

LUCA

Küchenmaschine
Food Processor
Robot de cocina
Robot de cuisine
Robot da cucina

10035486 10035487 10035488



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Programmschalter	5
Inbetriebnahme und Bedienung	5
Verwendung des Zubehörs	7
Reinigung	17
Fehlersuche und Fehlerbehebung	17
Hinweise zur Entsorgung	18

English	19
Français	37
Español	53
Italiano	69

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10035486, 10035487, 10035488
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung (Watt)	1000 W
Fassungsvermögen Schlüssel	3 Liter

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

SICHERHEITSHINWEISE

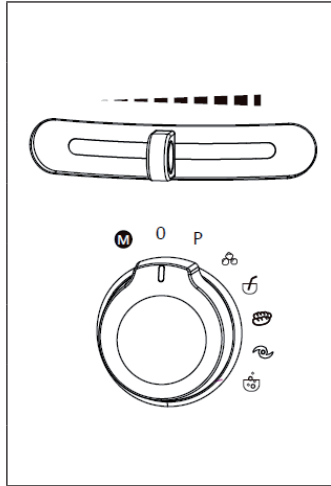
- Prüfen Sie vor der Benutzung die angegebene Spannung auf dem Typenschild. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen, ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- 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 niemand 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 ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich an die Steckdose, damit Sie den Stecker bei Bedarf schnell und leicht herausziehen 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 für den 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 wenn Sie es 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.

Hinweis: Das Gerät ist nur für den Kurzzeitbetrieb ausgelegt, d. h. es sollte nicht länger als 4 Minuten im Dauerbetrieb verwendet werden. Schalten Sie das Gerät danach aus und lassen Sie den Motor abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.

PROGRAMMSCHALTER

Dieses Gerät verfügt über folgende Programmeinstellungen:
„Manuelle Geschwindigkeit“ (M), Ein & Aus (0), „Automatik-Programm“.

- M** Manuelle Geschwindigkeitskontrolle
- 0** Ein-/ Ausschalten
- P** Impuls (Automatik-Programm)
-  Eiscrusher (Automatik-Programm)
-  Smoothies (Automatik-Programm)
-  Teig mischen (Automatik-Programm)
-  Zerkleinern (Automatik-Programm)
-  Reinigung (Automatik-Programm)



Hinweis: Wenn Sie den Drehregler auf „0“ drehen, stoppt das Gerät den Betrieb und alle Funktionen werden zurückgesetzt.

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Vor dem Gebrauch

- Stellen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Steckdosenspannung übereinstimmt.
- Entfernen Sie vor der ersten Verwendung das gesamte Verpackungsmaterial und reinigen Sie das Gerät.

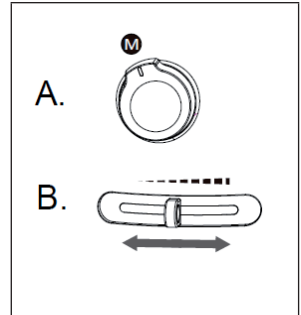
Inbetriebnahme

- Stellen Sie den Drehregler, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken, zunächst auf „0“ und stellen Sie erst anschließend den Drehregler in die gewünschte Position. Die Funktionen sind nicht verfügbar, wenn der Drehregler beim Einschalten nicht auf die Position „0“ gedreht wurde. Dies ist eine Sicherheitsfunktion, um Unfälle zu vermeiden, durch die verhindert wird, dass das Gerät unerwartet angeht.

Manuelle Funktion (Geschwindigkeitskontrolle) **M**

In dieser Einstellung kann die Geschwindigkeit manuell angepasst werden.


1. Bringen Sie den Drehregler in die Position **M**. Drücken Sie den Drehregler nach unten, um die Funktion zu starten. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.
2. Die Geschwindigkeit kann am Schieberegler angepasst werden.
3. Die manuelle Funktion kann für das gesamte Zubehör verwendet werden.




Impulsfunktion **P**

1. Bringen Sie den Drehregler in die Position **P** und halten Sie den Drehregler gedrückt, um die Funktion zu starten.
2. Sobald Sie den Drehregler loslassen, wird der Betrieb gestoppt.
3. Diese Funktion kann für das gesamte Zubehör verwendet werden.



Eiscrusher

1. Bringen Sie den Drehregler in die Position . Wenn Sie den Drehregler einmal drücken, wird die Funktion gestartet. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.
2. Diese Funktion eignet sich für den Mixer.

Smoothies



1. Bringen Sie den Drehregler in die Position . Wenn Sie den Drehregler einmal drücken, wird die Funktion gestartet. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.
2. Diese Funktion eignet sich für den Mixer.

Teig mischen

1. Bringen Sie den Drehregler in die Position . Wenn Sie den Drehregler einmal drücken, wird die Funktion gestartet. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.
2. Diese Funktion eignet sich für das Kunststoffmesser. 


Hinweis: Aufgrund verschiedener Zutaten in den Rezepten, die Sie verwenden, kann die Leistung des Geräts unterschiedlich ausfallen. Sie können zusätzlich die manuelle Funktion **M** nutzen, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Zerkleinern

1. Bringen Sie den Drehregler in die Position . Wenn Sie den Drehregler einmal drücken, wird die Funktion gestartet. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.
2. Diese Funktion eignet sich für das Edelmessermesser. 

Hinweis: Aufgrund verschiedener Zutaten in den Rezepten, die Sie verwenden, kann die Leistung des Geräts unterschiedlich ausfallen. Sie können zusätzlich die manuelle Funktion **M** nutzen, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Automatische Reinigung

1. Geben Sie 3-4 Tropfen Spülmittel in eine Schüssel und fügen Sie maximal 800 ml Wasser hinzu.
2. Setzen Sie die Edelstahl- oder das Kunststoffmesser ein und verschließen Sie den Deckel.
3. Bringen Sie den Drehregler in die Position  und drücken Sie diesen einmal, um die Funktion zu starten. Wenn Sie den Drehregler erneut drücken, wird die Funktion gestoppt.


VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

1) Verwendung der Messerklingen

Die beiden im Lieferumfang enthaltenen Messerklingen sind vielseitig verwendbar.




Für das Edelmessermesser:

- Füllen Sie Lebensmittel nicht am Stück in das Gerät, sondern schneiden Sie diese vorher in Stücke.
- Lassen Sie das Gerät maximal 3 Minuten am Stück laufen, da es ansonsten überhitzen könnte. Schalten Sie das Gerät anschließend aus und lassen Sie es für mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Für das Edelmessermesser wird das Automatik-Programm „Zerkleinern“  empfohlen.
- Verwenden Sie für gröbere Lebensmittel die „Impulsfunktion“ **P**.

Lebensmittel	Größe	Gewicht	Zeit	Funktion
Zwiebel	In 4 Stücken, ohne Schale	250 g	ca. 30-60 s	Impulsfunktion / Automatik-Programm „Zerkleinern“ / Max.
Knoblauch	Ohne Schale	250 g	ca. 30-60 s	Impulsfunktion / Automatik-Programm „Zerkleinern“ / Max.
Karotte	< 2 x 2 cm	250 g	ca. 30-60 s	Impulsfunktion / Automatik-Programm „Zerkleinern“ / Max.
Fleisch	< 2 x 2 cm, ohne Knochen	250 g	ca. 30-60 s	Impulsfunktion / Automatik-Programm „Zerkleinern“ / Max.

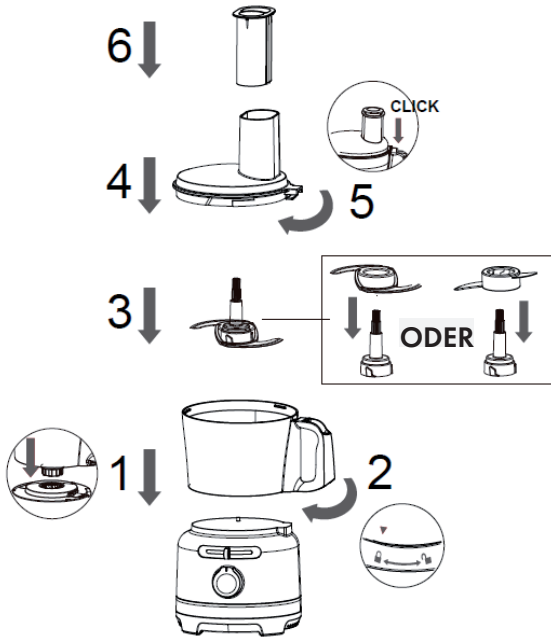
Für das Kunststoffmesser:

- Lassen Sie das Gerät maximal 2 Minuten am Stück laufen, da der Motor ansonsten überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät anschließend für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
- Es wird empfohlen, das Automatik-Programm „Teig mischen“  zu verwenden.
- Verwenden Sie maximal 500 g Mehl und 300 g Flüssigkeit.

Lebensmittel	Empfohlene Menge		Funktion
Mehl / Wasser	Mehl	200 g	Automatik-Programm „Teig mischen“
	Wasser	120 g	
Zutaten für Teig mischen	Eier	1 Stück	Automatik-Programm „Teig mischen“
	Margarine	50 g	
	Zucker	50 g	
	Mehl	50 g	
	Backpulver	1 g	

- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammen zu bauen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 5 richtig fixiert werden, da sich das Gerät ansonsten nicht bedienen lässt.
- In Schritt 3 kann das Kunststoffmesser oder das Edelmessmesser eingesetzt werden. Stellen Sie sicher, dass das entsprechende Zubehör richtig am Schaft fixiert wird.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinandergebaut werden.
- Öffnen Sie den Deckel nur, wenn die Klinge vollständig gestoppt ist.

Zusammenbau mit den Messerklingen

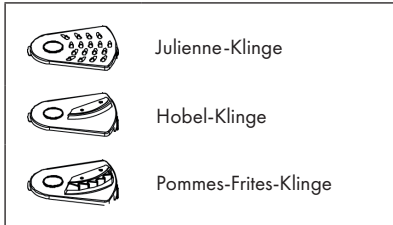


2) Verwendung der Hobel-/Julienne-/Pommes-Frites-Kartoffel-Klinge



- Achten Sie auf die Maximal-Markierung des Behälters. Stoppen Sie den Betrieb des Geräts, sobald die im Behälter befindlichen Lebensmittel die Maximal-Markierung überschreiten und entnehmen Sie die Lebensmittel aus dem Behälter.

- Schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie die Lebensmittel gleichmäßig mit dem Schieber nach unten. Stecken Sie niemals Ihre Fingern in den Einfüllstutzen!
- Lassen Sie das Gerät maximal 3 Minuten am Stück laufen, da der Motor ansonsten überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät anschließend für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie dieses wiederverwenden.

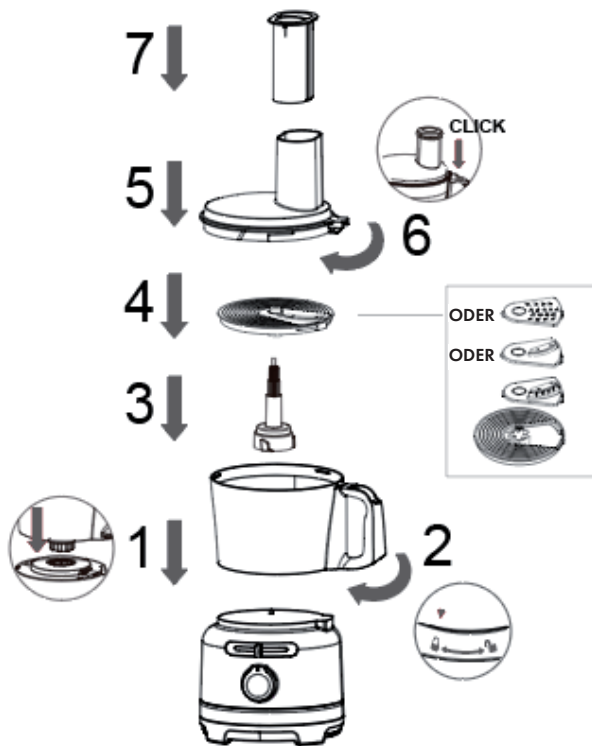


Lebensmittel	Empfohlene Menge	Dauer (Minuten)	Geschwindigkeitsstufen		
			Julienne-Klinge	Hobel-Klinge	Pommes-Frites-Kartoffel-Klinge
Karotte	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	N/A
Kartoffel	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	Stufe 2
Zucchini	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	N/A
Lauch	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	N/A
Rote Beete ohne Schale	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	N/A

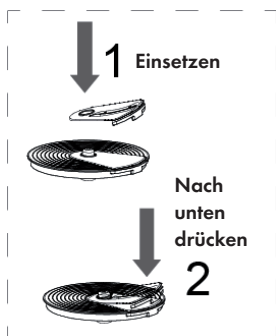
Hinweis: Befolgen Sie, die in der obigen Tabelle genannten Geschwindigkeitsempfehlungen, um mit dem Gerät die beste Leistung zu erzielen.

- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 6 richtig fixiert werden, da sich das Gerät ansonsten nicht bedienen lässt.
- In Schritt 4 kann eine der drei Klingen eingesetzt werden. Stellen Sie sicher, dass das entsprechende Zubehör richtig am Klingenhalter fixiert wird.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinandergebaut werden.
- Lassen Sie beim Umgang mit den Klingen Vorsicht walten, da diese sehr scharf sind.
- Öffnen Sie den Deckel nur dann, wenn die Klingen vollständig gestoppt sind.

Zusammenbau mit Julienne-Klinge, Hobel-Klinge, Pommes-Frites-Klinge



Montage



Demontage

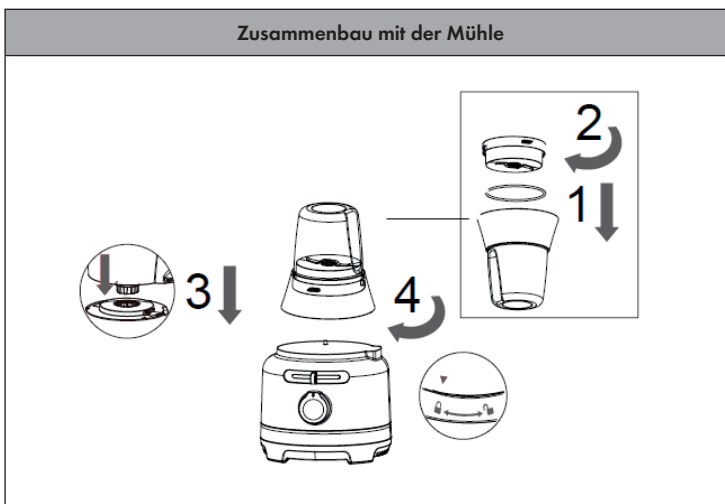


3) Verwendung der Mühle



- Lassen Sie das Gerät maximal 30 Sekunden am Stück laufen, da der Motor ansonsten überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung für mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Verwenden Sie die Mühle zum Mahlen von Kaffee, Mandeln, oder ähnlichen Lebensmitteln.
- Es wird empfohlen, für die Mühle die Impulsfunktion **P** zu verwenden.
- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammenzubauen.
- Achten Sie darauf, dass in Schritt 1 der Silikonring richtig in die Mahltasse eingesetzt wird. Drehen Sie anschließend in Schritt 2 den Klingensockel hinein.
- Stellen Sie sicher, dass die Mahltasse in Schritt 4 richtig fixiert wurde, da sich das Gerät ansonsten nicht bedienen lässt.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinandergebaut werden.
- Nehmen Sie die Mühle erst dann vom Gerät, wenn die Klinge vollständig gestoppt ist.



