullino, frusta e gancio per impastare:



- 1 Premere verso il basso la testa mobile con una mano e con l'altra premere il tasto per la testa mobile (cfr. immagine 2). Sollevare la testa mobile fino a sentire un "clac".
- 2 Fissare la ciotola piena nella base, ruotandola in senso antiorario (cfr. immagine 2).



- 3 Applicare la copertura della ciotola in senso orario (cfr. immagine 3).
- 4 Applicare, in base alle necessità, frullino, frusta o gancio per impastare sull'asse rotante e ruotarlo in senso orario (cfr. immagine 4).



- 5 Premere verso il basso la testa mobile con una mano e con l'altra premere il tasto per la testa mobile fino a sentire un "clic". Portare la testa mobile nella posizione raffigurata in immagine 5. Accendere il dispositivo e impostare la velocità adeguata.



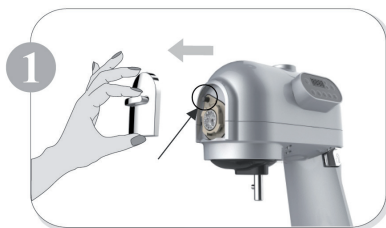
- 6 Non appena gli alimenti sono pronti, premere il tasto . Premere verso il basso la testa mobile con una mano e con l'altra premere il tasto per la testa mobile. Sollevare la testa mobile fino a sentire un "clac". Portare la testa mobile nella posizione raffigurata in immagine 5.
- 7 Ruotare frullino, frusta o gancio per impastare in senso antiorario e rimuoverlo dall'asse rotante.



- 8 Ruotare la copertura della ciotola in senso antiorario e rimuoverla.
- 9 Ruotare la ciotola con gli alimenti pronti in senso antiorario e toglierla dal robot da cucina.

## Aree di utilizzo ed esempi di ricette

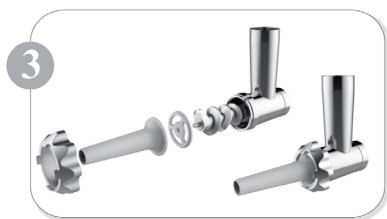
<b>Frustra</b>	Almeno 4 albumi d'uovo
	Velocità 5 per 5 minuti
<b>Gancio per impastare</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g di farina</li> <li>• 100 g di zucchero</li> <li>• 25 g di latte in polvere</li> <li>• 10 g di lievito</li> <li>• 75 g di burro</li> <li>• 3 tuorli d'uovo</li> <li>• 8 g di sale</li> <li>• 225 ml d'acqua</li> </ul>
	Velocità 1-2 per 10 minuti
<b>Frullino</b>	Panna o condimento per insalate
	Velocità 3-4 per 5 minuti

**TRITACARNE**

Rimuovere la copertura frontale (cfr. immagine 1).



Montare gli accessori seguendo i passaggi mostrati in immagine 2. Per prima cosa, posizionare l'albero a vite senza fine e i dischi di taglio nel contenitore per tritare la carne. Applicare poi la barra di taglio al contenitore per tritare la carne ruotandola in senso orario.



Montare gli accessori seguendo i passaggi mostrati in immagine 3. Per prima cosa, posizionare l'albero a vite senza fine, il coperchio principale e il contenitore per salsicce nel contenitore per tritare la carne. Applicare poi la barra di taglio al contenitore per tritare la carne ruotandola in senso orario.




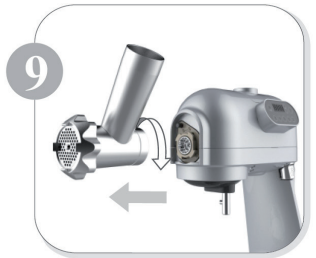
Montare gli accessori seguendo i passaggi mostrati in immagine 3. Per prima cosa, posizionare l'albero a vite senza fine, conduttore, contenitore per polpette nel contenitore per tritare la carne. Applicare poi la barra di taglio al contenitore per tritare la carne ruotandola in senso orario.




Allineare la freccia del cilindro di taglio con la freccia sul dispositivo e inserire il contenitore per tritare la carne già preparato nel dispositivo, ruotandolo in senso antiorario, come mostrato in immagine 5. Fissare la barra di taglio solo dopo aver montato correttamente il contenitore per tritare la carne.



- 6 Montare il vassoio di riempimento e posizionare la ciotola sotto al punto di uscita del contenitore per tritare la carne.
- 7 Premere il tasto  per attivare il dispositivo. Impostare la velocità, mettere la carne nel vassoio di riempimento e utilizzare il pressino per spingere la carne verso il basso.