Zusammenbau mit der Mühle



4) Verwendung des Mixers



- Lassen Sie das Gerät maximal 2 Minuten am Stück laufen, da ansonsten der Motor überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät vor der nächsten Verwendung mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Öffnen Sie niemals den Deckel, wenn die Klingen sich noch drehen. Ziehen Sie als Vorsichtsmaßnahme zusätzlich den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Deckel abnehmen.
- Entfernen Sie den Messbecher, damit Sie während des Mixens Flüssigkeit in den Behälter einfüllen können, und schütten Sie die Flüssigkeit durch die Öffnung im Deckel.
- Schneiden Sie feste Zutaten vor der Verarbeitung in kleinere Stücke.
- Verarbeiten Sie größere Mengen in mehreren Etappen und nicht auf einmal.
- Verwenden Sie zur Zubereitung einer Suppe bereits gekochte Lebensmittel.
- Wenn eine verwendete Flüssigkeit heiß ist oder zu schäumen neigt (beispielsweise Milch), schütten Sie nicht mehr als einen Liter in den Behälter, um ein Überlaufen zu vermeiden.
- Sollten Sie mit dem Ergebnis nicht zufrieden sein, schalten Sie das Gerät aus und vermischen Sie die Zutaten mit einem Löffel.
- Verwenden Sie, um das beste Ergebnis zu erhalten, die maximale Geschwindigkeit oder die Impulsfunktion **P**.

HINWEIS: Es wird empfohlen, für den Mixer die Automatik-Programme „Smoothies“  oder „Eiscrusher“  zu verwenden.

- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gefäß in Schritt 2 richtig fixiert wird, da sich das Gerät ansonsten nicht bedienen lässt.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinanderggebaut werden.
- Lassen Sie beim Umgang mit der Edelstahl-Klinge walten, da diese sehr scharf ist.
- Öffnen Sie den Deckel nur, wenn die Klinge vollständig gestoppt ist.



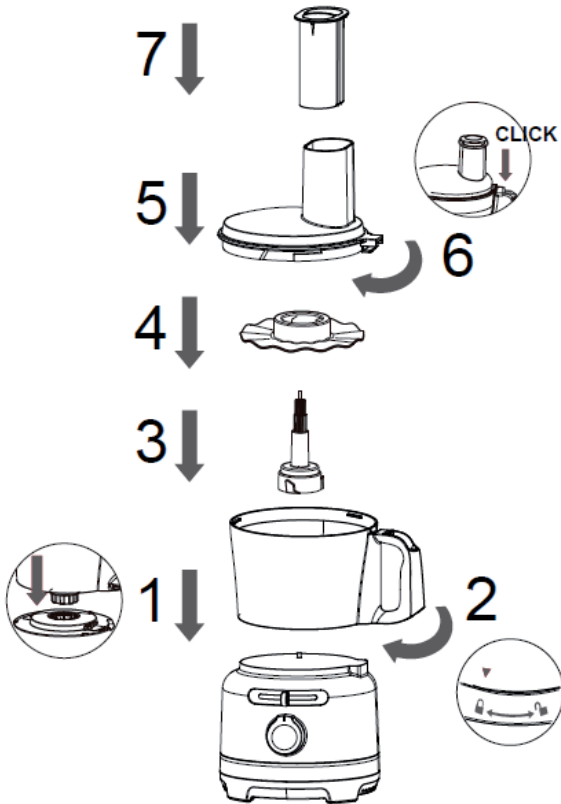
5) Verwendung des Emulgators



- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten am Stück laufen, da der Motor ansonsten überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie dieses Zubehör zur Zubereitung von Aioli, Instantpudding, Mayonnaise, Sahne, zum Schlagen von Eiweiß und für Biskuitmischungen.
- Zum Schlagen von Eiweiß sind Eier mit Raumtemperatur zu verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel und der Emulgator trocken und fettfrei sind. Es wird empfohlen, die manuelle Funktion **M** mit der maximalen Geschwindigkeit zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Für das Schlagen von Sahne kühlen Sie die Sahne mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ab und schlagen Sie die Sahne, solange sie noch kühl ist. Es wird empfohlen, die manuelle Funktion **M** mit der maximalen Geschwindigkeit zu verwenden, um das beste Ergebnis zu erzielen.

- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und der Deckel in Schritt 6 richtig fixiert werden, da sich das Gerät ansonsten nicht bedienen lässt.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinandgebaut werden.
- Nehmen Sie die Emulgatorscheibe nur dann aus dem Gerät, wenn sie vollständig gestoppt ist.

Zusammenbau mit Emulgator

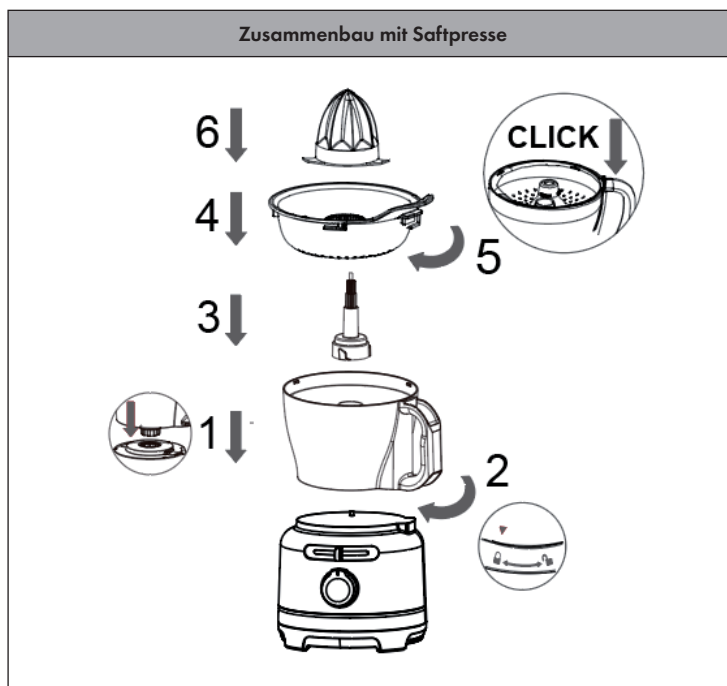


6) Verwendung der Saftpresse




Die Saftpresse kann zum Auspressen von Zitrusfrüchten (beispielsweise Orangen) verwendet werden.

- Beachten Sie die Maximal-Markierung. Stoppen Sie das Gerät, sobald die Flüssigkeit die Maximal-Markierung erreicht und entleeren Sie den Behälter.
- Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten am Stück laufen, da der Motor sonst überhitzen könnte. Lassen Sie das Gerät anschließend mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wiederverwenden.
- Pressen Sie Orangen nicht nur senkrecht in der Mitte aus, sondern auch auf der linken und rechten Seite.
- Befolgen Sie die in der nachfolgenden Abbildung dargestellten Schritte, um das Gerät zusammenzubauen.
- Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in Schritt 2 und die Saftpresse in Schritt 5 richtig fixiert wurden, da das Gerät sich ansonsten nicht bedienen lässt.
- Nach der Verwendung kann das Gerät in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder auseinandergebaut werden.
- Nehmen Sie die Saftpresse nur dann aus dem Gerät, wenn sie vollständig gestoppt ist.



REINIGUNG

Automatische Reinigung

- Reinigen Sie den Behälter, indem Sie das Edelstahl- oder Kunststoffmesser einsetzen und das Automatik-Programm „Reinigung“  verwenden.

Gerät reinigen

Befolgen Sie zur Reinigung des Geräts die nachfolgenden Schritte:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gerätegehäuse mit dem Motor nicht unter Wasser.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite des Geräts ein feuchtes Tuch.
- Reinigen Sie Zubehör, das mit Lebensmitteln in Berührung gekommen ist, in Seifenwasser.
- Lassen Sie alle Gerätebestandteile vollständig trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	An der Schüssel/dem Mixer befindet sich eine Sicherheitsverriegelung. Bitte stellen Sie sicher, dass Schüssel und Verriegelung richtig eingerastet sind. Wenn der Motor immer noch nicht läuft, überprüfen Sie das Netzkabel und die Steckdose.
Die Pommes-Frites-Kartoffel-Klinge dreht sich nicht.	Entfernen Sie festsitzende Kartoffelteile, damit die Klinge sich wieder drehen kann.
Lebensmittelrückstände verbleiben nach der Verarbeitung an der Klinge.	Es ist normal, dass kleinere Lebensmittelrückstände nach der Verarbeitung an der Klinge verbleiben.
Der Motor wird beim Verarbeiten von Teig langsamer.	Es befindet sich zu viel Teig im Behälter. Entnehmen Sie die Hälfte des Teiges und verarbeiten Sie den Teig in zwei Schritten. Die Teigmenge im Behälter sollte 250 g nicht übersteigen.

Problem	Mögliche Lösung
Der Teig ist zu trocken.	Fügen Sie durch die Öffnung im Deckel teelöffelweise mehr Wasser hinzu, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Der Teig ist zu nass.	Fügen Sie durch die Öffnung im Deckel teelöffelweise mehr Mehl hinzu, bis der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
Der Motor wird beim Verwenden der Zerkleinern-Funktion langsamer.	Die Fleischmenge im Behälter ist zu groß. Entnehmen Sie die Hälfte des Fleisches und verarbeiten Sie dieses in 2 Schritten. Hinweis: Entfernen Sie das Fett vom Fleisch, bevor Sie es verarbeiten, um ein besseres Ergebnis zu erhalten.
Vibrationen/Bewegungen während der Verarbeitung von Lebensmitteln.	Reinigen Sie die Gummistandfüße des Geräts und stellen Sie sicher, dass die maximale Füllmenge des Geräts nicht überschritten wird.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

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

Safety Instructions 20
 Program Selector Switch 21
 Commissioning and Operation 21
 Using the Accessories 23
 Cleaning 33
 Troubleshooting 33
 Hints on Disposal 34

TECHNICAL DATA

Item number	10035486, 10035487, 10035488
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption (watts)	1000 W
Bowl capacity	3 Liter

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use, check the voltage on the device badge and connect the device only to sockets which correspond to the voltage of the device. If you are not sure whether your connections meet the requirements, consult an electrician or your power supplier.
- Always turn the motor off before plugging the motor into an electrical outlet.
- To prevent electric shock, never completely immerse the base in water or other liquids.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service center, or a similarly qualified person.
- Do not bend the power cord or allow it to hang over the work surface to prevent it from getting caught.
- Do not place the appliance near open stoves, hot ovens, or easily flammable materials such as curtains or textiles.
- Before use, place the appliance on a stable, level surface.
- Children 8 years of age and older, mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been thoroughly familiarized with its functions and safety precautions by a supervisor responsible for them and understand the associated risks.
- Ensure that children do not play with the device.
- Place the device as close as possible to the power source so that you can pull the plug quickly and easily if necessary.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the unit with the power cord damaged.
- Only use the unit indoors and for the specified purpose.
- Keep children away from the unit and stow it out of the reach of children.
- Do not use the device without contents and only under supervision.
- Do not touch any moving parts with your hands during use.
- Keep the operating instructions and pass on the device only with the operating instructions.
- Only use original accessories.
- Unplug the appliance from the wall outlet before cleaning or discontinuing use.
- Switch off the appliance and disconnect the plug before changing or removing any moving parts.
- The unit contains parts that are not accessible to the user. Do not remove any covers and do not attempt to repair the unit yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not connect the unit to multiple sockets, external timers or remotely controlled sockets.

Note: The device is only designed for short-term operation, i.e. it should not be operated continuously for more than 4 minutes. Then switch off the unit and let the motor cool down before switching it on again.


PROGRAM SELECTOR SWITCH

This appliance has the following program settings:
 "Manual Speed" (M), On & Off (0), "Auto program".


M Manual control for variable speeds
 (Manual Speed)


0 Switch Off (On & Off)


P Pulse (Auto program)

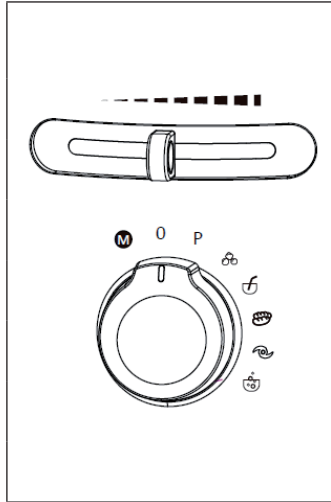
 Ice Crusher (Auto program)

 Smoothies (Auto program)

 Dough mixing (Auto program)

 Chopping (Auto program)

 Auto Clean (Auto program)



Note: If you turn the knob to "0", the appliance stops operating and all functions are reset.

COMMISSIONING AND OPERATION

Before Use


- Before connecting to the power, recheck the type of supply and the mains voltage match with the details given on the rating label on the appliance.
- Using for the first time, rip off all wrapping paper and plastic bags. Clean the fittings.

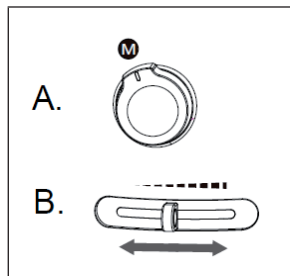
Commissioning

- Before you plug the power plug into the power outlet, set the rotary control to "0" and only then set the rotary control to the desired position. The functions are not available if the knob is not turned to the "0" position when the power is turned on. This is a safety function to prevent accidents, which could cause the appliance to start unexpectedly.


Manual control for variable speed

In this setting the speed can be adjusted manually.


1. Move the knob to the position . Press the knob down to start the function. If you press the knob again, the function will stop.
2. The speed can be adjusted using the control bar.
3. The manual function can be used for all accessories.




Pulse control

1. Move the knob to the position  and press and hold the knob to start the function.
2. As soon as you release the knob, the operation will stop.
3. This function can be used for all accessories.



Ice Crusher


1. Move the knob to the position  and press the knob down to start the function. Press the knob again to stop the function.
2. This function is suitable for the blender.

Smoothies



1. Move the knob to the position  and press the knob down to start the function. Press the knob again to stop the function.
2. This function is suitable for the blender.


Dough mixing

1. Move the knob to the position  and press the knob down to start the function. Press the knob again to stop the function.
2. This function is suitable for the plastic blade. 


Note: Due to different ingredients in the recipes you use, the performance of the appliance may vary. You can also use the manual control  to get the best result.

Chopping

1. Move the knob to the position  and press the knob down to start the function. Press the knob again to stop the function.
2. This function is suitable for the stainless steel blade. 

Note: Due to different ingredients in the recipes you use, the performance of the appliance may vary. You can also use the manual control  to get the best result.

Auto Clean

1. Put 3-4 drips of detergent into the bowl and add a maximum of 800 ml of water.
2. Insert the stainless steel or plastic blade and close the lid.
3. Turn the knob to the position  and press the knob down to start the function.
Press the knob again to stop the function.


USING THE ACCESSORIES

1) Using the Knife Blades

The two knife blades supplied are versatile.




For the stainless steel knife blade:

- Do not fill food into the appliance in one piece, but cut it into pusher size pieces first.
- Do not run the appliance for more than 3 minutes at a time, otherwise it may overheat. Then turn the appliance off and let it cool down for at least 30 minutes.
- For the stainless steel knife blade, the "Chopping" (Auto program)  is recommended.
- Use the "Pulse" control **P** for coarser foods.

Food	Processing size	Quantity	Time	Speed
Onion	Into 4 pieces, without skin	250 g	ca. 30-60 s	Pulse / Chopping (Auto program) / Max.
Garlic	Without skin	250 g	ca. 30-60 s	Pulse / Chopping (Auto program) / Max.
Carrot	< 2 x 2 cm	250 g	ca. 30-60 s	Pulse / Chopping (Auto program) / Max.
Meat	< 2 x 2 cm, without bone	250 g	ca. 30-60 s	Pulse / Chopping (Auto program) / Max.

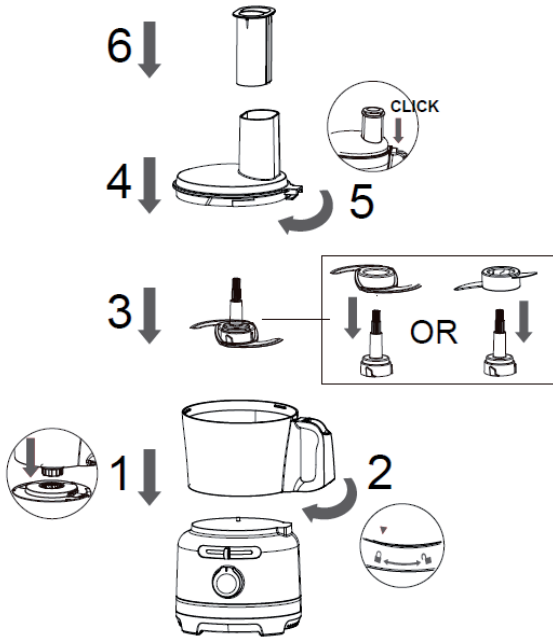
For the plastic knife blade:

- Do not run the appliance for more than 2 minutes at a time, otherwise the motor may overheat. Then allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before using the appliance again.
- It is recommended to use the „Dough Mixing“ (Auto program) .
- Use a maximum of 500 g flour and 300 g liquid.

Food	Suggest quantity		Speed
Flour / water	Flour	200 g	Dough mixing (Auto program)
	Water	120 g	
Mixing of cake batter	Eggs	1 piece	Dough mixing (Auto program)
	Margarine	50 g	
	Sugar	50 g	
	Flour	50 g	
	Baking powder	1 g	

- Follow the steps shown in the figure below to assemble the appliance.
- Make sure that the bowl in step 2 and the lid in step 5 are properly secured, otherwise the appliance cannot be operated.
- In step 3, the stainless steel knife blade or the plastic knife blade can be used. Make sure that the appropriate accessories are properly secured to the shaft.
- After use, the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Only open the lid when the blades have stopped completely.

Assembly with the Knife Blades

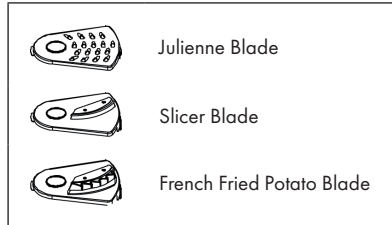


2) Using the Slicer/Julienne/French Fried Potato Blade



- Pay attention to the capacity line of container. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out food.

- Switch on and push the food down evenly with the Pushers. Never put your fingers in the feed tube!
- Do not run the appliance for more than 3 minutes at a time, otherwise the motor may overheat. Then allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before using it again.

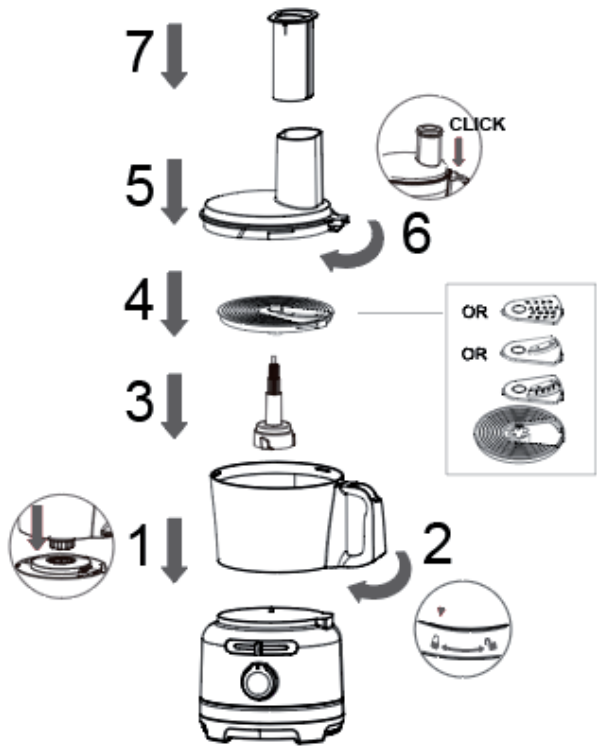


Food	Suggested quantity	Processing time (minutes)	Speeds		
			Julienne Disc	Slicer Disc	French Fried Potato Disc
Carrot	500 g	approx. 1 min	Speed 1	Speed 1	N/A
Potato	500 g	approx. 1 min	Speed 1	Speed 1	Speed 2
Zucchini	500 g	approx. 1 min	Speed 1	Speed 1	N/A
Leek	500 g	approx. 1 min	Speed 1	Speed 1	N/A
Beetroot without skin	500 g	approx. 1 min	Speed 1	Speed 1	N/A

Note: To get the best performance, follow above suggestion on the speeds.

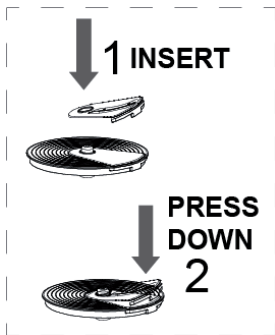
- Follow the steps shown in the figure below to assemble the appliance.
- Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 6 are locked well, otherwise the appliance will not operate.
- One of the three blades can be inserted in step 4. Make sure that the appropriate accessories are properly attached to the blade holder.
- After use, the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Be careful when handling the blades, as they are very sharp.
- Only open the lid when the blades are completely stopped.

Assembly with Slicer Blade / Julienne Blade / French Fried Potato Blade



Assembly

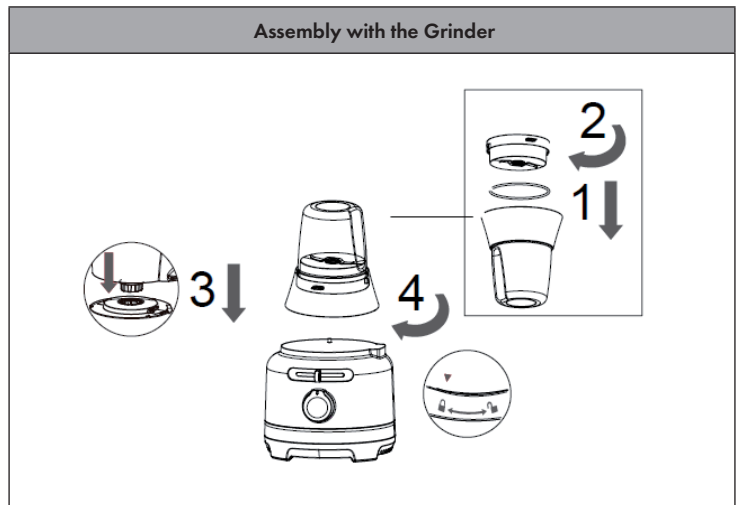
Disassembly



3) Using the Grinder





- Do not run the appliance for more than 30 seconds at a time, otherwise the motor may overheat. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes after use.
- Use the grinder for milling coffee beans, Almond so on similar food.
- It is recommended to use the pulse control **P**.
- Follow the steps shown in the figure below to assemble the appliance.
- In step 1, make sure that the silicone ring is correctly inserted into the grinder cup. Then, in step 2, screw in the blade base.
- Make sure that the grinder cup is properly secured in step 4, otherwise the appliance will not operate.
- After use, the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Only take the grinder from the appliance when the blade is completely stopped.



4) Using the Blender

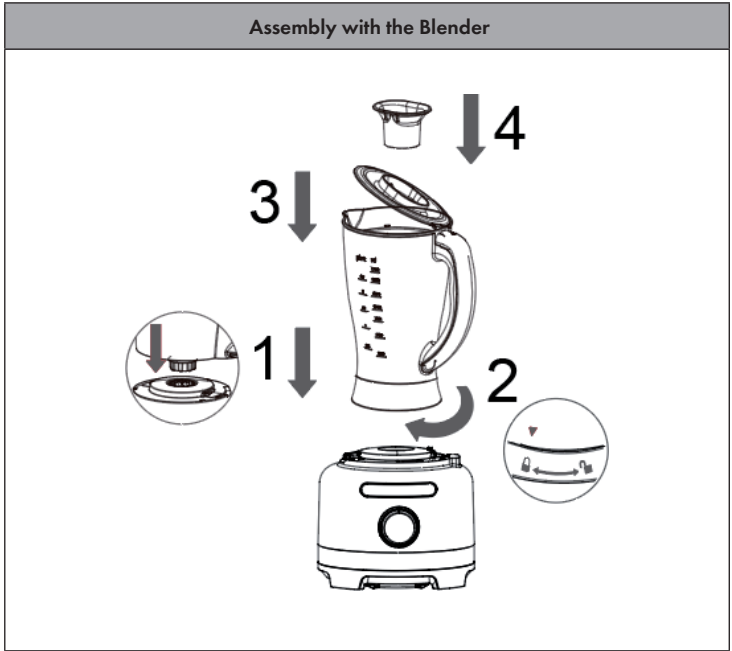


- Do not run the appliance for more than 2 minutes at a time, otherwise the motor may overheat. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before the next use.
- Never open the lid while the blade is still rotating. As a precaution, also unplug the power cord from the wall outlet before removing the lid.
- To add liquid ingredients during processing, remove the measuring cup of the lid and pour liquid through the opening in the lid.
- Cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- For a large quantity, pour small batches of ingredients instead of a large quantity at one time.
- Use cooked ingredients for a soup preparation.
- If a liquid is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 liter in the blender jar to avoid spillage.
- If the result is not satisfactory, switch the appliance off and stir the ingredients with a spatula.
- For best results, use the maximum speed or pulse control **P**.

NOTE: It is recommended to use the "Smoothies" (Auto program)  or "Ice Crusher" (Auto program)  for the blender.

- Follow the steps shown in the figure below to assemble the appliance.
- Make sure that the jar is fixed properly in step 2, otherwise the appliance cannot be operated.
- After use the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Always be careful when handling the Stainless steel blade as they are very sharp.
- Only open the lid when the blades are completely stopped.

Assembly with the Blender



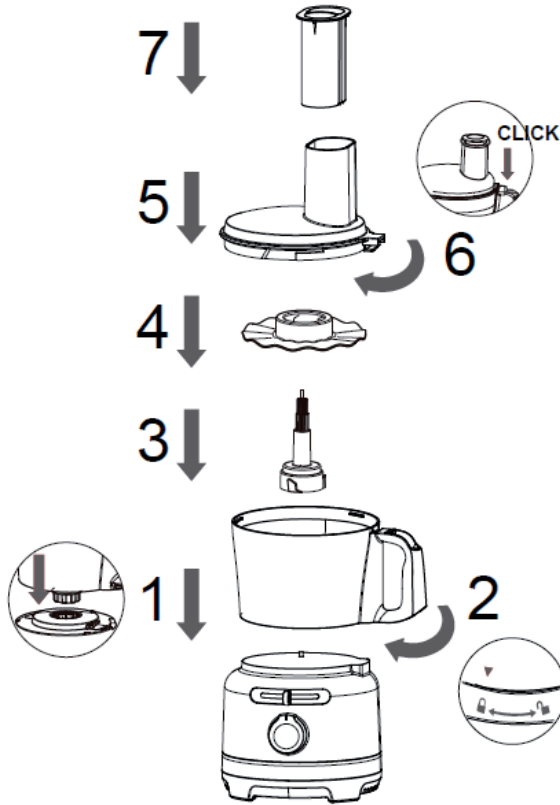
5) Using the Emulsifying Disk



- Do not run the appliance for more than 2 minutes at a time, otherwise the motor may overheat. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before using it again.
- Use the emulsifying disk for aioli, instant pudding, mayonnaise, whipping cream, whisking eggs, egg whites, and sponge cake mixtures.
- For egg white whisking, use room temperature eggs. Ensure the bowl and emulsifying disk is dry and free from grease. It is recommended to use the manual control **M** at maximum speed to get the best performance.
- For whipping cream, cool the cream in the fridge at least 24 hours, and use the cream in cool status. It is recommended to use the manual control **M** at maximum speed to get the best performance.

- Follow the steps shown in the figure below to assemble the appliance.
- Ensure the bowl in step 2 and the lid in step 6 are fixed properly, otherwise the appliance cannot be operated.
- After use, the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Only take the disc from the appliance when the disc is completely stopped.

Assembly with the Emulsifying Disk

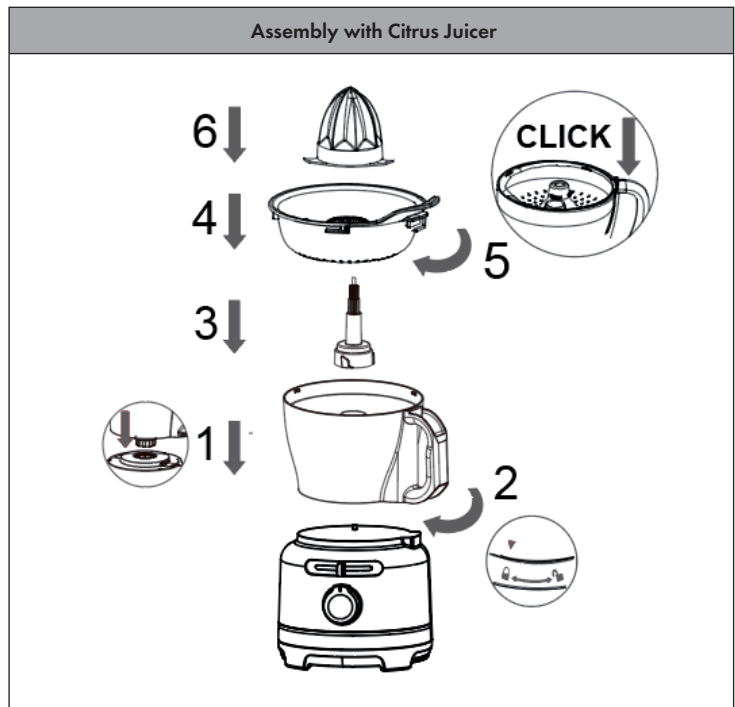


6) Using the Citrus Juicer




Use this citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges).

- Pay attention to the capacity line of container. Once the food approaches the max line on the container, please stop operation and pour out food.
- Do not run the appliance for more than 3 minutes at a time, otherwise the motor may overheat. Allow the appliance to cool down for at least 30 minutes before reusing it.
- To get the best performance, press the orange not only vertical but also on left or right side.
- Follow the steps shown in the following figure to assemble the appliance.
- Make sure that the bowl in step 2 and the juicer in step 5 have been fixed properly, otherwise the appliance cannot be operated.
- After use, the appliance can be disassembled again in the opposite order.
- Only take the juicer from the appliance when the juicer is completely stopped.



CLEANING

Automatic cleaning

- Clean the bowl with the Stainless steel blade or the plastic blade with “Auto Clean” (Auto program) .

Cleaning the appliance

Follow the steps below to clean the appliance:

- Unplug the power cord from the wall outlet.
- Do not immerse the housing the motor under water.
- Do not use any abrasive detergents.
- Only use a damp to clean the outside of the housing.
- Components that have come into contact with food can be cleaned with soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the appliance.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The appliance does not work.	There is a safety interlock switch on processing bowl/blender. Please ensure bowl and lock are securely locked into position. If the motor still will not start, check the power cord and power outlet.
French Fried Potato Julienne Disk is blocked.	Always clear any blocked potato from the chipper disc before processing more potatoes.
Some food remains on the disc after processing.	It is normal for small pieces to remain after processing.
Motor slows down when mixing dough.	Amount of dough may exceed maximum capacity. Remove half and process in two batches. Do not add more than 250 g dough.
Dough is too dry.	Running appliance and add water through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.

Problem	Possible Solution
Dough is too wet.	Running machine and add flour through feed cube, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the processing bowl.
Motor slows down when using the chopping blade.	Amount of meat may be too much. Remove half and process in two batches. Note: For the best result, trim the meat of fat before processing.
Vibrates/moves during processing.	Clean and dry the rubber feet at the bottom of the appliance. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.

HINTS ON DISPOSAL



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority 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 ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique	35
Consignes de sécurité	36
Sélecteur de programme	37
Mise en marche et utilisation	37
Utilisation des accessoires	39
Nettoyage	49
Identification et résolution des problèmes	49
Informations sur le recyclage	50

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10035486, 10035487, 10035488
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance (watts)	1000 W
Capacité du bol	3 litres

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

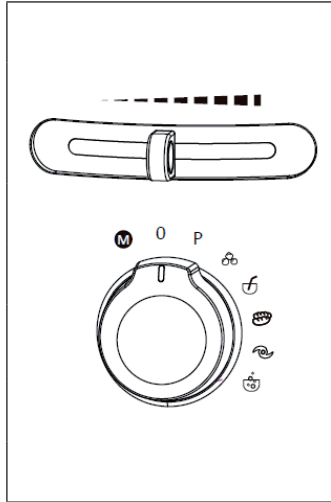
- Vérifiez la tension sur la plaque signalétique avant utilisation. Connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension. Si vous n'êtes pas sûr que vos prises répondent aux exigences, consultez un électricien ou votre fournisseur d'électricité.
- Arrêtez toujours le moteur avant d'insérer la fiche dans la prise.
- Pour éviter tout choc électrique, ne plongez jamais complètement la base de l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un spécialiste agréé ou une personne de qualification similaire.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le laissez pas pendre au-dessus du plan de travail afin que personne ne s'y accroche.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières ouvertes, de fours chauds ou de matériaux facilement inflammables tels que des rideaux ou autres textiles.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable avant utilisation.
- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ne doivent utiliser l'appareil qu'après avoir été familiarisés par une personne responsable de leur sécurité aux fonctionnalités et aux mesures de sécurité et qu'ils comprennent les risques associés.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez l'appareil aussi près que possible de la prise afin de pouvoir la débrancher rapidement et facilement si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé.
- N'utilisez pas l'appareil avec un cordon endommagé.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et uniquement dans le but spécifié.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil et rangez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil à vide et uniquement sous surveillance.
- Ne touchez aucune pièce mobile avec vos mains pendant l'utilisation.
- Conservez le mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Retirez la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou lorsque vous ne l'utilisez plus.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche avant de changer ou de retirer les pièces mobiles.
- L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Ne retirez aucun cache et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Ne connectez pas l'appareil à une multiprise, une minuterie externe ou prise télécommandée.

Remarque : L'appareil est uniquement conçu pour être utilisé pendant de courtes séquences, il ne doit pas être utilisé en fonctionnement continu pendant plus de 4 minutes. Éteignez ensuite l'appareil et laissez refroidir le moteur avant de le rallumer.

SÉLECTEUR DE PROGRAMME

Cet appareil dispose des paramètres de programme suivants:
„Vitesse manuelle” (M), On & Off (0), „Programme automatique”.

- M** Contrôle manuel de la vitesse
- 0** Mise en marche/arrêt
- P** Impulsion (progr. automatique)
-  Glace pilée (progr. automatique)
-  Smoothies (progr. automatique)
-  Mélanger la pâte (progr. automatique)
-  Hachage (progr. automatique)
-  Nettoyage (progr. automatique)



Remarque : si vous tournez le bouton sur „0”, l'appareil cesse de fonctionner et toutes les fonctions sont réinitialisées.

MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

Avant l'utilisation


- Avant la mise en service de l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension de la prise.
- Avant la première utilisation, retirez tout le matériel d'emballage et nettoyez l'appareil.

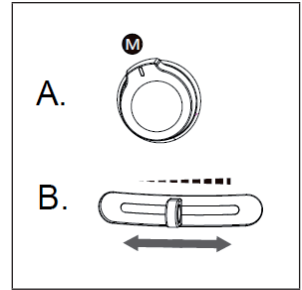
Mise en marche

- Avant d'insérer la fiche dans la prise, réglez la molette de commande sur „0”, et ensuite seulement, réglez la commande sur la position souhaitée. Les fonctions ne sont pas disponibles si la molette de commande n'a pas été tournée sur la position „0” lors de la mise en marche. Il s'agit d'une fonction de sécurité pour éviter les accidents et empêcher l'appareil de démarrer de manière inattendue.

Fonction manuelle (contrôle de la vitesse)

Dans ce réglage, la vitesse peut être ajustée manuellement.


1. Mettez la molette en position . Appuyez sur la molette pour démarrer la fonction. Appuyez à nouveau sur la molette pour arrêter la fonction.
2. La vitesse peut être réglée à l'aide du curseur.
3. La fonction manuelle peut être utilisée pour tous les accessoires.




Fonction impulsion **P**

1. Mettez la molette de commande en position **P** et maintenez-la pour démarrer la fonction.
2. Le fonctionnement s'arrête dès que vous relâchez la commande.
3. Cette fonction peut être utilisée pour tous les accessoires.



Glace pilée


1. Mettez la molette de commande en position . Appuyez une fois sur la molette pour démarrer la fonction. Appuyez une nouvelle fois sur la molette pour arrêter la fonction.
2. Cette fonction s'utilise avec le mélangeur.

Smoothies



1. Mettez la molette de commande en position . Appuyez une fois sur la molette pour démarrer la fonction. Appuyez une nouvelle fois sur la molette pour arrêter la fonction.
2. Cette fonction s'utilise avec le mélangeur.


Teig mischen

1. Mettez la molette de commande en position . Appuyez une fois sur la molette pour démarrer la fonction. Appuyez une nouvelle fois sur la molette pour arrêter la fonction.
2. Cette fonction s'utilise avec le couteau en plastique 


Remarque : En raison des différents ingrédients dans les recettes que vous utilisez, les performances de l'appareil peuvent varier. Vous pouvez également utiliser la fonction manuelle  pour obtenir le meilleur résultat.

Hachoir

1. Mettez la molette de commande en position . Appuyez une fois sur la molette pour démarrer la fonction. Appuyez une nouvelle fois sur la molette pour arrêter la fonction.
2. Cette fonction s'utilise avec le couteau en inox. 

Remarque : En raison des différents ingrédients dans les recettes que vous utilisez, les performances de l'appareil peuvent varier. Vous pouvez également utiliser la fonction manuelle  pour obtenir le meilleur résultat.

Nettoyage automatique

1. Mettez 3-4 gouttes de détergent dans un bol et ajoutez au maximum 800 ml d'eau.
2. Insérez le couteau en acier inoxydable ou en plastique et fermez le couvercle.
3. Mettez la commande en position  et appuyez une fois dessus pour démarrer la fonction. Appuyez à nouveau sur la molette de commande pour arrêter la fonction.


UTILISATION DES ACCESSOIRES

1) Utilisation des lames de couteau

Les deux lames de couteau incluses dans la livraison sont polyvalentes.




Pour le couteau en acier inoxydable :

- Ne versez pas d'aliments dans l'appareil en un seul morceau, mais coupez-les au préalable en plusieurs morceaux.
- Faites fonctionner l'appareil pendant 3 minutes maximum à la fois, sinon il pourrait surchauffer. Éteignez ensuite l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes.
- Le programme automatique de „hachage“  est recommandé pour le couteau en acier inoxydable.
- Utilisez la „fonction impulsion“ **P** pour les aliments plus grossiers.

Aliment	Dimension	Poids	Durée	Fonction
oignons	en 4 morceaux sans la peau	250 g	env. 30-60 s	Fonction d'impulsion / programme automatique "broyage" / max.
Ail	Sans la peau	250 g	env. 30-60 s	Fonction d'impulsion / programme automatique "broyage" / max.
Carotte	< 2 x 2 cm	250 g	env. 30-60 s	Fonction d'impulsion / programme automatique "broyage" / max.
Viande	< 2 x 2 cm, sans os	250 g	env. 30-60 s	Fonction d'impulsion / programme automatique "broyage" / max.

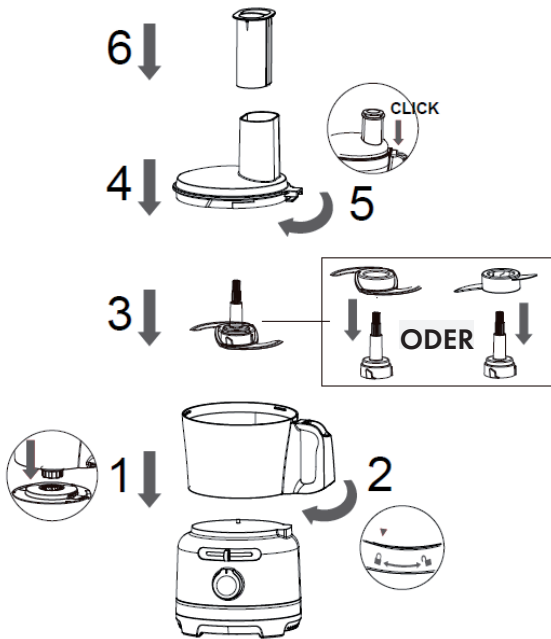
Pour le couteau en plastique :

- Faites fonctionner l'appareil pendant 2 minutes maximum à la fois, sinon le moteur pourrait surchauffer. Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Il est recommandé d'utiliser le programme automatique „Mélanger la pâte“ .
- Utilisez au maximum 500 g de farine et 300 g de liquide.

Aliment	Quantité recommandée		Fonction
Farine / Eau	Farine	200 g	Programme automatique „Mélanger la pâte“
	Eau	120 g	
Mélanger les ingrédients pour la pâte	Oeufs	1	Programme automatique „Mélanger la pâte“
	Margarine	50 g	
	Sucre	50 g	
	Farine	50 g	
	Poudre à lever	1 g	

- Suivez les étapes indiquées dans la figure ci-dessous pour assembler l'unité.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 5 sont correctement fixés, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Dans l'étape 3, vous pouvez utiliser le couteau en plastique ou le couteau en acier inoxydable. Assurez-vous que les accessoires appropriés sont correctement fixés à l'arbre.
- Après utilisation, l'appareil peut être démonté dans l'ordre inverse.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque la lame s'est complètement arrêtée.

Montage avec les lames de couteau

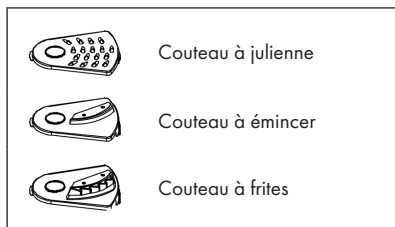


2) Utilisation de la lame à émincer / julienne / et frites



- Faites attention au marquage maximum du conteneur. Arrêtez le fonctionnement de l'appareil dès que les aliments dans le récipient dépassent la marque maximale et retirez les aliments du récipient.

- Allumez l'appareil et poussez les aliments uniformément vers le bas à l'aide du curseur. Ne mettez jamais vos doigts dans le goulot de remplissage !
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 3 minutes maximum à la fois, sinon le moteur risque de surchauffer. Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

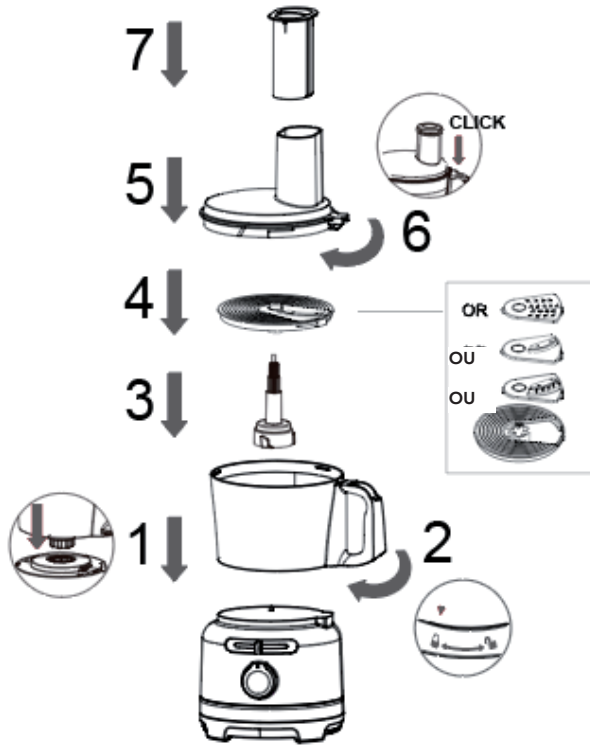


Aliment	Quantité recommandée	Durée (Minutes)	Vitesses		
			Couteau à julienne	Couteau à émincer	Couteau à Frites
Carotte	500 g	env. 1 min	vitesse 1	vitesse 1	N/A
Pomme de terre	500 g	env. 1 min	vitesse 1	vitesse 1	vitesse 2
courgette	500 g	env. 1 min	vitesse 1	vitesse 1	N/A
Poireau	500 g	env. 1 min	vitesse 1	vitesse 1	N/A
Rote Beete ohne Schale	500 g	ca. 1 min	Stufe 1	Stufe 1	N/A

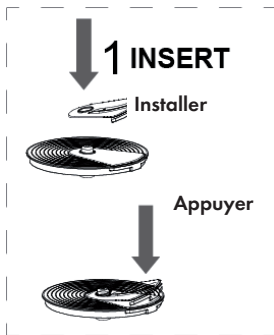
Note : Suivez les recommandations de vitesse dans le tableau ci-dessus pour obtenir les meilleures performances de l'appareil.

- Suivez les étapes indiquées dans la figure ci-dessous pour assembler l'unité.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 6 sont correctement fixés, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Une des trois lames peut être insérée à l'étape 4. Assurez-vous que les accessoires appropriés sont correctement fixés au porte-lame.
- Après utilisation, l'appareil peut être démonté dans l'ordre inverse.
- Faites attention en manipulant les lames, car elles sont très tranchantes.
- N'ouvrez le couvercle que si les lames sont complètement arrêtées.

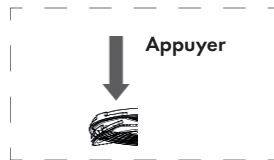
Assemblage avec le couteau à Julienne, couteau à émincer, couteau à frites



Assemblage



Désassemblage

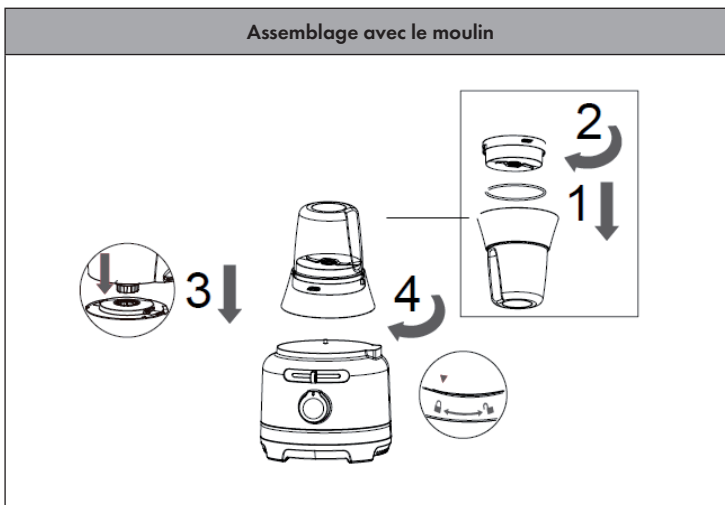


3) Utilisation du moulin



- Faites fonctionner l'appareil pendant 30 secondes maximum, sinon le moteur pourrait surchauffer. Laissez refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes après son utilisation.
- Utilisez le moulin pour moulin du café, des amandes ou similaires.
- Il est recommandé d'utiliser la fonction d'impulsion P avec le moulin.
- Suivez les étapes de l'illustration ci-dessous pour assembler l'appareil.
- Assurez-vous que la bague en silicone est correctement insérée dans le bol de broyage à l'étape 1. Vissez ensuite la base de la lame à l'étape 2.
- Assurez-vous que le bol de broyage a été correctement fixé à l'étape 4, sinon l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- Après utilisation, démontez l'appareil dans l'ordre inverse.
- Ne retirez pas le moulin de la machine tant que la lame n'est pas complètement arrêtée.



Assemblage avec le moulin



4) Utilisation du mixer

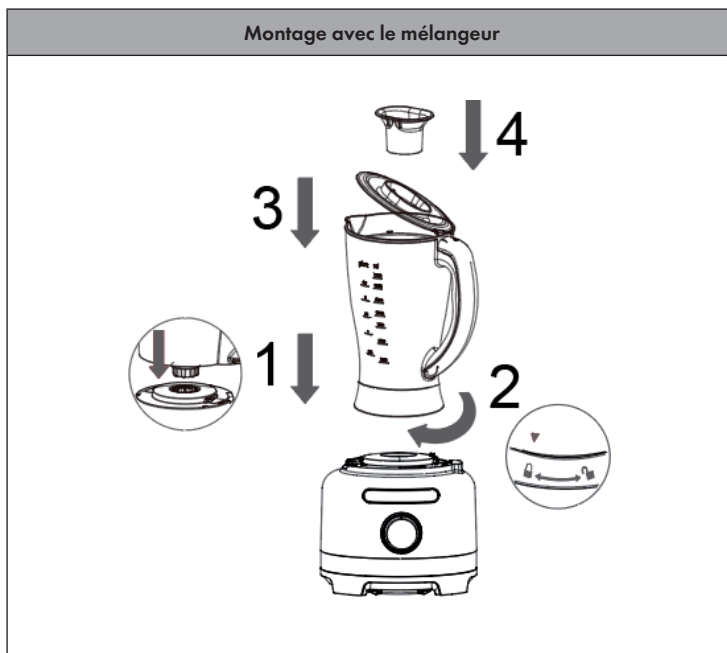


- Faites fonctionner l'appareil pendant 2 minutes maximum à la fois pour éviter que le moteur surchauffe. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- N'ouvrez jamais le couvercle lorsque les lames tournent encore. Par mesure de précaution, retirez également la fiche de la prise avant de retirer le couvercle.
- Retirez la tasse à mesurer afin de pouvoir verser le liquide dans le récipient tout en mélangeant et versez le liquide à travers l'ouverture du couvercle.
- Coupez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les transformer.
- Traitez les grandes quantités en plusieurs étapes et non en une fois.
- Utilisez des aliments déjà cuits pour préparer une soupe.
- Si un liquide utilisé est chaud ou a tendance à mousser (par exemple du lait), ne versez pas plus d'un litre dans le récipient pour éviter tout débordement.
- Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et mélangez les ingrédients avec une cuillère.
- Pour obtenir le meilleur résultat, utilisez la vitesse maximale ou la fonction d'impulsion P.

REMARQUE : Il est recommandé d'utiliser les programmes automatiques „Smoothies“  ou „Glace pilée“  avec le mixeur.

- Suivez les étapes indiquées dans la figure ci-dessous pour assembler l'unité.
- Assurez-vous que le conteneur est correctement fixé à l'étape 2, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Après utilisation, l'appareil peut être démonté dans l'ordre inverse.
- Faites attention en manipulant la lame en acier inoxydable, car elle est très tranchante.
- N'ouvrez le couvercle que lorsque la lame s'est complètement arrêtée.

Montage avec le mélangeur



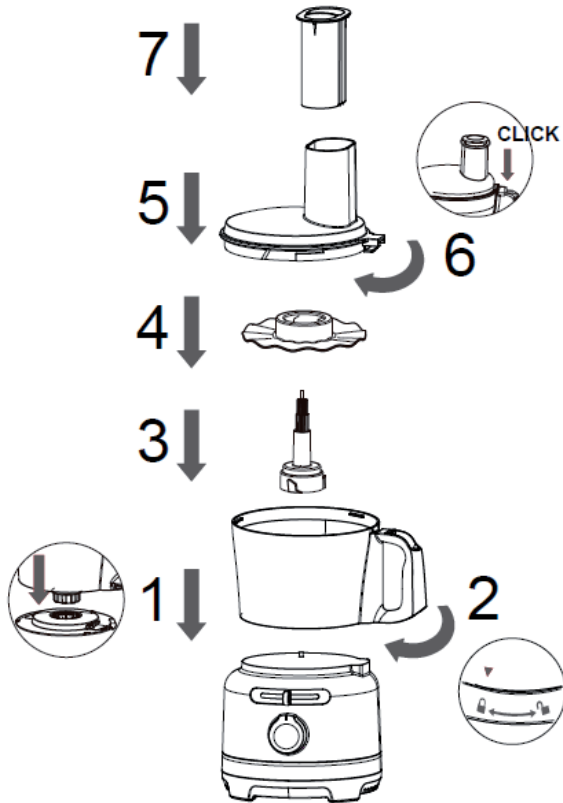
5) Utilisation de l'émulsifiant



- Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes à la fois, sinon le moteur risque de surchauffer. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Utilisez cet accessoire pour préparer de l'aïoli, du pudding instantané, de la mayonnaise, de la crème, des blancs d'œufs fouettés et des mélanges pour génoise.
- Utilisez des œufs à température ambiante pour battre les blancs d'œufs. Assurez-vous que le bol et l'émulsifiant sont secs et exempts de graisse. Il est recommandé d'utiliser la fonction manuelle **M** à la vitesse maximale pour obtenir les meilleurs résultats.
- Pour fouetter la crème, la laisser refroidir au réfrigérateur pendant au moins 24 heures et la fouetter pendant qu'elle est encore froide. Il est recommandé d'utiliser la fonction manuelle **M** à la vitesse maximale pour obtenir les meilleurs résultats.

- Suivez les étapes indiquées dans la figure ci-dessous pour assembler l'unité.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et le couvercle de l'étape 6 sont correctement fixés, sinon l'appareil ne fonctionnera pas.
- Après utilisation, l'appareil peut être démonté dans l'ordre inverse.
- Ne retirez pas le disque émulsifiant de l'appareil à moins qu'il ne soit complètement arrêté.

Assemblage avec émulsifiant



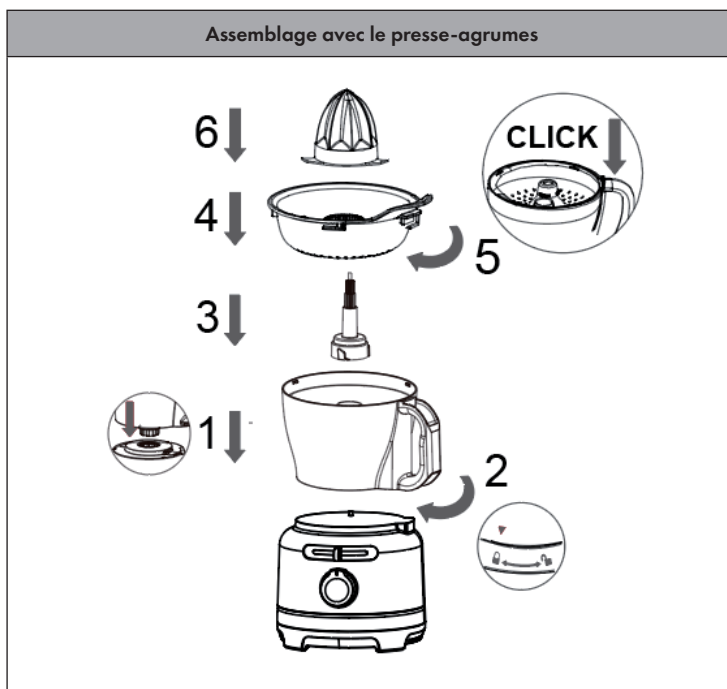
6) Utilisation du presse-agrumes



Le presse-agrumes peut être utilisé pour presser des agrumes (par exemple des oranges).


- Respectez le marquage maximum. Arrêtez l'appareil dès que le liquide atteint le repère maximum et videz le récipient.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil plus de 3 minutes à la fois, sinon le moteur pourrait surchauffer. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Pressez les oranges verticalement au milieu, mais aussi à gauche et à droite.
- Suivez les étapes de l'illustration ci-dessous pour assembler l'appareil.
- Assurez-vous que le bol de l'étape 2 et le presse-agrumes de l'étape 5 sont correctement fixés, sinon l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- Après utilisation, démontez l'appareil dans l'ordre inverse.
- Retirez l'extracteur de jus de l'appareil uniquement lorsqu'il est complètement arrêté.

Assemblage avec le presse-agrumes



NETTOYAGE

Nettoyage automatique

- Nettoyez le récipient en insérant le couteau en acier inoxydable ou en plastique et en utilisant le programme automatique de „nettoyage ”.

Nettoyage de l'unité

Suivez les étapes ci-dessous pour nettoyer la machine :

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
- Ne pas immerger le boîtier de l'appareil avec le moteur sous l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyez les accessoires qui sont entrés en contact avec les aliments dans de l'eau savonneuse.
- Laissez toutes les parties de l'appareil sécher complètement avant de le remonter.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Problème	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	Un verrou de sécurité se trouve sur le bol / mixeur. Vérifiez que le bol et le verrou sont correctement engagés. Si le moteur ne tourne toujours pas, vérifiez le cordon d'alimentation et la prise.
Le couteau à frites ne tourne pas.	Retirez les morceaux de pommes de terre coincés pour que la lame puisse à nouveau tourner.
Il reste des aliments après utilisation du couteau à lames.	Il est normal qu'il y ait e petits restes d'aliments après traitement.
Le moteur ralentit quand on mélange de la pâte.	Il y a trop de pâte dans le récipient. Retirez la moitié de la pâte et traitez la pâte en deux étapes. La quantité de pâte dans le récipient ne doit pas dépasser 250 g.

Problème	Solution possible
La pâte est trop sèche.	Ajouter de l'eau par cuillère à café à travers l'ouverture du couvercle jusqu'à ce que la pâte ait atteint la consistance désirée.
La pâte est trop humide.	Ajoutez de la farine par cuillère à café à travers l'ouverture du couvercle jusqu'à ce que la pâte ait atteint la consistance désirée.
Le moteur ralentit lors de l'utilisation de la fonction hachoir.	La quantité de viande dans le récipient est trop importante. Retirez la moitié de la viande et transformez-la en deux étapes. Remarque : pour un meilleur résultat, enlevez la graisse de la viande avant la transformation.
Vibrations / mouvements pendant le traitement des aliments.	Nettoyez les pieds en caoutchouc de l'appareil et assurez-vous que la quantité de remplissage maximale de l'appareil n'est pas dépassée.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

Estimado cliente:

le felicitamos por la compra de su dispositivo. Por favor, lea las siguientes instrucciones con atención y síguelas para evitar posibles daños. No aceptamos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso indebido. Escanee el siguiente código QR para acceder al último manual de usuario y otra información sobre el producto.



CONTENIDO

Datos técnicos	51
Instrucciones de seguridad	52
Selector de programas	53
Puesta en marcha y uso	53
Uso de accesorios	55
Limpieza	65
Solución de problemas	65
Retirada del aparato	66

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10035486, 10035487, 10035488
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia (vatios)	1000 W
Capacidad del vaso	3 litros

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD






- Compruebe el voltaje indicado en la placa de identificación antes de su uso. Conecte el dispositivo sólo a enchufes que correspondan al voltaje del dispositivo. Si no está seguro de que sus conexiones cumplan los requisitos, consulte a un electricista o a su proveedor de electricidad.
- Siempre apague el aparato antes de enchufarlo a la toma de corriente.
- Para prevenir una descarga eléctrica, nunca sumerja completamente la base del aparato en agua u otros líquidos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, una empresa especializada o una persona con una cualificación similar.
- No doble el cable de alimentación y no lo deje por la superficie de trabajo para que nadie se quede tropieza o enrede con él.
- No coloque la unidad cerca de estufas abiertas, hornos calientes, o materiales inflamables como cortinas o textiles.
- Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada antes de usarlo.
- Niños a partir de 8 años de edad, discapacitados mentales, sensoriales y físicos sólo podrán utilizar el dispositivo si un supervisor responsable les ha familiarizado a fondo con las funciones y precauciones de seguridad y comprenden los riesgos que conlleva.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de la toma de corriente para que el enchufe pueda ser sacado rápida y fácilmente si es necesario.
- Revise el cable de alimentación regularmente para ver si está dañado. No use la máquina con el cable de alimentación dañado.
- Sólo utilice el dispositivo en el interior y sólo para uso previsto.
- Mantenga a los niños alejados del dispositivo y guárdelo fuera de su alcance.
- No utilice el dispositivo sin contenido y sólo bajo supervisión.
- No toque las partes móviles con las manos durante el uso.
- Guarde el manual de instrucciones en un lugar seguro y entregue el aparato junto con las instrucciones de funcionamiento.
- Sólo use accesorios originales.
- Desenchufe este producto de la toma de corriente antes de limpiarlo o cuando termine de usarlo.
- Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar o quitar cualquier pieza móvil.
- El dispositivo contiene partes que no son accesibles para el usuario. No quite ninguna y no intente reparar la unidad usted mismo. Las reparaciones sólo pueden ser llevada a cabo por especialistas cualificados.
- No conecte la unidad a múltiples enchufes, temporizadores externos o enchufes con control remoto.

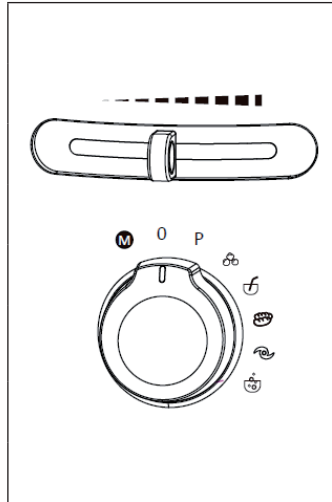
Nota: La unidad está diseñada para ser usada sólo para secuencias cortas, no debe ser usada en funcionamiento continuo durante más de 4 minutos. Entonces apague la unidad y deje que el motor se enfríe antes de volver a encenderlo.

SELECTOR DE PROGRAMAS

Esta unidad tiene los siguientes ajustes de programa:

„Velocidad manual“ (M), Encendido y apagado (0), „Programa automático“.

- M** Control de velocidad manual
- 0** Encendido y apagado
- P** Impulso (programa automático)
-  Hielo triturado (progr. automático)
-  Batidos (progr. automático)
-  Mezclar la masa (progr. automático)
-  Triturar (progr. automático)
-  Limpieza (progr. automático)



Nota: Si gira la perilla a „0“, la unidad deja de funcionar y se reinician todas las funciones.

PUESTA EN MARCHA Y USO

Antes del uso


- Antes de poner en funcionamiento el aparato, asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación del aparato corresponde al voltaje del enchufe.
- Antes de usar la máquina por primera vez, retire todo el material de embalaje y limpie la máquina.

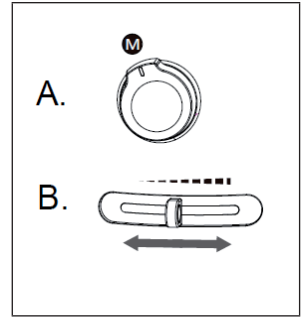
Puesta en marcha

- Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, gire el mando primero a „0“ y sólo después ajustar el control rotativo a la posición deseada. Las funciones no están disponibles si la perilla no se giró a la posición „0“ al encenderse. Esta es una función de seguridad para prevenir accidentes, evitando que la unidad se ponga en marcha de forma inesperada.


Función manual (control de velocidad)

En este ajuste, la velocidad puede ser ajustada manualmente.


1. Mueva el control rotativo a la posición . Empuje el control rotativo hacia abajo, para iniciar la función. Si se vuelve a pulsar el botón, la función se detiene.
2. La velocidad puede ser ajustada con la perilla.
3. La función manual se puede usar con todos los accesorios.




Impulso

1. Mueva el mando a la posición de impulso  para iniciar la función y mantenga la perilla.
2. Tan pronto como suelte el botón, la operación se detendrá.
3. Esta función se puede usar con todos los accesorios.


Hielo triturado

1. Mueva el mando a la posición . Presionando la perilla una vez se iniciará la función. Si presiona la perilla de nuevo, la función se detendrá.
2. Esta función es adecuada para batir.


Batidos

1. Mueva el mando a la posición . Presionando la perilla una vez se iniciará la función. Si presiona la perilla de nuevo, la función se detendrá.
2. Esta función es adecuada para batir.


Mezclar la masa

1. Mueva el mando a la posición . Presionando la perilla una vez se iniciará la función. Si presiona la perilla de nuevo, la función se detendrá.
2. Esta función se utiliza con el cuchillo de plástico.




Nota: Debido a los diferentes ingredientes de las recetas, el rendimiento del dispositivo puede variar. También puede utilizar la función manual  para obtener el mejor resultado.


Triturar

1. Mueva el mando a la posición . Presionando la perilla una vez se iniciará la función. Si presiona la perilla de nuevo, la función se detendrá.
2. Esta función es adecuada para el cuchillo de acero inoxidable.



Nota: Debido a los diferentes ingredientes de las recetas, el rendimiento del dispositivo puede variar. También puede utilizar la función manual  para obtener el mejor resultado.

Limpieza automática

1. Ponga 3-4 gotas de detergente para platos en un recipiente y añada un máximo de 800 ml de agua.
2. Inserte el cuchillo de acero inoxidable o de plástico y cierre la tapa.
3. Coloque el mando de control en posición  y presiónelo una vez para iniciar la función. Presione la perilla de nuevo para detener la función.


USO DE ACCESORIOS

1) Uso de los cuchillos

Las dos hojas de cuchillo incluidas en el suministro son versátiles.




Para el cuchillo de acero inoxidable:

- No llene la comida en el aparato de una pieza, córtela en trozos de antemano.
- Deje que el aparato funcione durante un máximo de 3 minutos cada vez, de lo contrario puede sobrecalentarse. Entonces apague el aparato y déjelo enfriar por lo menos 30 minutos.
- Para el cuchillo de acero inoxidable, recomendamos el programa de "Triturar"  au-tomático.
- Para alimentos más gruesos, utilice la función "Impulso" **P**.

Alimentos	Tamaño	Peso	Tiempo	Función
Cebolla	En 4 trozos sin piel	250 g	aprox. 30-60 s	Impulso/programa automático Triturar/Máx.
Ajo	Sin piel	250 g	aprox. 30-60 s	Impulso/programa automático Triturar/Máx.
Zanahoria	< 2 x 2 cm	250 g	aprox. 30-60 s	Impulso/programa automático Triturar/Máx.
Carne	< 2 x 2 cm, sin huesos	250 g	aprox. 30-60 s	Impulso/programa automático Triturar/Máx.

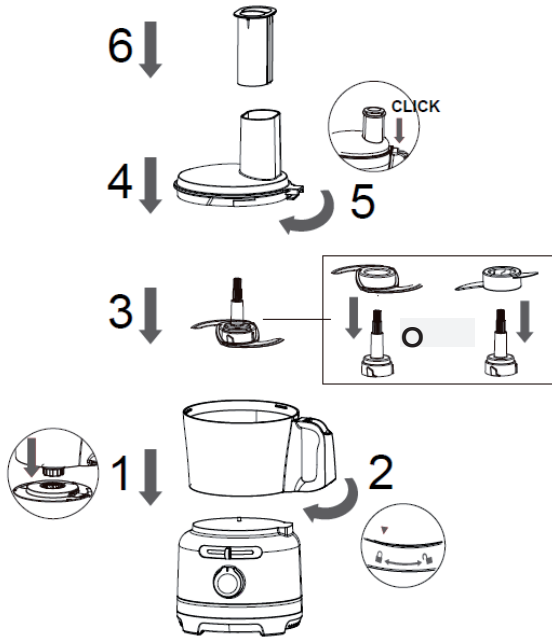
Para el cuchillo de plástico:

- No haga funcionar el aparato durante más de 2 minutos seguidos, de lo contrario el motor puede sobrecalentarse. Si esto ocurre, deje que el aparato se enfríe por lo menos 30 minutos antes de volver a usarlo.
- Se recomienda utilizar el programa automático "Amasar" .
- Utilice un máximo de 500 g de harina y 300 g de líquido.

Alimentos	Cantidad recomendada		Función
Harina / Agua	Harina	200 g	Amasar . programa automático
	Agua	120 g	
Mezclar los ingredientes para la masa	Huevo	1	Amasar . programa automático
	Margarina	50 g	
	Azúcar	50 g	
	Harina	50 g	
	Levadura	1 g	

- Siga los pasos que se muestran en la siguiente figura para montar la unidad.
- Asegúrate de que el bol del paso 2 y la tapa del paso 5 estén bien colocados, de lo contrario la unidad no funcionará.
- En el paso 3, puedes usar el cuchillo de plástico o el de acero inoxidable. Asegúrate de que los accesorios apropiados estén bien sujetos al eje.
- Después de su uso, la unidad puede ser desmontada en el orden inverso.
- Sólo abra la tapa cuando la hoja se haya detenido por completo.

Ensamblaje con las hojas de los cuchillos

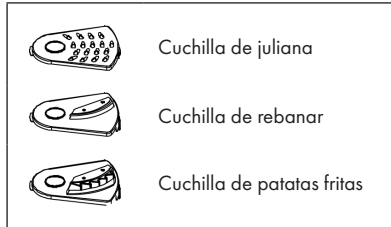


2) Uso de la cuchilla de patatas cortadas/julienne/patatas fritas



- Preste atención a la marcación máxima del contenedor. Detenga el funcionamiento del aparato tan pronto como los alimentos en el recipiente superen la marca máxima y retire los alimentos del recipiente.

- Enciende el aparato y empuja la comida hacia abajo uniformemente usando el deslizador. ¡Nunca pongas tus dedos en el cuello de relleno!
- Deje que el aparato funcione durante un máximo de 3 minutos cada vez, de lo contrario el motor puede sobrecalentarse. Entonces deje que el aparato se enfríe por lo menos 30 minutos antes de usarlo de nuevo.

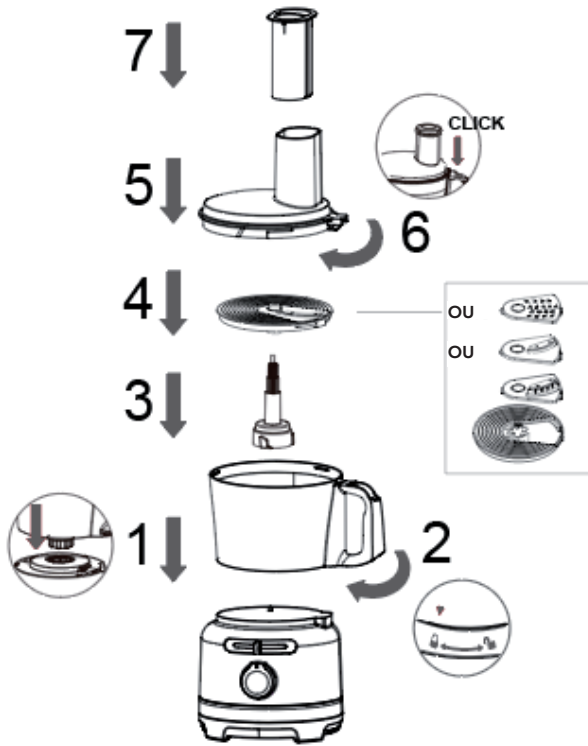


Alimentos	Cantidad recomendada	Tiempo (minutos)	Velocidad		
			Cuchilla de juliana	Couteau à émincer	Cuchilla de patatas fritas
Zanahoria	500 g	1 min. aprox.	Nivel 1	Nivel 1	No
Patatas	500 g	1 min. aprox.	Nivel 1	Nivel 1	Nivel 1
Calabacín	500 g	1 min. aprox.	Nivel 1	Nivel 1	No
Puerro	500 g	1 min. aprox.	Nivel 1	Nivel 1	No
Remolacha sin piel	500 g	1 min. aprox.	Nivel 1	Nivel 1	No

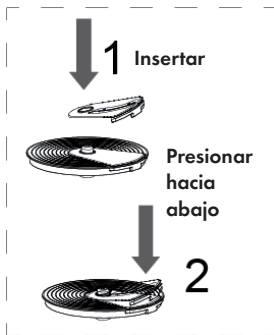
Nota: Siga las recomendaciones de velocidad de la tabla anterior para obtener el mejor rendimiento de la unidad.

- Siga los pasos que se muestran en la siguiente figura para montar la unidad.
- Asegúrate de que el bol del paso 2 y la tapa del paso 6 estén bien colocados, de lo contrario la unidad no funcionará.
- Una de las tres cuchillas se puede insertar en el paso 4. Asegúrese de que los accesorios apropiados estén bien sujetos al soporte de la cuchilla.
- Después de su uso, la unidad puede ser desmontada en el orden inverso.
- Tengan cuidado al manejar las cuchillas ya que son muy afiladas.
- No abra la tapa a menos que las cuchillas se hayan detenido por completo.

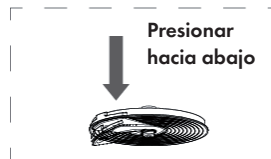
Montaje con hoja de juliana, hoja de rebanadora, hoja de papas fritas



Montaje



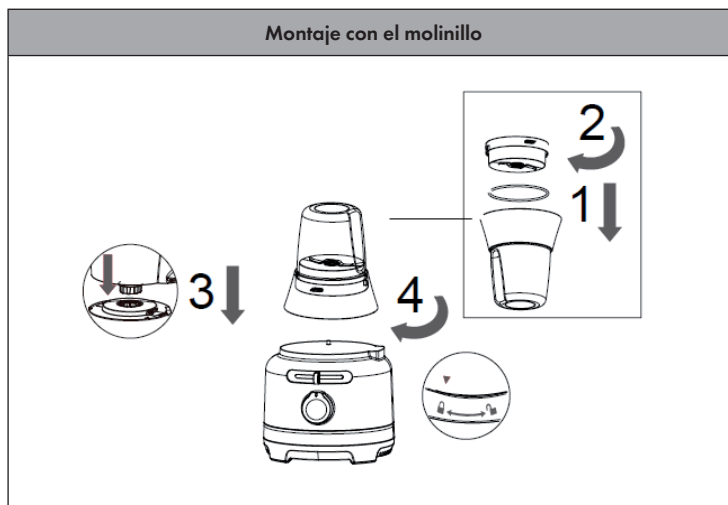
Desmontar



3) Uso del molinillo





- Haga funcionar la unidad durante un máximo de 30 segundos, de lo contrario el motor puede sobrecalentarse. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 30 minutos después de su uso.
- Use el molinillo para moler café, almendras o algo similar.
- Se recomienda utilizar la función de pulso P con el molinillo.
- Siga los pasos de la siguiente ilustración para montar el aparato.
- Asegúrate de que el anillo de silicona esté correctamente insertado en el cuenco de molienda en el paso 1. Luego atornilla la base de la cuchilla en el paso 2.
- Asegúrese de que el cuenco de molienda se ha asegurado correctamente en el paso 4, de lo contrario la unidad no funcionará.
- Después del uso, desmonte la unidad en orden inverso.
- No saque el molinillo de la máquina hasta que la cuchilla se detenga completamente.



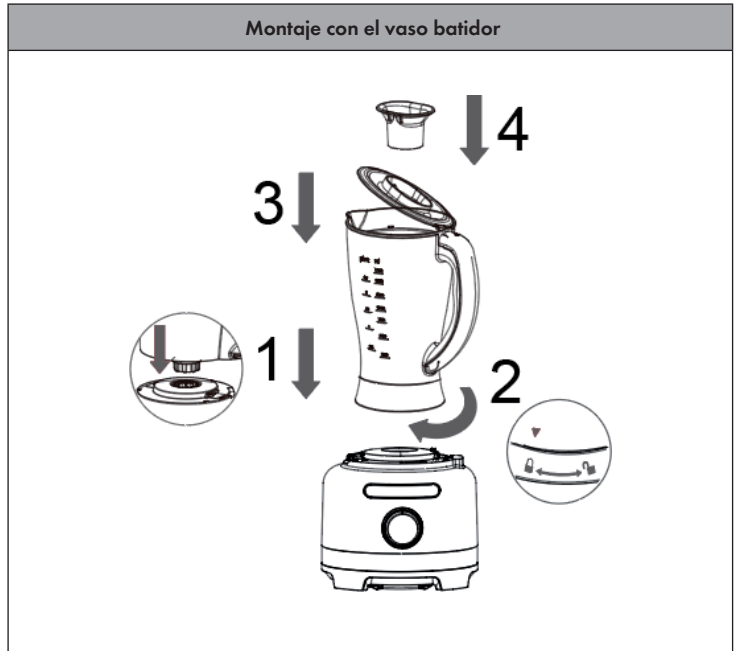
4) Uso del vaso batidor



- Ponga en marcha la unidad durante un máximo de 2 minutos cada vez para evitar que el motor se sobrecaliente. Deje que la unidad se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a usarla.
- Nunca abra la tapa mientras las cuchillas estén aún rotando. Como precaución, también retire el enchufe de la toma antes de quitar la tapa.
- Retire el vaso medidor para poder verter el líquido en el recipiente mientras se agita y vierta el líquido a través de la abertura de la tapa.
- Cortar los ingredientes sólidos en pequeños trozos antes de procesarlos.
- Procesar grandes cantidades en varios pasos, no todos a la vez.
- Usa alimentos precocidos para hacer sopa.
- Si el líquido utilizado está caliente o tiene tendencia a formar espuma (por ejemplo, la leche), no vierta más de un litro en el recipiente para evitar que se desborde.
- Si no está satisfecho con el resultado, apague el aparato y revuelva los ingredientes con una cuchara.
- Para obtener mejores resultados, utilice la velocidad máxima o la función de pulso P.

NOTA: Se recomienda usar los programas automáticos „Batidos“  o „Triturador de hielo“  para la batir.

- Siga los pasos que se muestran en la siguiente figura para montar la unidad.
- Asegúrese de que el contenedor esté bien sujeto en el paso 2, de lo contrario la unidad no funcionará.
- Después de su uso, la unidad puede ser desmontada en el orden inverso.
- Tengan cuidado al manejar la hoja de acero inoxidable, ya que es muy afilada.
- No abra la tapa hasta que la hoja se haya detenido por completo.



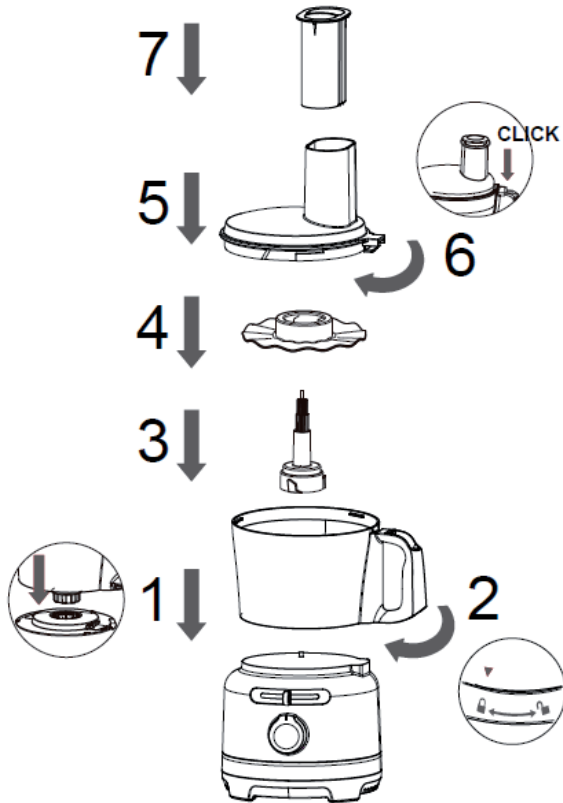
5) Uso del emulsionante



- No haga funcionar el aparato durante más de 2 minutos seguidos, de lo contrario el motor puede sobrecalentarse. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Utilice este accesorio para preparar alioli, pudín instantáneo, mayonesa, crema, claras de huevo batidas y mezclas de esponja.
- Usar huevos a temperatura ambiente para batir las claras de los huevos. Asegúrate de que el tazón y el emulsionante estén secos y libres de grasa. Se recomienda utilizar la función manual **M** a la máxima velocidad para obtener los mejores resultados.
- Para batir la nata, enfriar la nata en la nevera durante al menos 24 horas y batir la nata mientras aún está fría. Se recomienda utilizar la función manual **M** a la máxima velocidad para obtener los mejores resultados.

- Siga los pasos que se muestran en la siguiente figura para montar la unidad.
- Asegúrese de que el bol en el paso 2 y la tapa en el paso 6 estén bien asegurados, de lo contrario el aparato no funcionará.
- Después de su uso, el aparato puede ser desmontado en el orden inverso.
- No retire el disco emulsionante del aparato a menos que esté completamente detenido.

Montaje con emulsionante



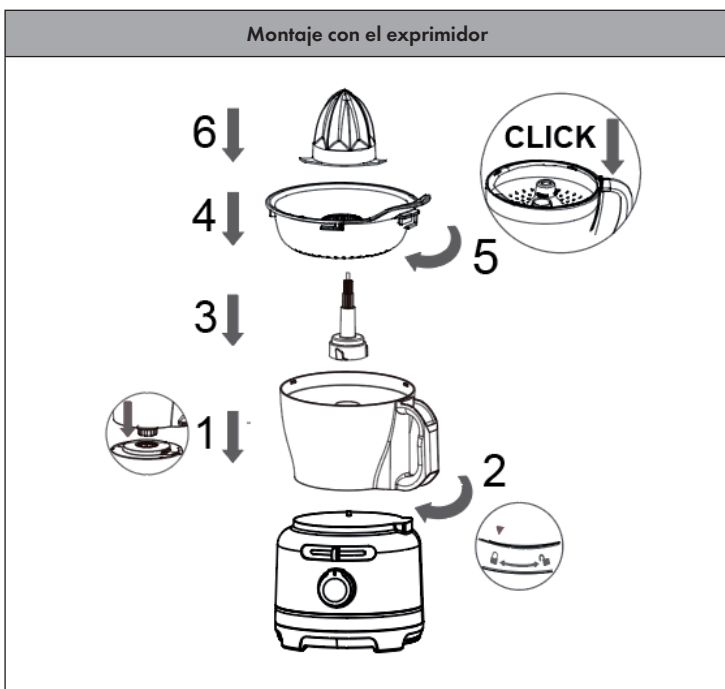
6) Uso del exprimidor



El exprimidor puede utilizarse para exprimir cítricos (por ejemplo, naranjas).


- Fijese en la marca máxima. Detenga la máquina en cuanto el líquido alcance la marca máxima y vacíe el recipiente.
- No deje que la unidad funcione durante más de 3 minutos seguidos, de lo contrario el motor podría sobrecalentarse. Deje que el aparato se enfríe durante al menos 30 minutos antes de volver a utilizarlo.
- Exprima las naranjas no sólo verticalmente en el centro, sino también en los lados izquierdo y derecho.
- Siga los pasos que se muestran en la siguiente figura para montar el aparato.
- Asegúrese de que el bol en el paso 2 y el exprimidor en el paso 5 estén bien asegurados, de lo contrario la máquina no funcionará.
- Después de su uso, el aparato puede ser desmontado en el orden inverso.
- No saque el exprimidor de la máquina a menos que se detenga completamente.

Montaje con el exprimidor



LIMPIEZA

Limpieza automática

- Limpie el contenedor introduciendo el cuchillo de acero inoxidable o de plástico y usando el programa automático "Limpieza" .

Limpieza del aparato

Siga los siguientes pasos para limpiar el aparato:

- Desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
- No sumerja la carcasa del aparato con el motor bajo el agua.
- No utilice agentes de limpieza abrasivos.
- Utilice un paño húmedo para limpiar el exterior de la unidad.
- Limpie los accesorios que han entrado en contacto con alimentos con agua jabonosa.
- Deje que todas las partes del dispositivo se sequen completamente antes de volver a montarlas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible solución
El dispositivo no funciona.	Hay un cierre de seguridad en el recipiente. Por favor, asegúrese de que el bol y el cierre estén bien colocados. Si el motor sigue sin funcionar, compruebe el cable de alimentación y la toma de corriente.
La hoja de papas fritas/patatas no gira.	Retire cualquier parte de patata atascada para que la cuchilla pueda girar de nuevo.
Los residuos de comida permanecen en la cuchilla después de ser procesados.	Es normal que pequeños residuos de comida permanezcan en la hoja después del procesamiento.
El motor se ralentiza al procesar la masa.	Hay demasiada masa en el contenedor. Quite la mitad de la masa y procésela en dos pasos. La cantidad de masa en el recipiente no debe exceder de 250 g.

Problema	Posible solución
La masa está demasiado seca.	Añade una cucharada más de agua a través de la abertura de la tapa hasta que la masa haya alcanzado la consistencia deseada.
La masa está demasiado húmeda.	Añade una cucharada más de harina a través de la abertura de la tapa hasta que la masa haya alcanzado la consistencia deseada.
El motor se ralentiza cuando se utiliza la función de trituración.	La cantidad de carne en el contenedor es demasiado grande. Quite la mitad de la carne y procésela en dos pasos. Nota: Quite la grasa de la carne antes de procesarla para obtener un mejor resultado.
Vibraciones/movimientos durante el procesamiento de alimentos.	Limpie las patas de goma del aparato y asegúrese de que no se exceda la capacidad máxima.

RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

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 tecnici. 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 67
 Avvertenze di sicurezza 68
 Selettore programma 69
 Messa in funzione e utilizzo 69
 Utilizzo di accessori 71
 Pulizia 81
 Risoluzione dei problemi 81
 Smaltimento 82

DATI TECNICI

Numero articolo	10035486, 10035487, 10035488
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza (Watt)	1000 W
Capacità contenitore	3 litri

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom


AVVERTENZE DI SICUREZZA

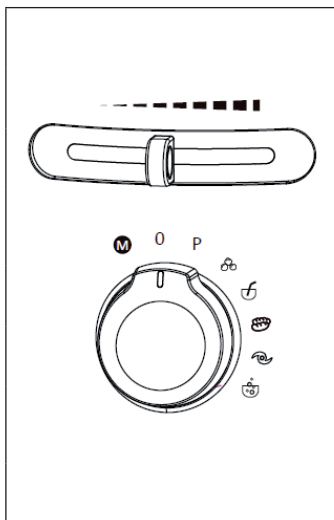
- Prima dell'utilizzo, controllare la tensione indicata sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo solo a prese elettriche con tensione corrispondente. Se non si è sicuri che la presa elettrica soddisfi i requisiti, consultare un elettricista o il fornitore di corrente.
- Spegnerne sempre il motore prima di staccare la spina.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai completamente la base in acqua o altri liquidi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo penzolare dal piano di lavoro, in modo da non restarci impigliati.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli, forni caldi o materiali facilmente infiammabili, come tende e tessuti.
- Prima dell'utilizzo, posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- Bambini a partire da 8 anni persone con limitate capacità fisiche, psichiche e mentali o con esperienza e/o conoscenze insufficienti possono utilizzare il dispositivo, se sono state istruite da una persona responsabile del loro controllo sulle funzioni e sulle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Posizionare il dispositivo il più vicino possibile a una presa elettrica, in modo da poter staccare immediatamente la spina in caso di necessità.
- Controllare regolarmente se il cavo è danneggiato. Non utilizzare il dispositivo con cavo di alimentazione danneggiato.
- Utilizzare il dispositivo solo in locali chiusi e per gli scopi indicati.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e conservarlo fuori dalla portata dei bambini.
- Non attivare il dispositivo se è vuoto e tenerlo sempre sotto controllo mentre è in funzione.
- Durante l'uso, non toccare i componenti mobili con le mani.
- Conservare il manuale d'uso e allegarlo al dispositivo se viene dato a un'altra persona.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Staccare la spina prima di pulire il dispositivo o se non lo si usa più.
- Spegnerne il dispositivo e staccare la spina prima di rimuovere o cambiare componenti mobili.
- Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Non rimuovere nessuna copertura e non cercare di riparare autonomamente il dispositivo. Eventuali riparazioni devono essere realizzate solo da tecnici qualificati.
- Non collegare il dispositivo a prese di corrente multiple, a timer esterni o a prese di corrente con comando a distanza.

Nota: L'unità è progettata per essere utilizzata solo per brevi sequenze, non deve essere utilizzata in funzionamento continuo per più di 4 minuti. Quindi spegnere l'unità e lasciare raffreddare il motore prima di riaccenderla.

SELETTORE PROGRAMMA

Questo dispositivo è dotato delle seguenti impostazioni di programmazione:
 “Velocità manuale” (M), On & Off (0) e “Programma automatico”.

- M** Controllo manuale della velocità
- 0** Accendere/spengere
- P** Impulsi (programma automatico)
-  Tritagliaccio (programma automatico)
-  Smoothie (programma automatico)
-  Impastare (programma automatico)
-  Sminuzzare (programma automatico)
-  Pulizia (programma automatico)



Nota: Ruotando la manopola su „0” si ferma l’unità e si resettano tutte le funzioni.

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Prima dell’uso


- Prima di mettere in funzione l’apparecchio, assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta dell’apparecchio corrisponda alla tensione della presa di corrente.
- Prima di utilizzare l’apparecchio per la prima volta, rimuovere tutto il materiale di imballaggio e pulire l’apparecchio.

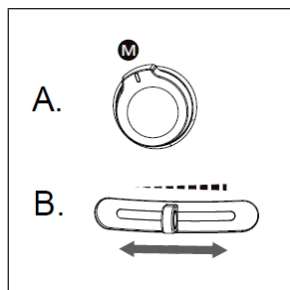
Messa in funzione

- Prima di collegare la spina alla presa, ruotare prima la manopola su „0” e solo dopo regolare la manopola nella posizione desiderata. Le funzioni non sono disponibili se la manopola non è stata portata a „0” all’accensione. Si tratta di una funzione di sicurezza per prevenire gli incidenti, evitando che l’unità si avvii inaspettatamente.

Funzione manuale (controllo della velocità)

Con questa impostazione la velocità può essere regolata manualmente.


1. Mettere la manopola in posizione . Premere la manopola verso il basso per avviare la funzione. Se si preme di nuovo la manopola, la funzione si arresta.
2. La velocità può essere regolata con il cursore.
3. La funzione manuale può essere utilizzata per tutti gli accessori.




Funzione a impulsi **P**

1. Mettere la manopola in posizione **P** e tenerla premuta per avviare la funzione.
2. Non appena si lascia andare la manopola, la funzione si arresta.
3. La funzione manuale può essere utilizzata per tutti gli accessori.


Tritaghiaccio

1. Mettere la manopola in posizione . Se si preme la manopola una volta si attiva la funzione e se la si preme di nuovo la si arresta.
2. Questa funzione è adatta per il mixer.


Smoothie

1. Mettere la manopola in posizione . Se si preme la manopola una volta si attiva la funzione e se la si preme di nuovo la si arresta.
2. Questa funzione è adatta per il mixer.



Impastare


1. Mettere la manopola in posizione . Se si preme la manopola una volta si attiva la funzione e se la si preme di nuovo la si arresta.
2. Questa funzione è adatta per la lama di plastica.




Nota: a causa dei diversi ingredienti delle ricette che vengono utilizzati, le prestazioni del dispositivo possono cambiare. Per ottenere i migliori risultati è possibile utilizzare la funzione manuale .

Sminuzzare

1. Mettere la manopola in posizione . Se si preme la manopola una volta si attiva la funzione e se la si preme di nuovo la si arresta.
2. Questa funzione è adatta per la lama di acciaio inox. 

Nota: a causa dei diversi ingredienti delle ricette che vengono utilizzati, le prestazioni del dispositivo possono cambiare. Per ottenere i migliori risultati è possibile utilizzare la funzione manuale .

Pulizia automatica

1. Mettere 3-4 gocce di detersivo per piatti in una ciotola e aggiungere un massimo di 800 ml.
2. Posizionare la lama di acciaio inox o di plastica e chiudere il coperchio.
3. Mettere la manopola in posizione . Se si preme la manopola una volta si attiva la funzione e se la si preme di nuovo la si arresta.


UTILIZZO DI ACCESSORI

1) Utilizzare le lame

Le due lame incluse in consegna sono molto versatili:




Per il coltello in acciaio inossidabile:

- Non mettere nel dispositivo alimenti interi, ma tagliarli a pezzetti.
- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 3 minuti alla volta, altrimenti potrebbe surriscaldarsi. Spegnerlo poi il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.
- Per la lama di acciaio inox si consiglia il programma automatico "Sminuzzare" .
- Per alimenti più grossolani utilizzare la "Funzione a impulsi" **P**.

Alimento	Dimensioni	Peso	Tempo	Funzione
Cipolla	In 4 pezzi, sbucciata	250 g	Ca. 30-60 s	Funzione a impulsi/ Programma automatico "Sminuzzare"/Max.
Aglio	Sbucciato	250 g	Ca. 30-60 s	Funzione a impulsi/ Programma automatico "Sminuzzare"/Max.
Carota	<2 x 2 cm	250 g	Ca. 30-60 s	Funzione a impulsi/ Programma automatico "Sminuzzare"/Max.
Carne	<2 x 2 cm, disossata	250 g	Ca. 30-60 s	Funzione a impulsi/ Programma automatico "Sminuzzare"/Max.

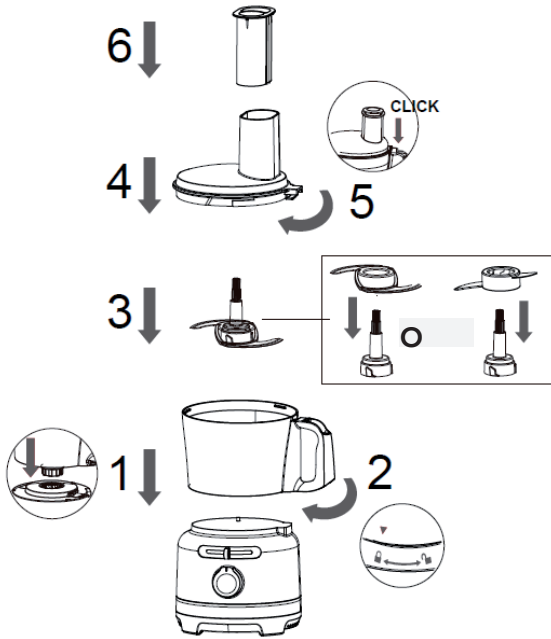
Per la lama di plastica:

- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 2 minuti alla volta, altrimenti potrebbe surriscaldarsi. Spegnerne poi il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.
- Si consiglia di utilizzare il programma automatico "Impastare" .
- Utilizzare un massimo di 500 g di farina e 300 g di liquido.

Alimento	Quantità consigliata		Funzione
Farina/Acqua	Farina	200 g	Programma automatico "Impastare".
	Acqua	120 g	
Ingredienti per impasto	Uovo	1	Programma automatico "Impastare".
	Margarina	50 g	
	Zucchero	50 g	
	Farina	50 g	
	Lievito	1 g	

- Per montare l'unità, seguire i passi indicati nella figura sottostante.
- Assicurarsi che la ciotola della fase 2 e il coperchio della fase 5 siano posizionati correttamente, altrimenti l'unità non funzionerà.
- Nella fase 3, è possibile utilizzare il coltello di plastica o il coltello in acciaio inossidabile. Assicurarsi che gli accessori appropriati siano saldamente fissati all'albero.
- Dopo l'uso, l'unità può essere smontata nell'ordine inverso.
- Aprire il coperchio solo quando la lama si è completamente fermata.

Assemblaggio con le lame

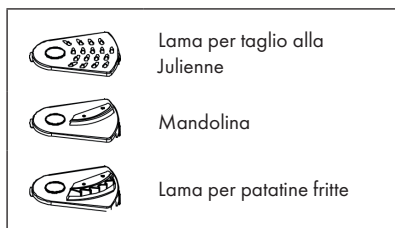


2) Utilizzare la mandolina/la lama per taglio alla Julienne/la lama per patate fritte



- Fare attenzione all'indicazione di riempimento massimo del contenitore. Fermare il dispositivo non appena gli alimenti all'interno del contenitore superano l'indicazione di riempimento massimo e togliere gli alimenti dal contenitore.

- Accendere il dispositivo e premere omogeneamente gli alimenti con l'apposito pestello. Non inserire mai le dita nel supporto di riempimento.
- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 3 minuti alla volta, altrimenti potrebbe surriscaldarsi. Spegnerne poi il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 30 minuti.

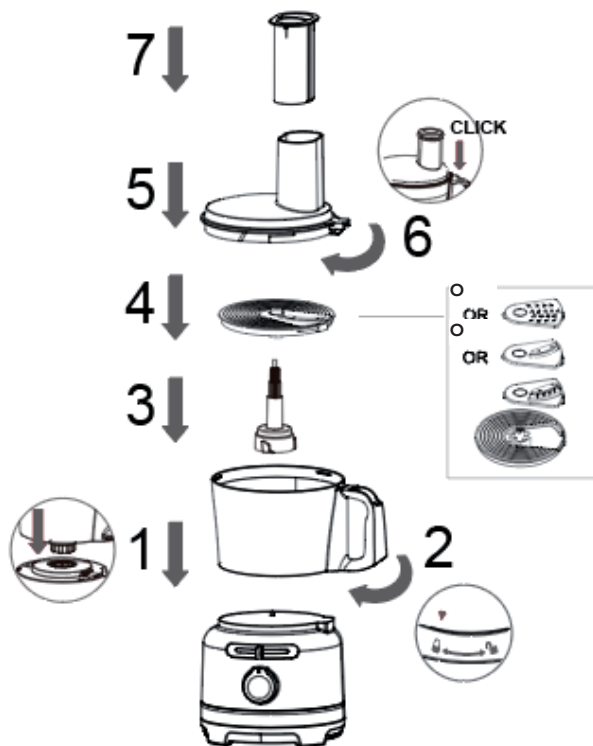


Alimenti	Quantità consigliata	Durata (minuti)	Livelli di velocità		
			Lama per taglio alla Julienne	Mandolina	Lama per patatine fritte
Carote	500 g	Circa 1 minuto	Livello 1	Livello 1	n.d.
Patate	500 g	Circa 1 minuto	Livello 1	Livello 1	Livello 2
Zucchine	500 g	Circa 1 minuto	Livello 1	Livello 1	n.d.
Porro	500 g	Circa 1 minuto	Livello 1	Livello 1	n.d.
Barbabietola sbucciata	500 g	Circa 1 minuto	Livello 1	Livello 1	n.d.

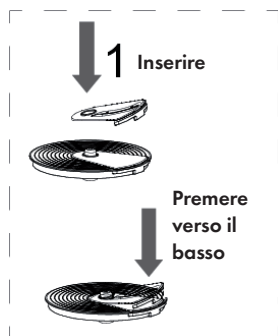
Nota: seguire le velocità consigliate nella tabella precedente per ottenere le migliori prestazioni dal dispositivo.

- Seguire i passaggi descritti nelle immagini seguenti per assemblare il dispositivo.
- Assicurarsi che il contenitore nel passaggio 2 e il coperchio nel passaggio 6 siano fissati correttamente, altrimenti non è possibile utilizzare il dispositivo.
- Nel passaggio 4 è possibile utilizzare una delle tre lame. Assicurarsi che l'accessorio desiderato sia saldamente fissato al supporto per le lame.
- Dopo l'uso, il dispositivo può essere smontato seguendo al contrario la procedura di assemblaggio.
- Fare attenzione quando si maneggiano le lame, dato che sono molto affilate.
- Aprire il coperchio solo quando la lama si è fermata completamente.

Assemblaggio con lama per taglio alla Julienne, mandolina, lama per
patatine fritte



Montaggio



Smontaggio

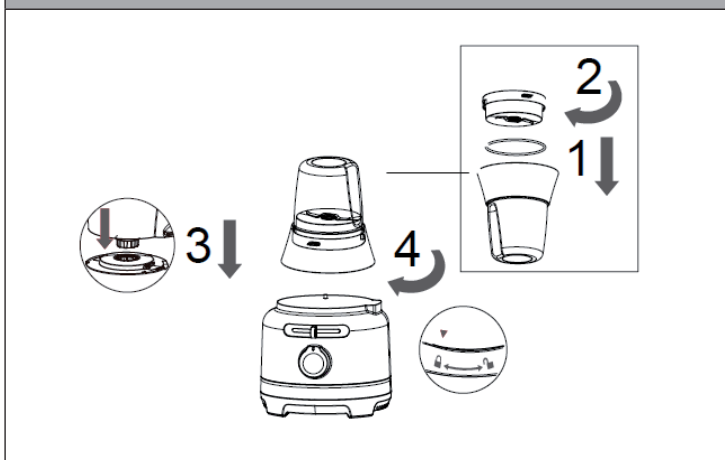


3) Utilizzare la macina



- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 30 secondi alla volta, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti dopo l'uso.
- Utilizzare la macina per caffè o alimenti simili.
- Si consiglia di utilizzare la funzione a impulsi P per la macina.
- Seguire i passaggi indicati nell'immagine seguente per assemblare il dispositivo.
- Assicurarsi che nel passaggio 1 l'anello in silicone sia inserito correttamente nella tazza della macina. Ruotare poi verso l'interno la base della lama nel passaggio 2.
- Assicurarsi che la tazza della macina sia ben fissata nel passaggio 4, altrimenti non è possibile utilizzare il dispositivo.
- Dopo l'uso, il dispositivo può essere smontato seguendo al contrario la procedura di assemblaggio.
- Togliere la macina dal dispositivo solo quando la lama si è arrestata completamente.



Assemblaggio con la macina



4) Utilizzare il mixer

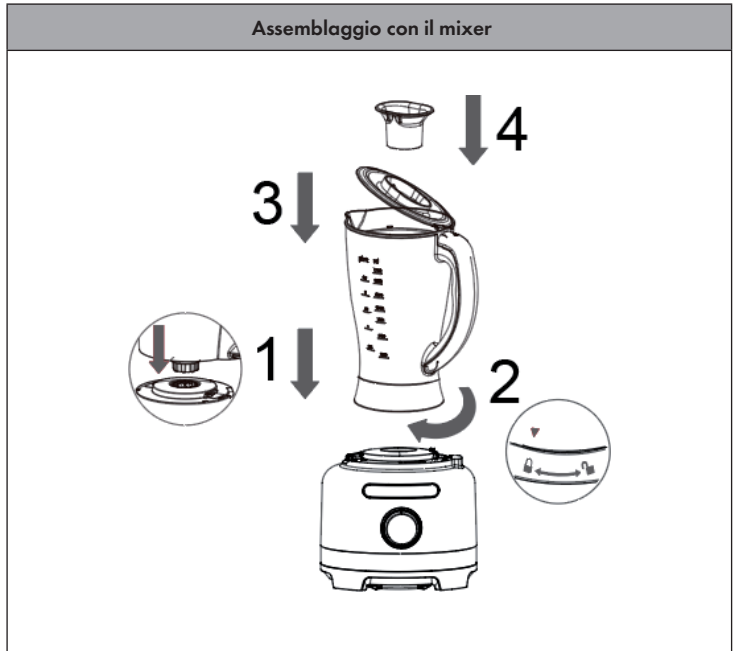


- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 2 minuti alla volta, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo successivo.
- Non aprire mai il coperchio mentre le lame sono in movimento. Come misura di sicurezza, staccare la spina prima di togliere il coperchio.
- Togliere il misurino in modo da poter aggiungere liquidi mentre si miscela e versarli dall'apposita apertura nel coperchio.
- Tagliare a pezzetti ingredienti duri prima di mixarli nel dispositivo.
- Lavorare grandi quantità di alimenti a tappe e non in una sola volta.
- Utilizzare alimenti precotti per preparare zuppe.
- Se un liquido in utilizzo è bollente o tende a fare schiuma (ad es. il latte), non aggiungerne più di 1 litro nel dispositivo per evitare che trabocchi.
- Se non siete soddisfatti con il risultato, spegnere il dispositivo e mescolare gli alimenti con un cucchiaino.
- Per ottenere i migliori risultati, utilizzare la velocità massima o la funzione a impulsi P.

NOTA: per il mixer, si consiglia di utilizzare i programmi automatici "Smoothie"  o "Tritaghiaccio" .

- Seguire i passaggi indicati nell'immagine seguente per assemblare il dispositivo.
- Assicurarsi che nel passaggio 2 il contenitore sia ben fissato, altrimenti non è possibile utilizzare il dispositivo.
- Dopo l'uso, il dispositivo può essere smontato seguendo al contrario la procedura di assemblaggio.
- Aprire il coperchio solo quando la lama si è arrestata completamente.

Assemblaggio con il mixer



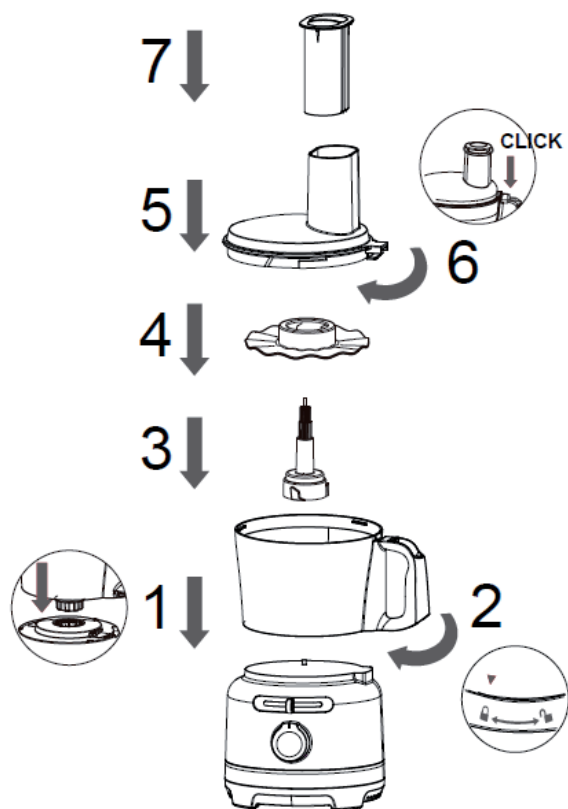
5) Utilizzare l'emulsionatore



- Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti alla volta, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.
- Utilizzare questo accessorio per preparare aioli, budino istantaneo, maionese, panna, albumi d'uovo a frusta e miscele di spugna.
- Utilizzare uova a temperatura ambiente per sbattere gli albumi. Assicurarsi che la ciotola e l'emulsionante siano asciutti e privi di grassi. Si raccomanda di utilizzare la funzione manuale **M** alla massima velocità per ottenere i migliori risultati.
- Per montare la panna, fate raffreddare la panna in frigorifero per almeno 24 ore e montate la panna quando è ancora fresca. Si raccomanda di utilizzare la funzione manuale **M** alla massima velocità per ottenere i migliori risultati.

- Assicurarsi che il contenitore nel passaggio 2 e il coperchio nel passaggio 6 siano fissati correttamente, altrimenti non è possibile utilizzare il dispositivo.
- Dopo l'uso, il dispositivo può essere smontato seguendo al contrario la procedura di assemblaggio.
- Togliere l'emulsionatore solo quando il dispositivo si è arrestato completamente.

Assemblaggio con l'emulsionatore



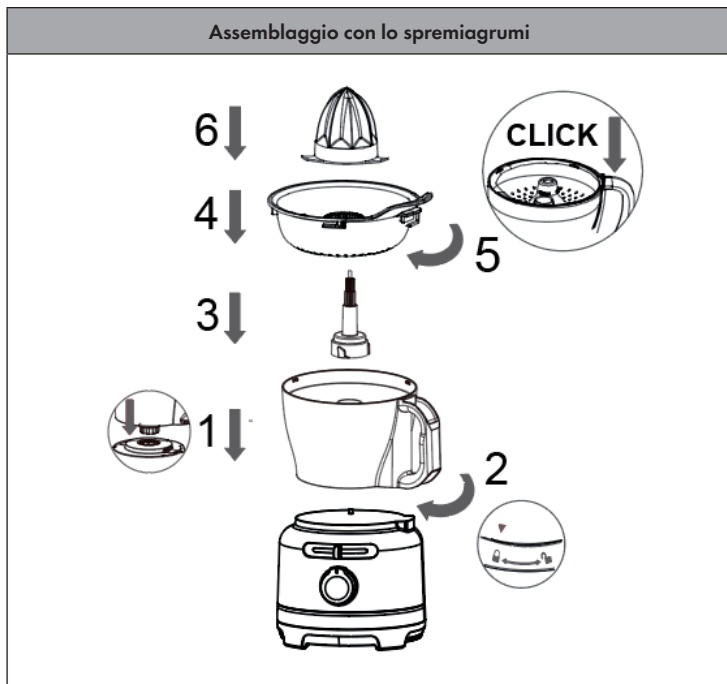
6) Utilizzare lo spremiagrumi



Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere agrumi (ad es. arance).


- Fare attenzione all'indicazione di riempimento massimo del contenitore. Fermare il dispositivo non appena gli alimenti all'interno del contenitore superano l'indicazione di riempimento massimo e togliere gli alimenti dal contenitore.
- Lasciare in funzione il dispositivo per un massimo di 3 minuti alla volta, altrimenti il motore potrebbe surriscaldarsi. Lasciare raffreddare il dispositivo per almeno 30 minuti prima dell'utilizzo successivo.
- Spremere le arance non solo in verticale dal centro, ma anche dal lato destro e sinistro.
- Seguire i passaggi indicati nell'immagine seguente per assemblare il dispositivo.
- Assicurarsi che il contenitore nel passaggio 2 e lo spremiagrumi nel passaggio 5 siano fissati correttamente, altrimenti non è possibile utilizzare il dispositivo.
- Dopo l'uso, il dispositivo può essere smontato seguendo al contrario la procedura di assemblaggio.
- Togliere lo spremiagrumi solo quando il dispositivo si è arrestato completamente.

Assemblaggio con lo spremiagrumi



PULIZIA

Pulizia automatica

- Pulire il contenitore inserendo la lama di acciaio inox o quella di plastica e selezionando il programma automatico "Pulizia" .

Pulizia del dispositivo

Seguire la procedura seguente per pulire il dispositivo:

- Staccare la spina.
- Non immergere l'alloggiamento con il motore in acqua.
- Non usare detergenti abrasivi.
- Utilizzare solo un panno umido per pulire l'esterno del dispositivo.
- Lavare accessori che entrano in contatto con alimenti usando acqua e sapone.
- Lasciare asciugare completamente tutti i componenti prima di riassemble il dispositivo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione possibile
Il dispositivo non funziona.	Su contenitore/mixer c'è un blocco di sicurezza. Assicurarsi che blocco e contenitore siano incastrati correttamente. Se il motore non funziona comunque, controllare cavo di alimentazione e presa elettrica.
La lama per patatine fritte non gira.	Rimuovere pezzi di patata incastrati in modo che la lama possa tornare a girare.
Residui di alimenti restano incastrati nella lama.	È normale che pezzetti di alimenti restino incastrati sulla lama.
Il motore rallenta mentre si impasta.	Nel contenitore c'è troppo impasto. Togliere metà dell'impasto e lavorarlo in due passaggi. La quantità di impasto nel contenitore non deve superare i 250 g.
L'impasto è troppo secco.	Aggiungere acqua dall'apertura del coperchio fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Problema	Soluzione possibile
L'impasto è troppo umido.	Aggiungere farina dall'apertura del coperchio fino a raggiungere la consistenza desiderata.
Il motore rallenta mentre si sminuzza.	La quantità di carne nel contenitore è troppo grande. Togliere la metà della carne e lavorarla in due fasi. Nota: Togliere il grasso dalla carne prima della lavorazione per ottenere i migliori risultati.
Vibrazioni/movimenti mentre si lavorano gli alimenti.	Pulire i piedini in gomma dell'apparecchio e assicurarsi che la capacità massima non venga superata.

SMALTIMENTO



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.



KLARSTEIN