- 8 Premere il tasto  per spegnere il dispositivo, una volta che tutta la carne è stata tritata. Staccare la spina dalla presa elettrica. Rimuovere pressino e vassoio di riempimento.
- 9 Premere il tasto di sblocco e ruotare il contenitore per tritare la carne in senso antiorario per rimuoverlo.



---

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

**Nota:** Gli accessori NON devono essere puliti in lavastoviglie!

- Non immergere mai il dispositivo in acqua e non metterlo sotto ad acqua corrente.
- Non pulire il dispositivo con detergenti aggressivi.
- Sfregare il dispositivo con un panno umido. Se necessario, utilizzare un po' di detersivo per piatti. Infine, asciugare il dispositivo strofinando.
- Non lavare gli accessori in plastica nella lavastoviglie, in quanto potrebbero deformarsi.
- Dopo la pulizia, asciugare completamente accessori e dispositivo.
- Dopo pulizia e asciugatura, mettere gli accessori in un involucre protettivo.

---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla 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 ridurre il consumo di materie prime.



**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**

---

---

**DATOS TÉCNICOS**

---

Número de artículo	10032111, 10032112
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz

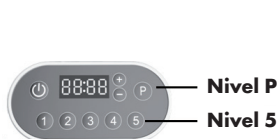
---

**FABRICANTE**

---

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

## INFORMACIÓN IMPORTANTE



**Nivel P**

**Nivel 5**



**El conector se situará automáticamente en este punto tras funcionar en las velocidades 5 o P.**



**El conector se situará automáticamente en este punto tras funcionar en las velocidades 1-2-3-4.**

Después de haber realizado la mezcla en el nivel 5 o P, encienda el robot durante 1-2 segundos en uno de los niveles de velocidad 1-2-3-4 (excepto 5 o P) y luego apáguelo para que el conector (para el gancho amasador/mezclador/varillas) se pueda desencajar en la posición central.

Si el accesorio (gancho amasador/mezclador/varillas) no se puede desmontar o montar en el conector, encienda el robot durante 1-2 segundos en uno de los niveles de velocidad 1-2-3-4 (excepto 5 o P) y el conector se desplazará hacia la parte central. Entonces el accesorio se podrá montar y desmontar.

En los niveles 1-2-3-4: Tras el funcionamiento, el conector del accesorio se situará automáticamente en la posición central.

### Ajustes de velocidad recomendados

Accesorio	Imagen	Nivel	Capacidad	Tiempo	Nota
Gancho amasador		1-2	200 g 1000 g	5 min	Alimentos de densidad alta (masa)
Removedor		3-4	200 g 1000 g	5 min	Alimentos de densidad media (ensalada, patatas machacadas)
Varillas		5	200 ml 800 ml	6 min	Alimentos de densidad baja (huevos, mantequilla, nata)
Picadora de carne		4	< 1000 g	6 min	

---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

Atención: Lea atentamente estas indicaciones de seguridad antes de utilizar el aparato por primera vez y conserve este manual para futuras consultas. Siga todas las indicaciones de este manual de instrucciones. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

Al utilizar un aparato eléctrico, siempre debe seguir las siguientes indicaciones de seguridad:

- Lea atentamente este manual de instrucciones.
- No sumerja el cable de alimentación o el enchufe del aparato en agua ni en ningún otro líquido para evitar provocar una descarga eléctrica.
- Vigile a los niños cuando estén cerca del aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente si no utiliza el aparato, al cambiar los accesorios o antes de limpiarlo.
- No toque las piezas móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos de lesiones.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendio, descarga eléctrica o lesiones.
- Utilice el aparato únicamente en el interior.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando sobre cantos afilados.
- Para evitar daños materiales o personales, no toque la cuchilla móvil o los discos giratorios con las manos o utensilios de cocina cuando el aparato está en marcha.
- Las cuchillas son afiladas, preste atención a sus manos.
- Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque la cuchilla afilada o los discos encima de la base.
- No introduzca los alimentos con las manos, sino con el empujador.
- Utilice los accesorios de acuerdo con lo descrito en estas instrucciones de uso.
- Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o retirar las piezas móviles.
- Las personas, incluidos niños, con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales no podrán utilizar el aparato salvo que hayan sido previamente instruidas por su tutor o supervisor sobre su utilización y las indicaciones de seguridad y comprendan los riesgos que puedan derivarse de su uso.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.

## VISTA GENERAL Y PANEL DE CONTROL

- 1 Tapa extraíble frontal
- 2 Brazo multifunción
- 3 Cubierta superior
- 4 Regulador de velocidad
- 5 Carcasa de motor
- 6 Tapa de bol transparente
- 7 Batidor
- 8 Botón para mover el brazo multifunción
- 9 Base
- 10 Bol de acero inoxidable
- 11 Patas de goma
- 12 Gancho para amasar
- 13 Paleta para mezclar
- 14 Picadora
- 15 Molde para galletas
- 16 Accesorio para kebbe
- 17 Boquilla para salchichas
- 18 Pasador



	Encendido/Apagado
	1-5 Velocidades
	1 Velocidad mínima (lenta)
	5 Velocidad máxima (rápida)

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

### Pantalla digital con función de temporizador





1. Pulse el botón para encender el aparato. Pulse uno de los botones para elegir la velocidad; el tiempo se configura automáticamente.
2. Pulse el botón para encender el aparato. Pulse los botones + y – para elegir el tiempo. Pulse uno de los botones para elegir la velocidad. Comienza la cuenta regresiva. Tras transcurrir el tiempo elegido, el aparato se apaga automáticamente.

El aparato se apaga automáticamente al finalizarse el siguiente tiempo:

Velocidad	Tiempo predefinido	Posibilidad de configuración
1	60 seg. (cambia automáticamente a velocidad 2)	1 - 20 min.
2	10 min.	1 - 20 min.
3	10 min.	1 - 20 min.
4	10 min.	1 - 10 min.
5	10 min.	1 - 10 min.
P	5 seg.	/

Atención: En modo temporizador, puede cambiar libremente entre las velocidades 1, 2 y 3. Sin embargo, en los niveles 4 y 5 no puede aumentar la velocidad, sino únicamente bajarla.

### Velocidades recomendadas

Accesorio	Imagen	Velocidad	Capacidad	Tiempo recomendado	Indicaciones
Gancho para amasar		1-2	200 g-1000 g	5 min.	Alimentos con gran densidad (masa)
Paleta para mezclar		3-4	200 g-1000 g	5 min.	Alimentos con densidad media (ensalada, puré de patata)
Batidor		5	200 ml-800 ml	6 min.	Alimentos con poca densidad (huevo, mantequilla, nata)
Picadora		4	< 1000 g	6 min.	

### Indicaciones importantes sobre el uso

- No deje que el aparato funcione durante más de 10 minutos seguidos.
- Después de utilizar el aparato una vez, deje que se enfríe al menos durante 30 minutos.
- No añada más de 1 kg de masa al bol.
- Utilice el aparato únicamente con los accesorios montados.
- ¡Existe riesgo de lesiones debido a los accesorios móviles!
- Mantenga los dedos lejos del bol mientras el aparato está en marcha.
- Cambie los accesorios únicamente cuando el aparato está apagado, el enchufe desconectado y los accesorios inmóviles.
- Después de apagar el aparato, el eje de transmisión sigue funcionando.



## USO DE LOS ACCESORIOS

**Nota:** Gli accessori NON devono essere puliti in lavastoviglie!

**Cómo montar los accesorios:**



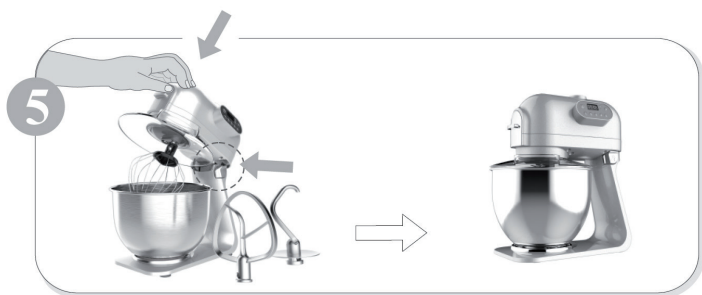
**Cómo usar la paleta para mezclar, el batidor y el gancho para amasar:**



- 1 Presione con una mano el brazo multifunción hacia abajo y con la otra mano, pulse el botón para mover el brazo multifunción (ver ilu. 1). Levante el brazo multifunción hasta que oiga un chasquido.
- 2 Llene el bol, colóquelo en la base y fíjelo girándolo a la derecha hasta que quede encajado (ver ilu. 2).



- 3 Monte la tapa de bol girándola a la derecha (ver ilu. 3).
- 4 Según la necesidad, monte la paleta para mezclar, el batidor o el gancho pasar amasar en el eje giratorio girando el accesorio a la derecha (ver ilu. 4).



- 5 Presione con una mano el brazo multifunción hacia abajo y con la otra mano, pulse el botón para mover el brazo multifunción hasta que oiga un chasquido. Coloque el brazo multifunción en la posición indicada en la ilustración 5. Encienda el aparato y elija la velocidad.



- 6 Después de finalizar la preparación, apague el aparato. Presione con una mano el brazo multifunción hacia abajo y con la otra mano, pulse el botón para mover el brazo multifunción. Levante el brazo multifunción hasta que oiga un chasquido. Coloque el brazo multifunción en la posición indicada en la ilustración 6.
- 7 Retire la paleta para mezclar, el batidor o el gancho pasar amasar del eje giratorio girando el accesorio a la izquierda.

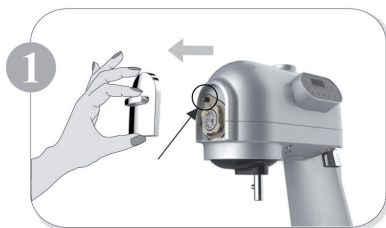


- 8 Retire la tapa de bol girándola a la izquierda.
- 9 Retire el bol con los alimentos preparados girándolo a la izquierda.

## Campo de aplicación y ejemplos de receta

<b>Batidor</b>	Mínimo 4 claras
	Velocidad 5 durante 5 minutos
<b>Gancho para amasar</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 500 g de harina</li> <li>• 100 g de azúcar</li> <li>• 25 g de leche en polvo</li> <li>• 10 g de levadura</li> <li>• 75 g de mantequilla</li> <li>• 3 de yema</li> <li>• 8 g de sal</li> <li>• 225 ml de agua</li> </ul>
	Velocidad 1-2 durante 10 minutos
<b>Paleta para mezclar</b>	Nata o aderezo para ensalada
	Velocidad 3-4 durante 5 minutos

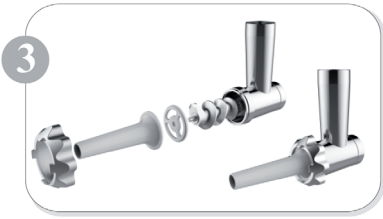
## PICADORA



Retire la tapa extraíble frontal (ver ilu. 1).



Monte los accesorios en el orden indicado en la ilustración 2. Monte la espiral y la cuchilla en la picadora. A continuación, monte la placa deseada y enrosque la fijación girándola a la derecha.



Monte los accesorios en el orden indicado en la ilustración 3. Monte la espiral, el separador de carne y el embudo para salchichas en la picadora. A continuación, enrosque la fijación girándola a la derecha.



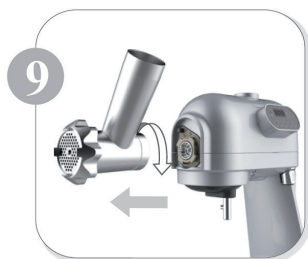
Monte los accesorios en el orden indicado en la ilustración 4. Monte la espiral, el separador y el cono en la picadora. A continuación, enrosque la fijación girándola a la derecha.



Alinee la flecha en la picadora a la flecha en el robot de cocina y monte la picadora previamente preparada en el robot de cocina girándola a la derecha, tal como se indica en la ilustración 5. Enrosque la fijación después de montar correctamente la picadora.



- 6 Monte la bandeja en la picadora. A continuación, coloque el bol justo debajo de la placa de la picadora.
- 7 Pulse el botón para encender el aparato. Elija la velocidad deseada, coloque la carne en la bandeja e introduzca la carne hacia abajo con la ayuda del empujador.



- 8 Pulse el botón para apagar el aparato después de que toda la carne picada haya salido de la picadora. Desconecte el enchufe de la toma de corriente. Retire el empujador y la bandeja.
- 9 Pulse el botón de desbloqueo de la picadora y extraiga la picadora girándola a la izquierda.

---

## LIMPIEZA Y CUIDADO

---

**Nota:** Gli accessori NON devono essere puliti in lavastoviglie!

- Nunca sumerja el aparato en agua ni lo ponga bajo el grifo.
- No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos.
- Limpie el aparato con un paño húmedo. De ser necesario, utilice un poco de detergente para lavavajillas. Frote el aparato hasta que se seque.
- No limpie los accesorios de plástico en un lavavajillas, ya que podrían desfigurarse.
- Una vez limpiados, frote el aparato y los accesorios hasta que se sequen.
- Una vez limpios y secos, guarde los accesorios en una funda protectora.

---

## 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.











KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK