CHIARA

Küchenmaschine
Food Processor
Procesador de alimentos
Robot de cuisine
Robot da cucina

10045124 10045125 10045126 10046348
10046349 10046350 10046352



KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 11/26

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 QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.

INHALT

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	7
Geräteübersicht	8
Funktionstasten	9
Installation	10
Geschwindigkeitseinstellungen	12
Bedienung	14
Reinigung und Wartung	21
Fehlermeldungen und Fehlerbehebung	22
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	23
Hinweise zur Entsorgung	25
Hersteller & Importeur (UK)	25
Optionales Zubehör	26
Fleischwolf (10046348)	26
Nudelmaschine (10046349)	35
Salatzubereiter (10046350)	41

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10045124, 10045125, 10045126
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1600 W
Einstellbare Geschwindigkeit	Schritte 1-12
Fassungsvermögen der Schüssel	5 l
Mindestmenge Mehl	300 g
Maximal abwiegbares Gewicht	1000 g
Optionales Zubehör	Fleischwolf (10046348), Nudelmaschine (10046349), Salatzubereiter (10046350), Schüssel (10046352)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen und befolgen Sie vor der Verwendung der Küchenmaschine alle Warnhinweise und Anweisungen in dieser Anleitung, auch wenn Sie mit dem Produkt vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder und Kleinkinder nicht mit Plastiktüten oder Verpackungsmaterial spielen.
- Seien Sie vorsichtig beim Transportieren des Geräts. Schalten Sie das Gerät vor dem Transport aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Versuchen Sie nicht, dieses Produkt in irgendeiner Weise zu verändern.



VORSICHT
Verletzungsgefahr! Stecken Sie den Stecker niemals in die Steckdose, bevor der Aufbau komplett abgeschlossen ist.

- Halten Sie das Netzkabel von belebten und nassen Bereichen fern.
- Achten Sie darauf, dass die Außenseite des Geräts nicht nass wird (Wasserspritzer).
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und verwenden Sie es nicht in der Nähe von Waschbecken, Badewannen oder Duschen.
- Betreiben Sie das Gerät immer an einer Stromquelle mit der gleichen Spannung, Frequenz und Leistung wie auf dem Typenschild angegeben.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass Sie nicht darauf treten, es nicht durch darauf oder daneben abgestellte Gegenstände eingeklemmt wird und nicht auf dem Gerät liegt.
- Greifen Sie nicht nach einem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen und achten Sie darauf, dass er keine heißen Oberflächen berührt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder ein Teil des Geräts (einschließlich des Kabels oder des Steckers) beschädigt wurde.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht für die Verwendung mit diesem Gerät vorgesehen ist, kann zu Verletzungen des Benutzers oder zu Schäden am

Gerät führen.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Umgebungen vorgesehen, wie: Personalküchen in Geschäften und Büros, auf Bauernhöfen und Motels und B&B-Einrichtungen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es läuft.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Mischen von Farben oder anderen brennbaren Flüssigkeiten oder an einem Ort, an dem brennbare Gase oder Dämpfe vorhanden sind.
- Um Stromschläge zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten.



VORSICHT

Verletzungsgefahr! Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spachtel und andere Utensilien von den beweglichen Teilen fern, um Verletzungen und/oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Betreiben Sie das Gerät nur auf einer flachen, ebenen Oberfläche. Der Betrieb auf Waschbecken, Abtropfflächen oder unebenen Flächen ist verboten.
- Betreiben Sie das Gerät immer mit aufgesetztem Deckel.
- Das obere Gehäuse muss vor der Inbetriebnahme des Geräts geschlossen werden. Andernfalls lässt sich das Gerät nicht starten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 2 Minuten auf den höchsten Geschwindigkeitsstufen 8, 9 oder 10, da der Motor überhitzen kann. Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es mindestens 1 Minute abkühlen, bevor Sie weitermachen.
- Es besteht Verletzungsgefahr, wenn bewegliche Klingen versehentlich freigelegt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf anderen Geräten, auf unebenen Flächen oder an Orten auf, an denen es folgenden Einflüssen ausgesetzt sein könnte: Wärmequellen (Heizkörper oder Öfen), direkte Sonneneinstrahlung, übermäßiger Staub oder mechanische Vibrationen.
- Das Gerät sollte nicht im Freien, in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen verwendet werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern, Wärmespeichern, Öfen oder anderen Geräten auf, die Wärme erzeugen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unter oder in der Nähe von entflammbaren oder brennbaren Materialien (Gardinen).
- Jede Art von Wartung, abgesehen von der normalen Reinigung, darf nur von einer qualifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Dieses Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
- Wenn dieses Gerät von Dritten benutzt wird, geben Sie ihnen bitte die

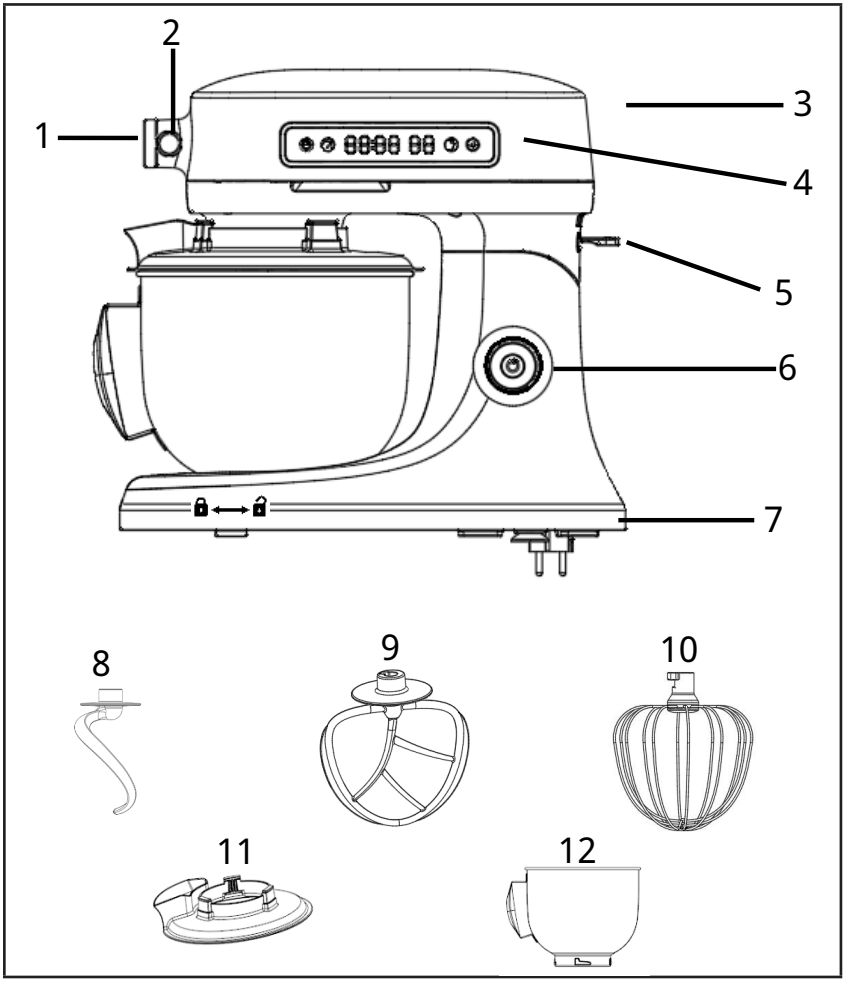
Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Netzkabel nicht unsachgemäß. Tragen oder ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel und ziehen Sie nicht daran, um es von der Steckdose zu trennen. Fassen Sie stattdessen den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät nicht an sehr heißen oder feuchten Orten oder unter direkter Sonneneinstrahlung.
- Verwenden Sie das Gerät möglichst nicht mit einem Verlängerungskabel.
- Stellen Sie keine anderen Geräte auf das Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Produkt wurde nicht für andere als die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Verwendungszwecke konzipiert.
- Wenden Sie sich an Ihre Gemeindeverwaltung, um die richtigen Anweisungen für die Entsorgung des Geräts zu erhalten.
- Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch Nichtbeachtung dieser Anleitung oder durch andere unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung des Geräts entstehen.
- Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie Zubehörteile wechseln, berühren Sie Teile, die während des Gebrauchs entfernt werden können, nicht.
- Achten Sie bei der Montage, Verwendung und Reinigung des Geräts darauf, sich nicht an scharfen Teilen zu verletzen.
- Bitte verwenden Sie die empfohlene Funktion für die Zubereitung der entsprechenden Lebensmittel, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.

LIEFERUMFANG

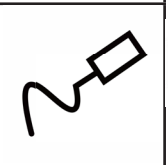
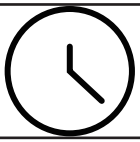
Artikel	Nummer
Basis	1
Rührschüssel	1
Rührhaken	1
Knethaken	1
Schneebesen	1
Spritzschutz	1
Anleitung	1

GERÄTEÜBERSICHT



1	Abdeckung des Auslasses	2	Aufsatzregler	3	Obere Abdeckung
4	Touchscreen	5	Taste zum Kippen des Kopfes	6	Ein/Aus und Geschwindigkeitsregler
7	Basis	8	Knethaken	9	Rührhaken
10	Schneebesen	11	Spritzschutz	12	Rührschüssel

FUNKTIONSTASTEN

Knet-Programm 		Voreinstellung Kneten	30 Sekunden lang Geschwindigkeit 1, 30 Sekunden lang Geschwindigkeit 2, 4-5 Minuten lang Geschwindigkeit 3 Achtung: Stellen Sie beim Kneten keine höhere Geschwindigkeit als 3 ein!
Zeitsymbol 		Zum Einstellen der Laufzeit	Tippen Sie auf das Zeitsymbol und drehen Sie dann den Knopf, um die Laufzeit entsprechend der Menge der Zutaten einzustellen
Geschwindig-keits-symbol 		Zum Einstellen der Geschwindig-keit	Tippen Sie auf das Geschwindigkeits-symbol, drehen Sie dann den Regler, um die Geschwindigkeit entsprechend der Zutatenmenge einzustellen, und drücken Sie dann die Einschalttaste, um das Gerät zu starten.
Pulsfunktion 		Zum Aktivieren der Pulsfunktion zum Schlagen von Sahne und Eiweiß	Verwenden Sie diese Taste, um mindestens 3 Stück Eiweiß aufzuschlagen (ca. 100 g, Eigelb kann nicht hinzugefügt werden), 1~5 min in der Pulsfunktion
Ein/Aus-Taste 		Zum Einstellen von Pause, Bestätigen der Abschaltung, Beenden usw.	Wenn das Gerät in Betrieb ist, drücken Sie diese Taste, um den Betrieb zu unterbrechen; Wenn das Gerät aufhört zu arbeiten, drücken Sie die Taste 1,5 Sekunden lang, um den laufenden Betrieb zu beenden. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus, zum Ausschalten 2,5 Sekunden lang drücken.

INSTALLATION

Wichtige Hinweise zum Standort

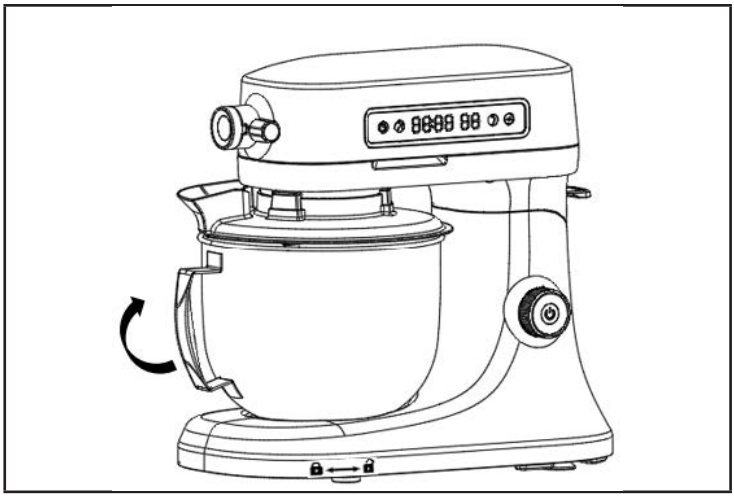
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache und ebene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass keine Wärmequelle in der Nähe ist und keine direkte Sonneneinstrahlung besteht. Spritzwasser auf dem Gerät kann einen Kurzschluss verursachen.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese ordnungsgemäß und sorgfältig.
- Es wird dringend empfohlen, das Gerät und das Zubehör vor der Benutzung gründlich zu reinigen. Eine Anleitung finden Sie im Abschnitt "Reinigung und Pflege".
- Stecken Sie das Netzkabel in eine geerdete Steckdose.

Rührschüssel

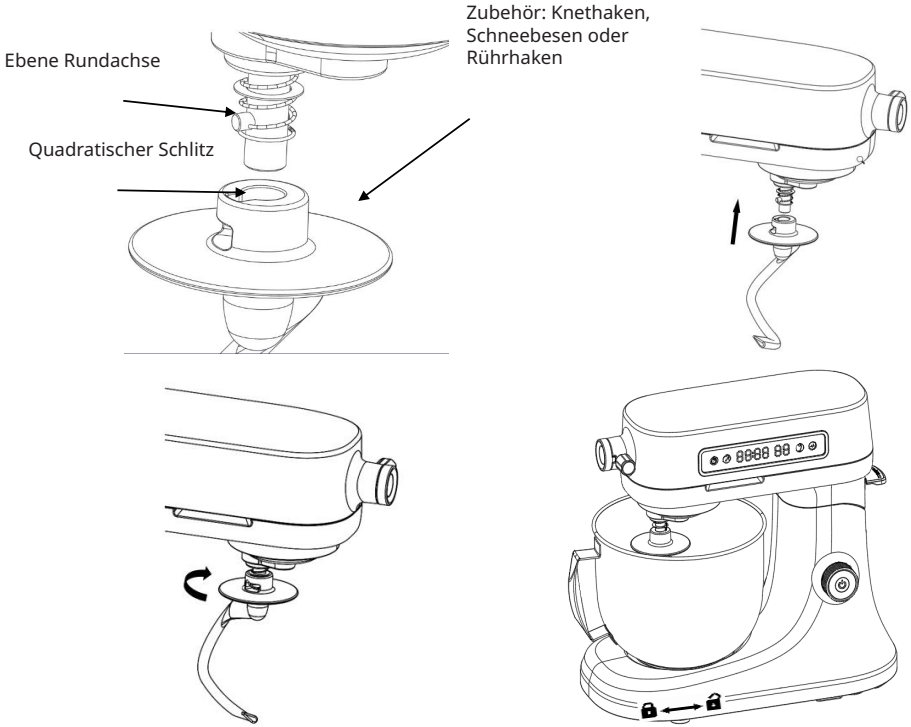
Setzen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, um sie zu fixieren. Drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu lösen.



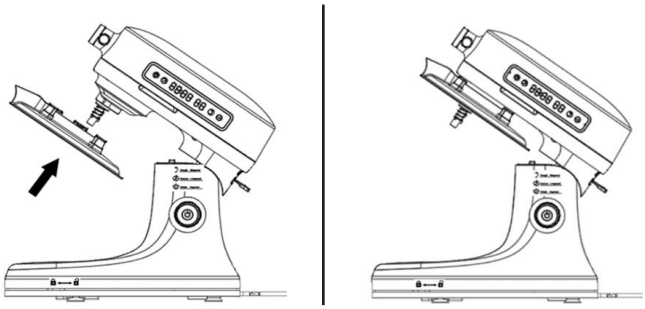
Hinweis: Das Gerät funktioniert erst, wenn die Rührschüssel eingerastet ist.

Einsetzen von Knethaken/Rührhaken/Schneebesen

Setzen Sie den Knethaken (Rührhaken/Schneebesen) so in die Welle ein, dass die quadratische Nut des Knethakens mit der Planetenwelle ausgerichtet ist, siehe ABB. 1. Setzen Sie gleichzeitig den Haken in den Schlitz der Planetenradwelle ein, drücken Sie ihn leicht nach oben und drehen Sie dann den Hakenhalter gegen den Uhrzeigersinn, bis der Wellenstift mit dem Clip ausgerichtet ist, wie in Abbildung 3 dargestellt, d. h. der Haken ist fixiert. Beim Anbringen sollte der vordere Teil angehoben sein, um die Bedienung zu erleichtern. Sobald die Rührschüssel installiert ist, bringen Sie die Nase in eine horizontale Position, wie in Abbildung 4 gezeigt (Hinweis: Die Maschine darf nicht an das Stromnetz angeschlossen sein, während der Knethaken und anderes Zubehör installiert werden!)



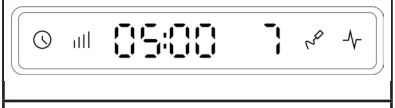
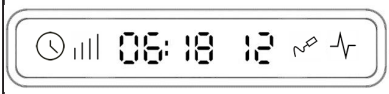
Spritzschutz



Bringen Sie beim Kneten oder Rühren den Spritzschutz wie in der Abbildung oben gezeigt an. Bei Zutaten, die mehr als 300 g wiegen, wird empfohlen, den Spritzschutz zu verwenden, um Spritzer zu vermeiden.

GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNGEN

Stufe	Bildschirm	Funktion	Bedienungsanleitung
1–3	 	Kneten und Rühren von Salat	Stufe 1 für 30 Sekunden, Stufe 2 für 30 Sekunden und schließlich Stufe 3 für 4-5 Minuten. Der Teig wird glatt und gleichmäßig. Bei Salaten wählen Sie die richtige Geschwindigkeit entsprechend der Menge der Zutaten. Warnung: Stellen Sie beim Kneten keine höhere Geschwindigkeit als 3 ein!
3–6	 	Zum Rühren von Butter, Marmelade, Kartoffelpüree usw.	Geben Sie die Zutaten in eine Rührschüssel und mixen Sie sie auf Stufe 3-6 (bei empfindlichen Lebensmitteln auf niedriger Stufe).

7–9	 	Für Zutaten mit kleinen Partikeln, die mit hoher Geschwindig-keit gerührt werden müssen.	Die Zutaten in eine Schüssel geben und auf Stufe 7-9 mixen.
9–11	 	Für Hackfleisch und Wurst (Optionale Funktion für den Fleischwolf)	Schneiden Sie das Fleisch (20x20x60 mm) und bringen Sie den Fleischwolf (nicht im Lieferumfang enthalten) an dem Gerät an. Wählen Sie eine der drei Hackscheiben (grob, mittel und fein) und stellen Sie die Geschwindigkeit auf 9-11, um das Fleisch zu zerkleinern. Für Wurst nutzen Sie das entsprechende Zubehör, die Betriebszeit variiert je nach der Menge der Lebensmittel
12/ P	 	Zum Schlagen von Eiern und Sahne	Mindestens 3 Eiweiß (ca. 100 g) aufschlagen, Geschwindigkeit 12 oder P, 1-5 Minuten Halten Sie P gedrückt, um mit der höchsten Geschwindigkeit zu arbeiten.

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

- Alle Teile müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. (Vgl. Reinigung und Wartung)
- Stecken Sie das Netzkabel in eine gut geerdete Steckdose.

Prüfung der Maschine

1. Stellen Sie das verpackte Gerät auf den Tisch, halten Sie den Kopf mit der linken Hand und drücken Sie dann mit der rechten Hand die Taste zum Anheben des Kopfes nach unten (Abbildung 1). Der Kopf hebt sich automatisch, halten Sie den Kopf sanft nach oben mit der linken Hand, bis er einrastet (Abbildung 2)
2. Heben Sie den Kopf an, setzen Sie die Schüssel in die Basis ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie zu fixieren (siehe Installationsanleitung für die spezifische Bedienung), vgl. Abbildung 3.
3. Stecken Sie den Schneebesen in die Zubehörfassung (siehe Installationsanweisungen für den spezifischen Betrieb) wie in Abbildung 3.
4. Drücken Sie mit der rechten Hand die Taste zum Anheben des Kopfes, drücken Sie dann mit der linken Hand den Kopf nach unten, lassen Sie die Taste zum Anheben des Kopfes los, um ihn zu sichern, und verriegeln Sie das obere Gehäuse wie in Abbildung 4 gezeigt.
5. Nach dem Einschalten gibt das Gerät einen Piepton von sich und die Einschalttaste beginnt zu blinken. Halten Sie die Einschalttaste 1-2 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät piept erneut und der Bildschirm blinkt. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
6. Drehen Sie den Regler auf Stufe 1 und lassen Sie das Gerät 3-5 Minuten lang laufen. Drücken Sie das Pulssymbol im Kurzbetrieb oder stellen Sie die Geschwindigkeit 1-12 für ca. 1 Minute ein (siehe Bedienungsanleitung für den Drehregler).
7. (Sie können auch das Zeitsymbol auf dem LCD-Bildschirm berühren, dann den Regler drehen, um die Zeit einzustellen, und das Geschwindigkeitssymbol berühren, dann den Regler drehen, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen, und die Einschalttaste drücken, um zu starten).
8. Drücken Sie nach Abschluss der Fehlersuche die Einschalttaste, um das Gerät auszuschalten, und ziehen Sie das Netzkabel ab.
9. Schieben Sie die Taste zum Heben des Kopfes nach rechts und halten Sie das obere Gehäuse fest wie in Abbildung 3.
10. Schüssel entnehmen.

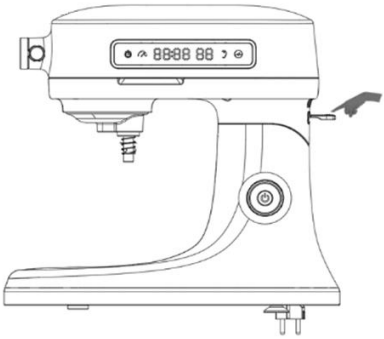


Abbildung 1

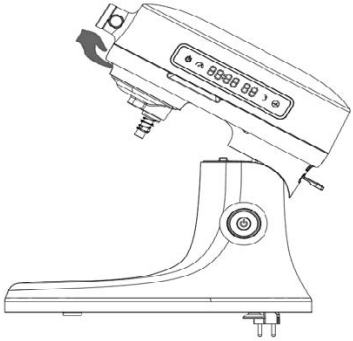


Abbildung 2

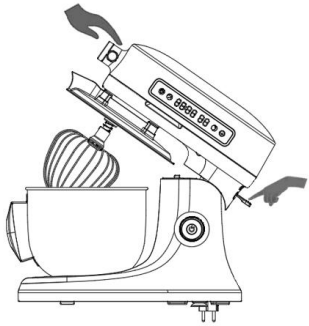


Abbildung 3

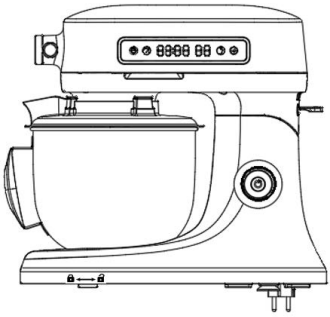
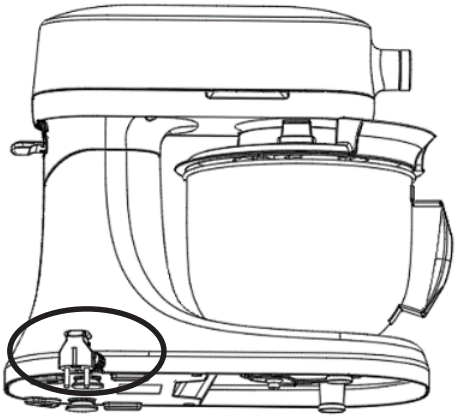


Abbildung 4

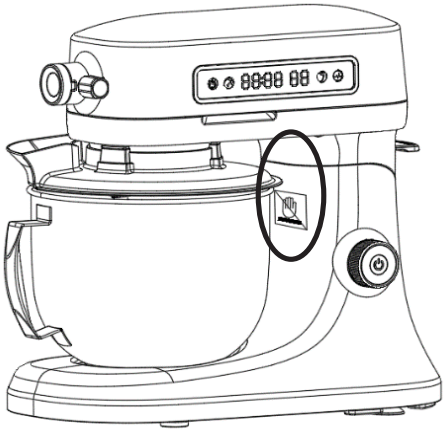
WARNUNG

Die Maschine ist ein elektrisches Gerät, wenn der Motor läuft, kann er eine statische Reaktion erzeugen, daher muss bei der Verwendung der Maschine ein gut geerdeter Anschluss verwendet werden, siehe die antistatische Kennzeichnung der Maschine.



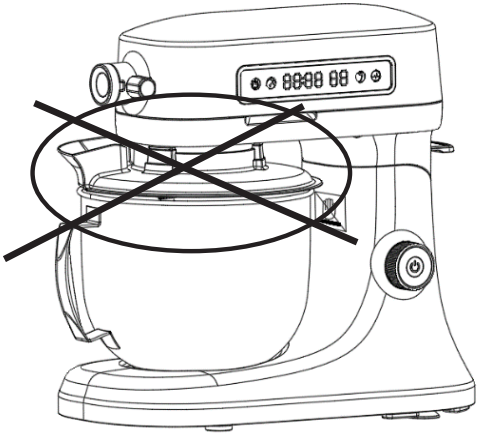
WARNUNG

In den Spalt, der entsteht, wenn das Oberteil der Maschine angehoben oder geschlossen wird, dürfen keine Finger gesteckt werden. Vgl. Hinweise gegen Quetschen.



WARNUNG

Wenn die Maschine mit beliebiger Geschwindigkeit arbeitet, dürfen Finger, Haut, Kleidung, Haare oder Halsketten nicht mit der sich bewegenden Welle in Berührung kommen, um mechanische Gefahren zu vermeiden.



Bedienungsanleitung zum Kneten

Zubehör: Knethaken

Zutaten: Mehl, Wasser und andere Zutaten

Mindestkapazität der Rührschüssel: 500 g Mehl mit 300 g Wasser

Maximale Kapazität: 1000 g Mehl und 600 g Wasser

Bedienung:

1. Geben Sie das Mehl in die Rührschüssel, das Verhältnis von Mehl zu Wasser ist 5:3 (nur zur Orientierung, der Benutzer muss es entsprechend der tatsächlichen Verwendung anpassen) und fügen Sie die gewünschte Rezeptur hinzu. Fügen Sie die entsprechende Menge Wasser hinzu. Zum Beispiel: 1000 g Mehl plus 600 g Wasser.
2. Drücken Sie die Taste, um den Kopf anzuheben.
3. Setzen Sie die Rührschüssel ein und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie mit einem Klicken einrastet.
4. Bringen Sie den Knethaken an und achten Sie darauf, dass er nicht herausfällt.
5. Drücken Sie die Kopf-Taste nach unten und senken Sie den Mischkopf vollständig ab.
6. Schließen Sie das Netzteil an, kneten Sie den Teig 30 Sekunden lang auf Stufe 1, wählen Sie dann 30 Sekunden lang Stufe 2 und schließlich 4-5 Minuten lang Stufe 3, um einen glatten und gleichmäßigen Teig zu erhalten. Hinweis: Die Geschwindigkeit und die Knetzeit kann zwischen den Geschwindigkeiten 1 bis 3 noch an die tatsächlichen Bedürfnisse angepasst werden.

Brot und anderes Gebäck herstellen

1. 500 g Mehl, 60 g Zucker, 2 Eier, 10 g Sauerteig, 3-6 g Salz, 220 g Milch in die Rührschüssel geben, keine Butter.
2. Drücken Sie die Kopf-Taste und heben Sie die den Kopf an.
3. Die Rührschüssel einsetzen und einrasten.
4. Setzen Sie den Knethaken ein.
5. Drücken Sie die Kopf-Taste und senken Sie den Mixerkopf vollständig ab.
6. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie Stufe 1 für 30 Sekunden ein, dann Stufe 2 für 30 Sekunden und Stufe 3 für 4 Minuten. Nachdem der Teig geknetet ist, schneiden Sie 60-75 g Butter in 6x6 mm große Stücke, verteilen Sie sie auf dem Teig und kneten Sie den Teig 6-8 Minuten lang auf Stufe 4-5, bis sich der Teig mit der Hand sehr dünn ziehen lässt. Dann 30 Minuten lang gehen lassen. Den Teig in kleine Stücke schneiden und in den Ofen geben, um Brot zu backen.

Hinweis: Aufgrund regionaler Unterschiede ist die Herstellung eines Teigs mit unterschiedlichen Zutatenverhältnissen keine Garantie für das Gelingen eines perfekten Teigs, daher können Sie versuchen, die Zutatenverhältnisse anzupassen, bis der Teig gelingt.

Anleitung zum Rühren

Rühren Sie die Mischung schnell auf das gewünschte Maß, für die Herstellung von Kuchen, Muffins, kalten Speisen, Salaten und anderen Lebensmitteln

Zubehör: Rührhaken

Zutaten: Gurke, Rotkohl, kleine Tomaten, Äpfel usw. (Sie können die Zutaten nach Ihren eigenen Vorlieben auswählen) und Salatdressing

Mindestmenge in der Schüssel: 500 g der Zutaten

Maximale Menge: 1000 g Zutaten

Hinweis: Überschreiten Sie nicht die maximale Menge, da das Essen sonst über den Rand tritt.

Bedienung:

1. Waschen Sie die Zutaten und schneiden Sie sie in die gewünschte Form, geben Sie sie dann in die Schüssel und vermengen Sie sie mit dem Dressing.
2. Drücken Sie die Kopf-Taste und heben Sie die den Kopf an.
3. Setzen Sie die Rührschüssel in die Maschine ein.
4. Setzen Sie den Rührhaken ein und bringen Sie den Spritzschutz oben auf der Schüssel an.
5. Einstecken, Geschwindigkeit auf 3-6 einstellen und 1-3 Minuten lang rühren.

Hinweis: Zum Rühren sind die Geschwindigkeiten 1-9 zulässig. Es wird empfohlen, bei großen Mengen oder empfindlichen Lebensmitteln die Geschwindigkeitsstufen 1-6 zu verwenden, um Spritzer oder übermäßiges Mixen zu vermeiden.

---

6. Wenn die Maschine anhält, kippen Sie den Kopf des oberen Gehäuses, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel heraus und füllen Sie die verrührten Lebensmittel in die gewünschte Schüssel.

Eiweiß/Sahne schlagen

Für idealen Eischnee, Sahnetorten, Eiscreme, Brot, Kondensmilch, entfetteten Kuchen usw.

Eiweiß

Zubehör: Schneebesen

Zutaten: Eiweiß

Mindestmenge: 3 (etwa 100 g)

Maximale Menge: 12 (etwa 300 g)

Hinweis: Überschreiten Sie nicht das maximale Fassungsvermögen, da das Essen sonst über den Rand spritzt.

---

1. Das Eiweiß in die Schüssel geben
2. Drücken Sie die Kopf-Taste und heben Sie das obere Gehäuse an.
3. Setzen Sie die Rührschüssel ein und fixieren Sie sie.
4. Setzen Sie den Schneebesen ein, er darf nicht herunterfallen.
5. Schließen Sie das Gerät an, schalten Sie es ein und drehen Sie den Knopf auf Stufe 11 oder 12 (Stufe 12 wird empfohlen). Das Gerät arbeitet 1-5 Minuten lang, bis das Eiweiß steif geschlagen ist.
6. Je nach den Backerfordernissen kann das ganze Ei geschlagen werden, aber ein gewisser Anteil an weißem Zucker, die spezifische Menge kann je nach Bedarf bestimmt werden, darf die Höchstmenge an Eiern nicht überschreiten.

Sahne schlagen

Zubehör: Schneebesen

Zutaten: Sahne

Mindestmenge: 500 g

Maximale Menge: 1000 g

1. Die Sahne in die Schüssel geben.
2. Drücken Sie die Kopf-Taste und heben Sie das obere Gehäuse an.
3. Setzen Sie die Rührschüssel ein und fixieren Sie sie.
4. Setzen Sie den Schneebesen ein und bringen Sie den Spritzschutz oben auf der Schüssel an.
5. Schließen Sie die Maschine an, schalten Sie sie ein, stellen Sie die Geschwindigkeit auf 11 oder 12 und rühren Sie 15 Minuten lang, bis die Sahne steif geschlagen ist.
6. Wenn die Maschine anhält, kippen Sie den Kopf des oberen Gehäuses nach oben, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel heraus und füllen Sie die verrührten Lebensmittel in die gewünschte Schüssel.

REINIGUNG UND WARTUNG

Allgemeine Hinweise zur Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker des Mixers.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Verwenden Sie ein feuchtes Tuch und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel, um die Außenseite des Geräts zu reinigen.
- Kunststoffteile sollten mit sauberem Wasser und einem normalen Reinigungsmittel gereinigt werden, verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere spezielle Reinigungsmittel.
- Die Rührschüssel, die Messerscheiben, der Knethaken, der Schneebesen und der Rührhaken können mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel gereinigt werden, verwenden Sie jedoch keine Scheuermittel oder andere Spezialreinigungsmittel.

FEHLERMELDUNGEN UND FEHLERBEHEBUNG

Fehlercodes

E 1	Motor funktioniert nicht mehr

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Funktionsstörung	Mögliche Ursache	Lösung
Die Maschine kann nicht funktionieren.	Das Gerät ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie es ein.
	Die Kopf-Taste ist nicht eingerastet.	Stellen Sie sicher, dass die Kopf-Taste eingerastet ist.
	Das Gerät ist möglicherweise überhitzt.	Schalten Sie das Gerät für 10-15 Sekunden aus und dann wieder ein. Wenn der Mixer immer noch nicht anspringt, lassen Sie ihn 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn wieder einschalten.
Beim Betrieb der Maschine macht die Rührschüssel ungewöhnliche Geräusche (die Rührwerkzeuge schlagen gegen die Schüssel).	Die Rührschüssel ist nicht eingerastet.	Vergewissern Sie sich, dass die Rührschüssel richtig eingerastet ist.
	Die Rührwerkzeuge sind nicht korrekt eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass das Rührzubehör korrekt eingesetzt ist.
Die Maschine rüttelt in hohem Maße.	Die Gummifüße sind abgefallen.	Vergewissern Sie sich, dass die Gummifüße richtig angebracht sind.
	Die Arbeitsplatte ist nicht eben.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).



- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm^2) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

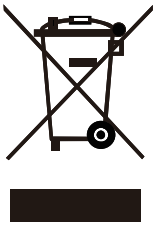
  Chal-Tec Fulfillment GmbH
  Norddeutschlandstr. 3
  47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

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.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@klarstein.com

OPTIONALES ZUBEHÖR

Optionales Zubehör wie der Fleischwolf (10046348), die Nudelmaschine (10046349), die Salatzubereiter (10046350) und eine Schüssel (10046352) sind nicht im Lieferumfang enthalten und können separat erworben werden.

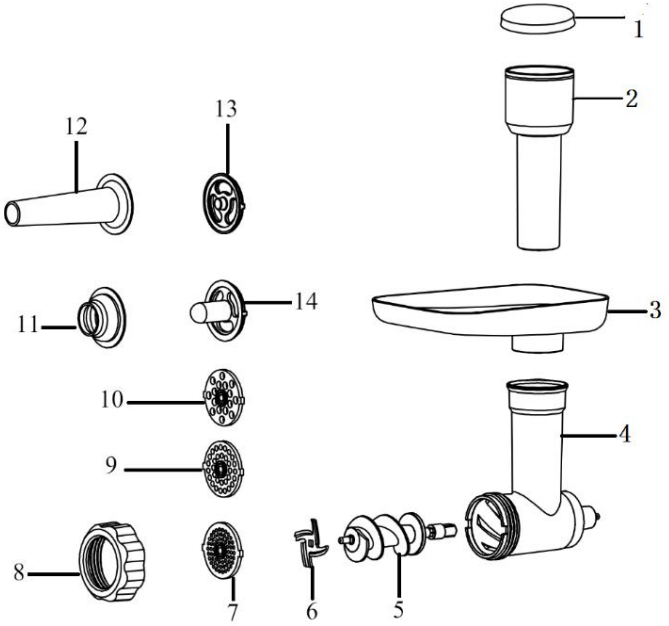
FLEISCHWOLF (10046348)

Sicherheitshinweise Fleischwolf

- Berühren Sie die beweglichen Teile während des Betriebs nicht mit Metallprodukten, Geschirr oder anderen Gegenständen und stecken Sie nichts hinein, um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Montieren oder demontieren Sie das Produkt nicht, bevor Sie die Maschine gestoppt haben, um Verletzungen zu vermeiden.
- Tragen Sie keine Krawatte, keinen Schal, keine lange Halskette und keine losen Accessoires oder Kleidungsstücke usw., wenn Sie dieses Produkt verwenden. Lange Haare sollten mit Haarspangen befestigt werden, damit sie sich nicht im Produkt verfangen.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht, um Schäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schieben der Lebensmittel die richtige Schiebestange und schieben Sie die Lebensmittel nicht mit anderen Gegenständen als der Schiebestange.
- Es ist verboten, das Produkt zur Desinfektion in den Desinfektionsschrank zu legen.
- Bei der Verwendung des Produkts ist es verboten, gebrochene Knochen in das Produkt zu geben, da dies sonst das Produkt stark beschädigen kann.
- Bei der Verwendung des Produkts ist es verboten, Haut und harte Schale in das Produkt zu geben, da dies sonst das Produkt stark beschädigen kann.
- Die Wolfscheibe und das Fleischwolfmesser sind sehr scharf. Seien Sie daher vorsichtig, wenn Sie das Fleischwolfmesser und das Zubehör zum Reinigen herausnehmen.
- Es ist nicht für die Verwendung durch unbeaufsichtigte Kinder oder Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt.
- Wenn das Gerät klemmt oder andere ungewöhnliche Phänomene während des Gebrauchs auftreten, schalten Sie es bitte sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Bestandteile, bevor Sie es weiter benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Tisch vor der Benutzung sauber ist.
- Bitte reinigen Sie nach dem Gebrauch die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, um zu verhindern, dass Rückstände korrodieren und Gerüche entstehen.

- Es wird empfohlen, das Gerät 4-5 Minuten lang zu benutzen und dann 15 Minuten lang ruhen zu lassen, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und Sicherheitsrisiken zu vermeiden.
- Es wird empfohlen, dieses Produkt nicht länger als 3 Minuten auf dem Mixer stehen zu lassen.

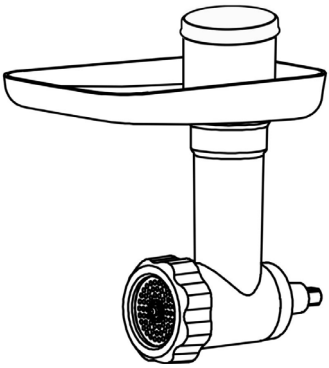
Übersicht Fleischwolf



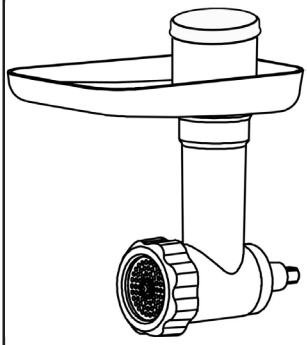
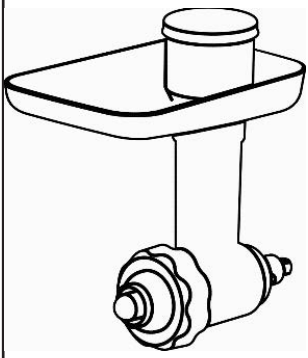
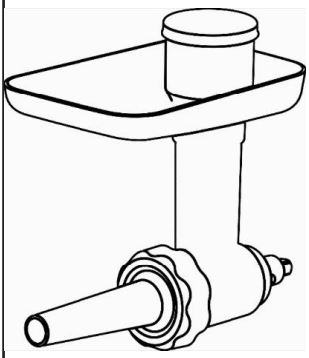
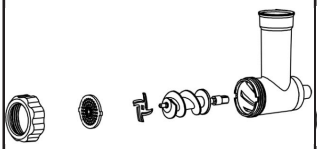
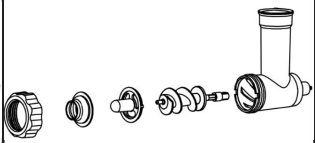
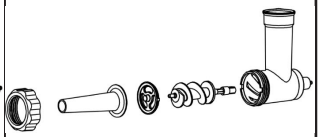
Hinweis: Aufgrund des unterschiedlichen Aussehens der Produkte dient die Abbildung nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Gegenstände in der Verpackung.

1	Schiebeabdeckung	8	Dichtungsring
2	Schieber	9	Mittlere Klinge
3	Tablett	10	Grobe Klinge
4	Fleischwolf-Gehäuse	11	Fleischröllchenwerkzeug
5	Fleischwolfschnecke	12	Fleischröllchenhalter
6	Klinge	13	Wurstwerkzeug
7	Feine Klinge	14	Wursthalter

Zusammengebauter Fleischwolf



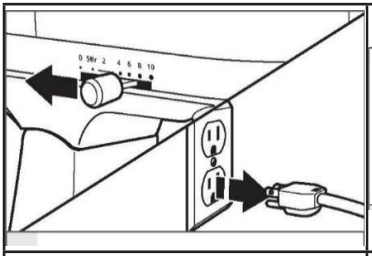
Zubehör

Hackfleisch	Fleischröllchen	Wurst
		
		

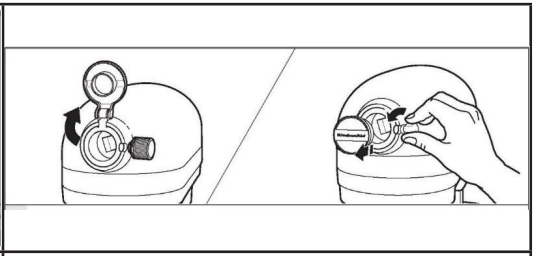
Anordnung der Bauteile

Fleischwolf: Fleischwolf-Gehäuse + Fleischwolfschnecke + Fleischwolfklinge + jede spezielle Messerplatte + Befestigungsring.
Fleischröllchenmacher: Fleischwolf-Gehäuse + Fleischwolfschnecke + Fleischröllchenwerkzeug + Halterung + Befestigungsring.
Wurst: Fleischwolf-Gehäuse + Fleischwolfschnecke + Wursthalter + Wurstwerkzeug + Befestigungsring.

Installation Fleischwolf

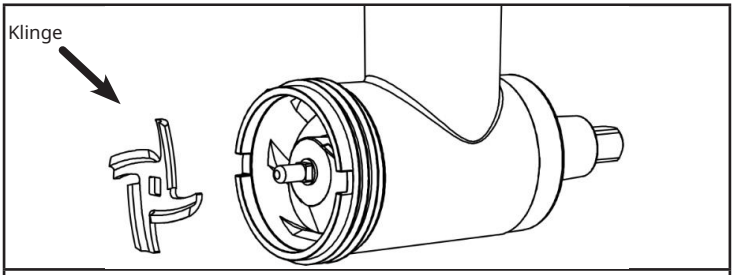


1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.

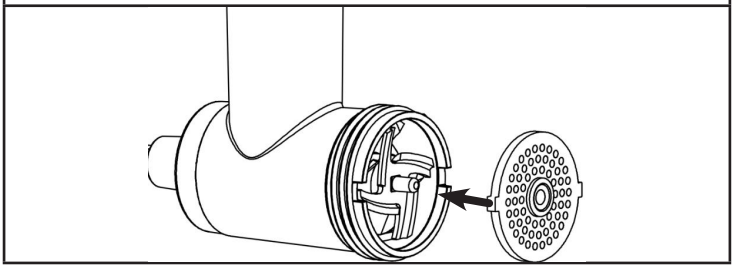


2. Heben Sie die Abdeckung der Mixer-Zubehörschnittstelle an oder nehmen Sie sie ab.

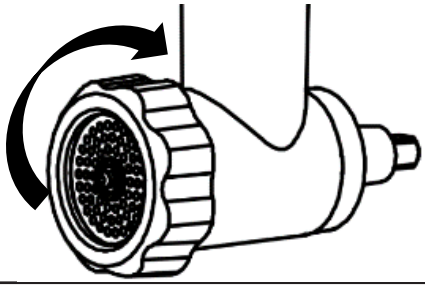
Setzen Sie die Fleischwolfschnecke in das Gehäuse ein und wählen Sie das gewünschte Zubehör. Bauen Sie die Teile gemäß der Abbildung zusammen und ziehen Sie den Ring und das Fleischwolfgehäuse fest.



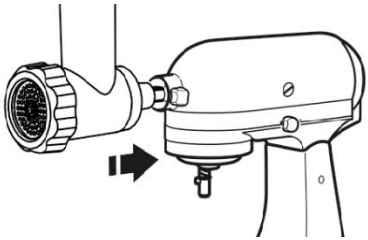
3. Die Klinge eines Fleischwolfs muss nach außen gerichtet sein.



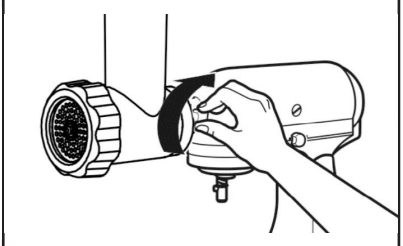
4. Die Messerablage (Wursthalterung/Fleischröllchenhalterung) und der Winkel sind auf den dreifachen Vertiefungswinkel des gedrehten Fleisches ausgerichtet.



3. Fixieren Sie die Feststellmutter in der gezeigten Richtung.



4. Setzen Sie die Welle in die Mixerschnittstelle, um sicherzustellen, dass die Welle in der Schnittstelle fixiert ist. Drehen Sie den Drahtschneider nach Bedarf vor und zurück, so dass der Stift des Zubehörgehäuses in die Rille am Rand des Gehäuses passt.



5. Ziehen Sie den Zubehörknopf des Mischers fest, bis das Zubehör vollständig am Mixer befestigt ist.

Geschwindigkeitseinstellung des Fleischwolfs

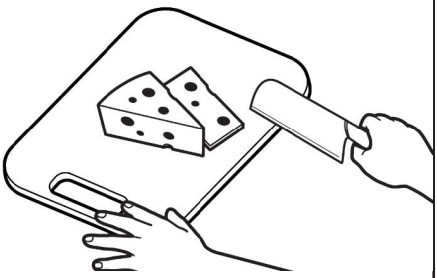
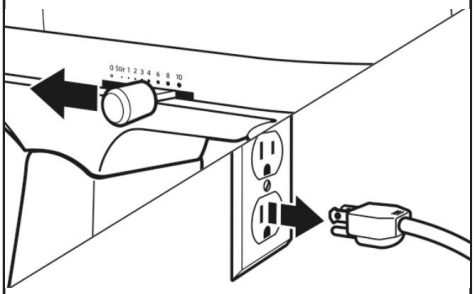
Aufsätze	**Geschwindigkeit**	**Empfehlungen für den Gebrauch**
Hackfleisch	4–6	Kleine Löcher: für rohes Fleisch, Fisch, kleine Nüsse oder gekochtes Fleisch als Füllung; mittlere/große Löcher: für rohes Fleisch, Fisch und Nüsse. Tipp: Bei Fleisch müssen die äußere Haut und die Knochen entfernt werden; bei Nüssen muss die harte Schale entfernt werden.
Fleischröllchen	1–2	Fleischröllchen herstellen
Wurst	1–2	Wurst, Würstchen und andere Lebensmittel zubereiten (Der Darm muss 30 Minuten lang in kaltem Wasser einweichen).

Bedienung

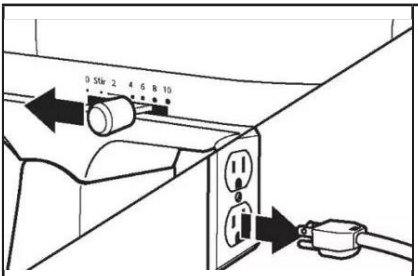
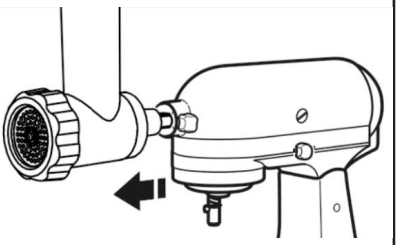
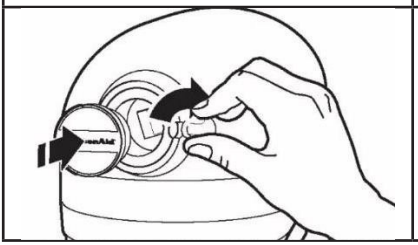
Vor der Verwendung

Nehmen Sie vor dem ersten Gebrauch die Produktverpackung ab und ziehen Sie das Warnschild ab. Reinigen Sie die Produktoberfläche, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich. Anweisungen finden Sie unter "Reinigen des Fleischwolfs".

Verwendung

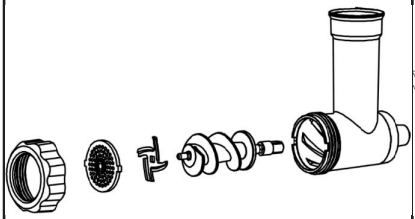
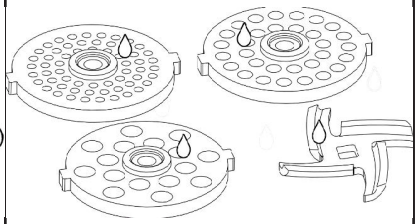
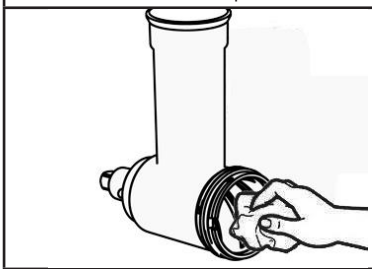
	
1. Bereiten Sie die Zutaten vor, reinigen und schälen Sie sie. Schneiden Sie sie auf eine Größe zu, die durch den Einlass passt	2. Nehmen Sie eine große Schüssel und stellen Sie sie unter den Mixer, um die verarbeiteten Zutaten zu servieren.
	3. Passen Sie die Geschwindigkeit des Mixers an das entsprechende Zubehör an. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in die Schale und schieben Sie die vorbereiteten Zutaten langsam in das Gerät. Schieben Sie die Lebensmittel nur mit dem Schieber, verwenden Sie keine anderen Gegenstände dafür.

Zubehör entfernen

	
1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.	2. Nehmen Sie das Produkt aus dem Mixer. Entfernen Sie die restlichen Zutaten (siehe "Reinigung des Fleischwolfs"). Hinweis: Der Zusammen- und Auseinanderbau des Geräts darf erst erfolgen, wenn die Maschine vollständig zum Stillstand gekommen ist.
	3. Nachdem Sie das Zubehör entfernt haben, setzen Sie die Abdeckung der Mixerschnittstelle zurück und ziehen Sie den Zubehörknopf am Mixer fest

Reinigung des Fleischwolfs

- Verwenden Sie zur Reinigung des Zubehörs keine Metallgegenstände (Messer oder andere scharfe Gegenstände).
- Reinigen Sie das Zubehör nicht mit einem Handtuch oder einem anderen harten Stoff.
- Trocknen Sie das Produkt nach der Reinigung nicht bei hohen Temperaturen und setzen Sie es nicht direkter Sonneneinstrahlung aus.

	
Entfernen Sie nach dem Gebrauch des Produkts das Zubehör und reinigen Sie es anschließend mit einer sauberen Bürste von Essensresten. Sie können Reinigungsmittel verwenden, um die hartnäckigsten Flecken auf der Oberfläche zu entfernen, und dann mit klarem Wasser nachspülen.	Nach der Reinigung des Fleischmessers und der Fleischmesserplatte empfiehlt es sich, Speiseöl zu verwenden, um ein Ausbleichen und Rosten zu verhindern.
	
Nachdem Sie das gereinigte Produkt und sein Zubehör von jeglicher Oberflächenfeuchtigkeit befreit haben, bauen Sie es wieder zusammen und lagern es an einem trockenen Ort (Raumtemperatur). Desinfizieren Sie das Produkt nicht in einem Desinfektionsschrank.	Bewahren Sie das Zubehör im Schieber auf, damit es nicht verloren geht. Die Richtung des Stopfens zeigt in Richtung der Innenseite des Schiebers.

Fehlersuche und Fehlerbehebung beim Fleischwolf

Wenn Ihr Gerät bei Verwendung von Fleischwolf-, Fleischröllchen- oder anderen Anschlüssen nicht richtig funktioniert, überprüfen Sie bitte Folgendes:

- Prüfen Sie, ob der Mixer einwandfrei läuft. Wenn der Mixer nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an die angegebene Servicestelle zur Reparatur.
- Wenn der Mixer normal funktioniert, aber dieses Produkt nicht funktioniert, stoppen Sie bitte den Betrieb, bauen Sie dieses Produkt aus und installieren Sie es korrekt gemäß den "Richtlinien zur Produktinstallation";
- Wenn es gemäß der "Installation des Fleischwolfs" korrekt angebracht ist, und es trotzdem nicht funktioniert. Bitte schalten Sie den Mixer aus und lassen Sie das Gerät von einem geeigneten Fachbetrieb reparieren.
- Wenn das Produkt auf dem Mixer läuft und wackelt, stoppen Sie den Mixer und ziehen Sie die Schrauben des Mixers fest an.
- Wenn dieses Produkt langsam läuft, überprüfen Sie bitte, ob das Gerät auf eine geeignete Geschwindigkeit eingestellt ist, siehe "Geschwindigkeitseinstellung des Fleischwolfs".
- Wenn das Gerät normal funktioniert, aber die Lebensmittel nur langsam oder gar nicht herauskommen, schalten Sie den Mixer aus und nehmen Sie das Gerät auseinander, um die Verstopfung zu beseitigen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist und die Teigpresse nicht läuft, jedoch der Teigschneider läuft, stoppen Sie bitte den Mixer und bringen Sie das Gerät zur Reparatur an einen geeigneten Fachbetrieb.

NUDELMASCHINE (10046349)

Sicherheitshinweise Nudelmaschine

- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht und berühren Sie keine beweglichen Teile mit Ihren Händen. Dies dient dazu, Verletzungen zu vermeiden.
- Berühren Sie die beweglichen Teile während des Betriebs nicht mit Metallprodukten, Geschirr oder anderen Gegenständen und stecken Sie nichts hinein. Dies dient dazu, Verletzungen zu vermeiden und das Produkt nicht zu beschädigen.
- Verwenden Sie dieses Produkt nicht unbeaufsichtigt. Dies dient dazu, Verletzungen zu vermeiden.
- Bevor das Produkt nicht vollständig zum Stillstand gekommen ist, nehmen Sie es nicht auseinander oder setzen Sie es nicht zusammen. Dies dient dazu, Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn Teile beschädigt sind, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
- Tragen Sie bei der Verwendung dieses Produkts keine Krawatten, Schals, lange Halsketten oder lose Accessoires oder Kleidung. Sichern Sie langes Haar mit Haarspangen, um Verletzungen zu vermeiden.
- Geben Sie das Produkt nicht in die Spülmaschine.
- Desinfizieren Sie das Produkt nicht in einem Desinfektionsschrank.
- Das Produkt ist nur zur Verwendung mit Teig geeignet. Um Schäden am Produkt zu vermeiden, sollten Sie keine anderen Zutaten als Nudeln verwenden.
- Dieses Produkt ist nicht für den Gebrauch durch unbeaufsichtigte Kinder oder Personen mit unzureichenden Kenntnissen geeignet.
- Vergewissern Sie sich vor der Verwendung des Produkts, dass der Tisch sauber ist.
- Wenn das Gerät klemmt oder andere ungewöhnliche Phänomene auftreten, schalten Sie es sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie es von den Zutaten, bevor Sie es weiter verwenden.
- Reinigen Sie nach der Verwendung des Produkts die Bereiche, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, um Korrosion und Geruchsbildung zu vermeiden.

Übersicht Nudelmaschine



Nudelwalze

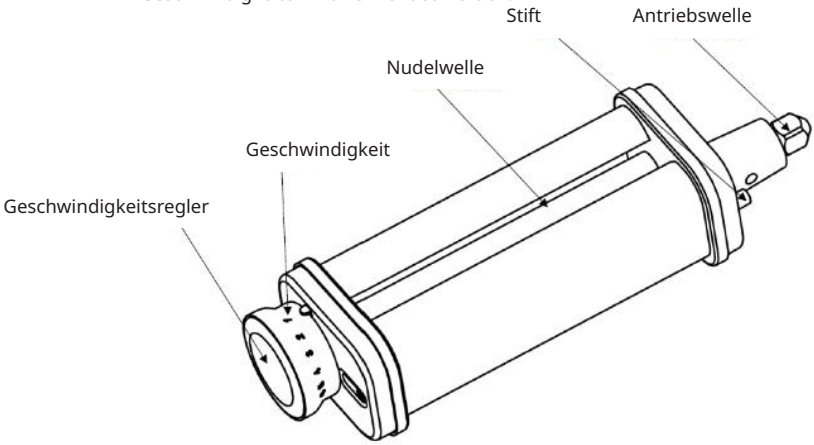


Spaghetti-
Schneider



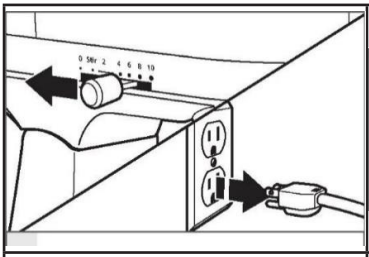
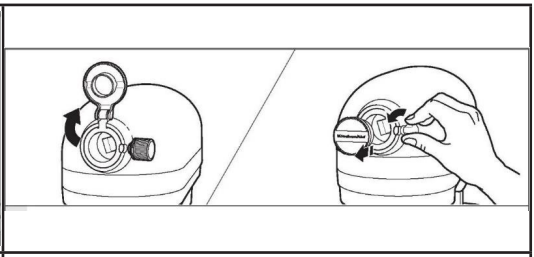
Fettuccine-
Schneider

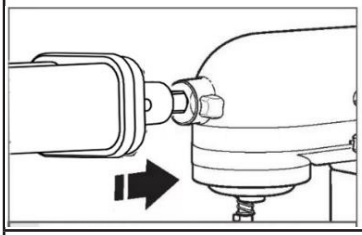
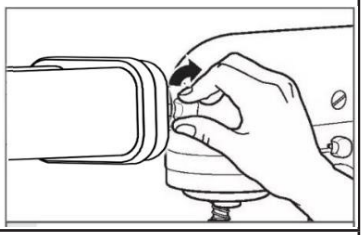
Geschwindigkeitseinstellungen: Für alle Bauteile können die Geschwindigkeiten 4-6 verwendet werden.



Hinweis: Aufgrund des unterschiedlichen Aussehens der Produkte dient die Abbildung nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Gegenstände in der Verpackung.

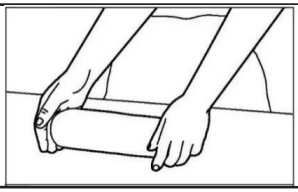
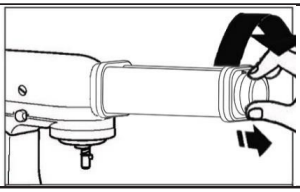
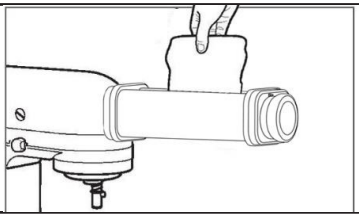
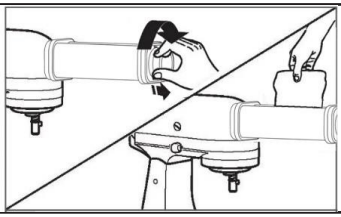
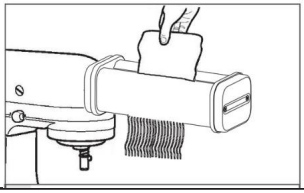
Installation Nudelmaschine

	
1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.	2. Heben Sie die Abdeckung der Mixer-Zubehörschnittstelle an oder nehmen Sie sie ab.

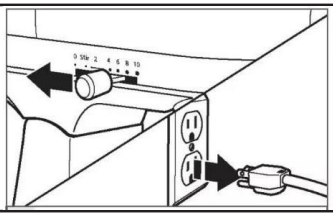
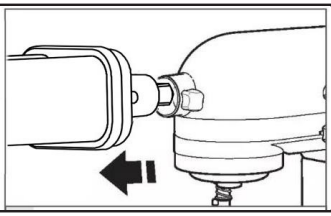
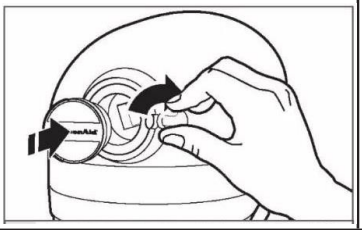
	
3. Stecken Sie die Antriebswelle der Nudelpresse/des Nudelschneiders in die Schnittstelle der Küchenmaschine und achten Sie darauf, dass die Antriebswelle perfekt in der Vierkant-Schnittstelle sitzt. Drehen Sie die Presse oder den Schneider nach Bedarf hin und her. Wenn das Zubehör richtig positioniert ist, passen die Stifte des Zubehörgehäuses genau in die Rillen am Rand des Gehäuses.	4. Ziehen Sie den Regler des Zubehörs fest, bis das Zubehör vollständig am Gerät befestigt ist.

Bedienung Nudelmaschine

Bitte entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Produktverpackung und das Warnschild und reinigen Sie die Oberfläche des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommt, gründlich. (Siehe "Reinigen der Nudelmaschine").

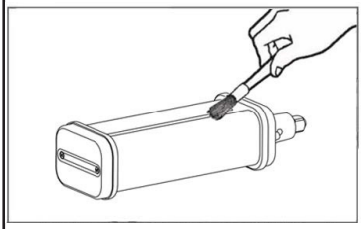
<table>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td>1. Bereiten Sie zunächst den Teig vor (siehe Rezept) und schneiden Sie ihn in kleine, für die Knetmaschine geeignete Stücke.</td><td>2. Ziehen Sie den Einstellregler der Presse heraus und stellen Sie ihn auf Stufe 8. Lassen Sie den Regler los, so dass er bündig mit dem Pressengehäuse ist.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3. Den Teig mit der Hand etwa 1 cm dick ausrollen und etwas Mehl zwischen die Knetspindeln streuen. Platzieren Sie den flachen Teig zwischen die Knetwalzen und wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Oberfläche des Teigs glatt und gleichmäßig ist (zwischen den beiden Knetvorgängen kann der Teig an den langen oder kurzen Kanten gefaltet werden, um die Knetanforderungen schneller zu erfüllen).</td><td>4. Stellen Sie die Dicke am Regler schrittweise ein und wiederholen Sie den Pressvorgang, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Stufe 5 oder 4 wird als endgültige Dicke empfohlen.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5. Wenn Sie die Nudeln zubereiten, ersetzen Sie die Nudelpresse durch den gewählten Schneider. Den ausgerollten Teig zwischen die Schneidspindeln legen, in die gewünschte Nudelbreite schneiden und nach Bedarf kochen.</td><td></td></tr>
</table>

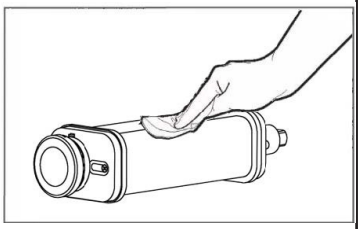
Anleitung zum Abnehmen der Nudelmaschine

	
Schalten Sie die Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.	Entfernen Sie die Nudelpresse oder den Nudelschneider vom Gerät. Nach dem Entfernen der Teigpresse oder des Schneiders den restlichen trockenen Teig entfernen. (Siehe "Reinigung der Nudelmaschine").
	
Nachdem Sie das Zubehör entfernt haben, setzen Sie die Abdeckung der Zubehörschnittstelle des Geräts wieder an und ziehen den Zubehörregler am Gerät fest.	

Reinigung der Nudelmaschine

- Verwenden Sie zur Reinigung der Presse oder des Schneiders keine Metallgegenstände (Messer oder andere scharfe Gegenstände).
- Reinigen Sie die Presse und den Schneider nicht im Geschirrspüler.
- Führen Sie keine Geschirrtücher oder andere Stoffe zur Reinigung durch die Presse.





Nach dem Schneiden der Nudeln lassen Sie die Teigpresse und den Schneider eine Stunde lang an der Luft trocknen und entfernen dann die trockenen Nudeln mit einer Reinigungsbürste. Wenn sich der trockene Teig nur schwer entfernen lässt, versuchen Sie, das Zubehör mit den Händen zu klopfen. Gegebenenfalls einen Zahnstocher verwenden.	Nachdem Sie alle trockenen Teigreste entfernt haben, wischen Sie die Presse und den Schneider mit einem weichen, trockenen Tuch ab und stellen sie an einen trockenen Ort (Raumtemperatur). Reinigen Sie die Presse und den Schneider nicht in der Spülmaschine und desinfizieren Sie dieses Produkt nicht in einem Desinfektionsschrank.

Fehlersuche und Fehlerbehebung Nudelmaschine

Sollte Ihr Gerät bei der Verwendung der Nudelpresse und des Schneiders nicht funktionieren, überprüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Ist die Küchenmaschine an das Stromnetz angeschlossen?
- Ist die Sicherung im Stromkreis des Geräts in normalem Betriebszustand?
- Wenn Sie einen Stromkreisunterbrecher verwenden, stellen Sie sicher, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine für 10-15 Sekunden aus und dann wieder ein. Wenn die Maschine immer noch nicht funktioniert, lassen Sie sie 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
- Ist die Geschwindigkeit des Geräts richtig eingestellt?
- Sind die Presse und die Schneidemaschine korrekt angebracht?
- Haben Sie die Gebrauchsanweisung befolgt?
- Haben Sie den Teig nach dem Rezept zubereitet?

SALATZUBEREITER (10046350)

Sicherheitshinweise Salatzubereiter

- Es ist verboten, das laufende Gerät während des Betriebs mit der Hand zu berühren.
- Wenn das Produkt in Betrieb ist, ist es verboten, das Produkt zu bewegen oder die beweglichen Teile zu berühren, um Verletzungen zu vermeiden;
- Berühren Sie die beweglichen Teile während des Betriebs nicht mit Metallprodukten, Geschirr oder anderen Gegenständen und stecken Sie nichts hinein, um Verletzungen und Schäden am Produkt zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Schieben der Lebensmittel die richtige Schiebestange und schieben Sie die Lebensmittel nicht mit anderen Gegenständen als der Schiebestange.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, um Verletzungen zu vermeiden.
- Montieren oder demontieren Sie das Produkt nicht, bevor Sie die Maschine gestoppt haben, um Verletzungen zu vermeiden.
- Wenn das Produkt beschädigt ist, verwenden Sie es nicht, um Schäden zu vermeiden.
- Tragen Sie keine Krawatte, keinen Schal, keine lange Halskette und keine losen Accessoires oder Kleidungsstücke usw., wenn Sie dieses Produkt verwenden. Lange Haare sollten mit Haarnadeln fixiert werden, damit sie sich nicht im Produkt verfangen.
- Bei der Verwendung des Produkts ist es verboten, harte Lebensmittel wie Nüsse in das Produkt zu geben, da dies sonst das Produkt stark beschädigen kann.
- Es ist verboten, dieses Produkt länger als 3 Minuten an den Mixer angebracht und nicht in Betrieb zu lassen.
- Das Produktwerkzeug ist sehr scharf, bitte seien Sie beim Entfernen und Reinigen des Zubehörs vorsichtig.
- Es ist nicht für die Verwendung durch unbeaufsichtigte Kinder oder Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnissen bestimmt.
- Vergewissern Sie sich, dass der Tisch vor der Benutzung sauber ist.
- Wenn das Gerät klemmt oder andere ungewöhnliche Phänomene während des Gebrauchs auftreten, schalten Sie es bitte sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie die Bestandteile, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reinigen Sie nach dem Gebrauch des Produkts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, um zu vermeiden, dass das Gerät korrodiert und Gerüche entstehen.
- Es wird empfohlen, das Gerät 4-5 Minuten lang zu benutzen und dann 15 Minuten lang ruhen zu lassen, um die Lebensdauer des Geräts zu verlängern und Sicherheitsrisiken zu vermeiden.

Übersicht Salatzubereiter

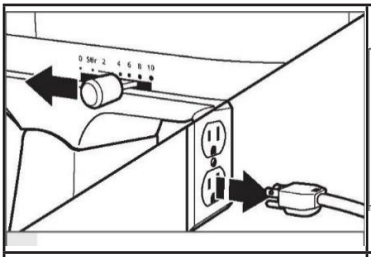
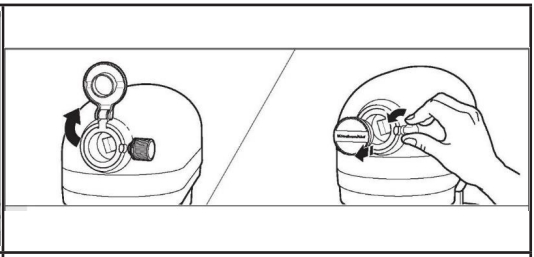
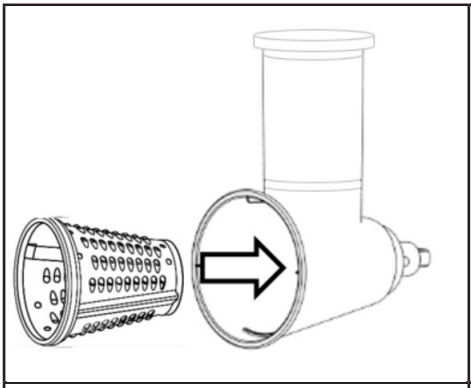
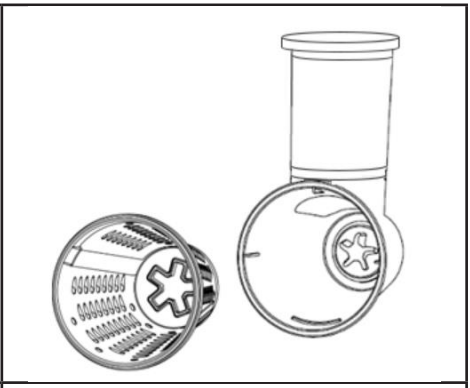
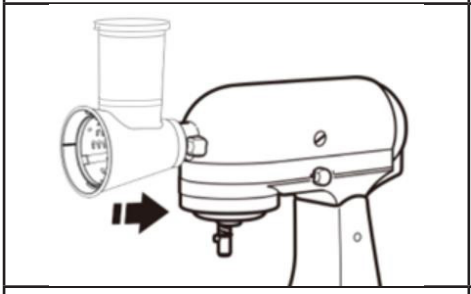
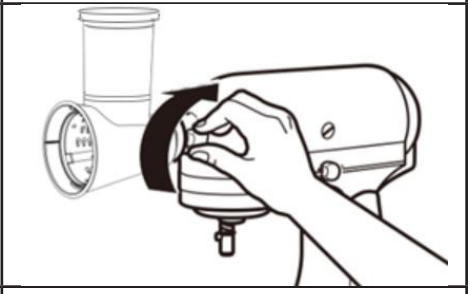


Hinweis: Aufgrund des unterschiedlichen Aussehens der Produkte dient die Abbildung nur als Referenz. Bitte beziehen Sie sich auf die physischen Gegenstände in der Verpackung.

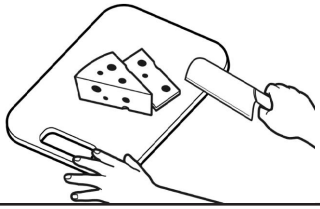
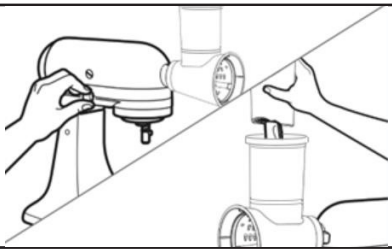
Teilnummer	Name des Teils
1	Schneidemesser
2	Feine Schneideklinge
3	Grobes Shreddermesser
4	Schieber
5	Shreddergehäuse

Hinweis: Alle Teile können mit der Geschwindigkeitseinstellung 4-6 verwendet werden.

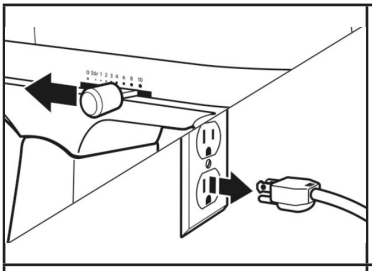
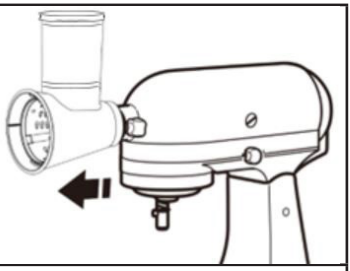
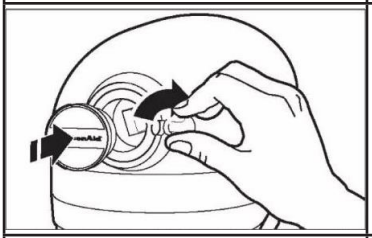
Installation Salatzubereiter

	
1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.	2. Heben Sie die Abdeckung der Mixer-Zubehörschnittstelle an oder nehmen Sie sie ab.
	
3. Stecken Sie das Gerät, das Sie brauchen, in den Mixer	**Hinweis:** Die fünf Ecken aller Werkzeuge sollten an der inneren Kupplung ausgerichtet sein
	
4. Stecken Sie die Welle in die Mixerschnittstelle, um sicherzustellen, dass die Welle in der Schnittstelle fixiert ist. Drehen Sie das Messer nach Bedarf hin und her. Wenn das Werkzeug richtig sitzt, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Rille am Rand der Hülse.	5. Ziehen Sie den Zubehörregler des Mixers fest, bis das Zubehör vollständig am Mixer befestigt ist.

Betrieb Salatzubereiter

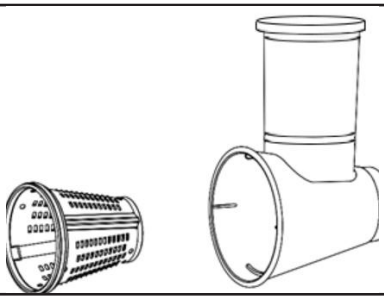
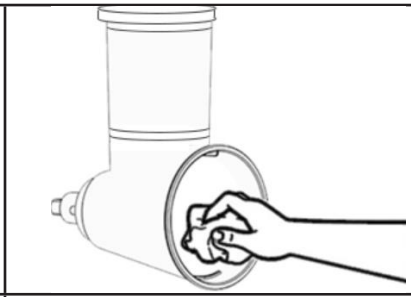
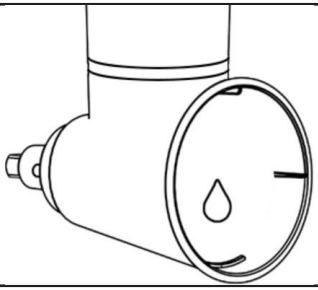
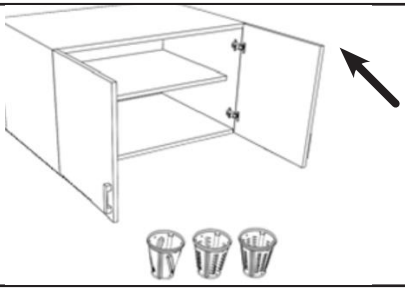
	
1. Bereiten Sie die Zutaten vor, reinigen und schälen Sie sie. Schneiden Sie sie auf eine Größe zu, die durch den Einlass passt.	2. Nehmen Sie eine große Schüssel und stellen Sie sie unter den Mixer, um die verarbeiteten Zutaten zu servieren.
	
3. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten in den Shredder und schieben Sie sie langsam mit dem Schieber hinein.	**Hinweis:** Wenn sich viele Zutaten im Shredder befinden, die nicht herunterfallen, reinigen Sie ihn bitte nicht während des Betriebs mit der Hand. Bitte nach dem Abnehmen vom Mixer entsorgen

Anleitung zum Abnehmen des Salatzubereiters

	
1. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker.	2. Nehmen Sie das Messer aus dem Mixer. Reinigen Sie die Zutaten nach dem Abnehmen des Messers (siehe "Reinigung des Salatzubereiters")
	
3. Nachdem Sie das Zubehör entfernt haben, setzen Sie die Abdeckung der Mixerschnittstelle zurück und ziehen Sie den Zubehörknopf am Mixer fest.	4. Greifen Sie mit der Hand in die Trommel, heben Sie die Trommel nach oben, schütteln Sie die Trommel leicht, drehen Sie sie ein wenig gegen den Uhrzeigersinn und ziehen Sie dann die Trommel heraus.

Reinigung des Salatzubereiters (optionales Zubehör 10046350)

- Reinigen Sie nach dem Gebrauch des Produkts die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, um zu vermeiden, dass das Gerät korrodiert und Gerüche entstehen.
- Das Produktwerkzeug ist sehr scharf, bitte seien Sie beim Entfernen und Reinigen des Zubehörs vorsichtig.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Zubehörs keine Metallgegenstände (Messer oder andere scharfe Gegenstände).
- Reinigen Sie das Zubehör nicht mit einem Messer oder einem anderen harten Stoff.
- Setzen Sie dieses Produkt nicht dem direkten Sonnenlicht oder hohen Temperaturen aus.

	
Nehmen Sie die Klinge aus dem Shredder und spülen Sie das verwendete Produktzubehör mit sauberem Wasser ab.	Wischen Sie die Oberfläche des Produkts trocken. (Hinweis: Die Klinge ist ungewöhnlich scharf, bitte treffen Sie beim Reinigen Schutzmaßnahmen, tragen Sie z. B. Schutzhandschuhe)
	
Hinweis: Wenn das Produkt nach dem Gebrauch pflanzliche Pigmente an der Innenwand aufweist, wischen Sie es bitte mit Speiseöl ab und spülen Sie es mit Wasser ab (Beispiel: Verwenden Sie Erdnussöl zur Reinigung des Produkts).	Bewahren Sie die Messer außerhalb der Reichweite von Minderjährigen auf und vermeiden Sie Unfälle, wenn Minderjährige die Messer berühren

Fehlersuche und Fehlerbehebung Salatzubereiter

- Wenn Ihr Gerät ausfällt oder nicht funktioniert, wenn Sie den Shredderaufsatz verwenden, überprüfen Sie bitte Folgendes:
- Ob der Mixer richtig funktioniert. Wenn der Mixer nicht funktioniert, wenden Sie sich bitte an eine geeignete Fachwerkstatt zur Reparatur.
- Wenn der Mixer normal funktioniert, aber dieses Produkt nicht funktioniert, stoppen Sie bitte den Betrieb, bauen Sie dieses Produkt aus und installieren Sie es korrekt gemäß der Anleitung "Installation Salatzubereiter";
- Wenn er korrekt installiert wurde und trotzdem nicht funktioniert, schalten Sie den Mixer aus und bringen Sie das Gerät zur Reparatur an die dafür vorgesehene Stelle.
- Wenn das Produkt läuft und auf dem Mixer wackelt, stoppen Sie den Mixer und ziehen Sie die Schrauben des Mixers fest an.
- Dieses Produkt läuft langsam. Bitte prüfen Sie, ob das Gerät auf eine angemessene Geschwindigkeit eingestellt ist.
- Wenn das Gerät normal funktioniert, aber die Lebensmittel nur langsam oder gar nicht herauskommen, schalten Sie den Mixer aus und nehmen Sie das Gerät auseinander, um die Verstopfung zu beseitigen.
- Wenn das Produkt läuft, die Teigpresse nicht läuft und der Teigschneider läuft. Bitte schalten Sie den Mixer aus und lassen Sie das Gerät von einem geeigneten Fachbetrieb reparieren.

Dear customer,

Congratulations on your purchase. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.

CONTENTS

Technical Data	49
Safety Instructions	50
Scope of delivery	53
Device Overview	54
Function keys	55
Installation	56
Speedsettings	59
Operation	60
Cleaning and maintenance	67
Error messages and troubleshooting	68
Disposal Considerations	69
Manufacturer & Importer (UK)	69
Optional Accessories	70
Meat Grinder (10046348)	70
Pasta Maker (10046349)	79
Salad Maker (10046350)	85

TECHNICAL DATA

Article number	10045124, 10045125, 10045126
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1600 W
Adjustable speed	Steps 1–12
Bowl capacity	5 l
Minimum flour	300 g
Maximum weighable weight	1000 g
Optional accessories	Meat Grinder (10046348), Pasta Maker (10046349), Salad Maker(10046350), Bowl (10046352)

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before using the food processor, read and follow all warnings and instructions in this manual, even if you are familiar with the product.
- Keep the device out of the reach of small children.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
- Make sure that children and small children do not play with plastic bags or packaging material.
- Be careful when transporting the device. Switch off the device and pull the power plug out before transport.
- Do not attempt to modify this product in any way.



CAUTION
Risk of injury! Never insert the plug into the socket before assembly is complete.

- Keep the power cord away from crowded and wet areas.
- Make sure that the outside of the device does not get wet (water splashes).
- Do not use the device with wet hands.
- Never immerse the device in water or any other liquid and do not use it near a sink, bathtub or shower.
- Always operate the device from a power source with the same voltage, frequency and power as specified on the rating plate.
- Route the power cord in a way that it is not likely to be walked on, pinched by objects placed on or near it, or resting on the device.
- Do not reach for a device that has fallen into water. Immediately unplug the power cord.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
- Do not use the device if it has been dropped or if any part of the device (including the cord or plug) has been damaged.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- The use of accessories not intended for use with this device may result in injury to the user or damage to the device.
- This thermal cooker is intended for use in households and similar environments such as: staff kitchens in shops and offices, farms and motels and B&B establishments.
- Do not leave the device unattended when it is running.
- Do not use the device to mix paint or other flammable liquids or in a place where flammable gases or vapours are present.
- To prevent electric shocks, do not place the device near the water or other liquid.



CAUTION

Risk of injury! Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatula and other utensils away from moving parts during operation to avoid personal injury and/or damage to the unit.

- Switch off the device and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching moving parts.
  Always unplug the appliance from the outlet whenever the appliance is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- Only operate the device on a flat, level surface. Operation on sinks, drainers or uneven surfaces is prohibited.
- Always operate the device with the lid on.
- The top housing must be closed before starting the appliance. Otherwise the appliance will not start.
- Do not use the device for more than 2 minutes on the highest speed level 8, 9 or 10 as the motor can overheat. Turn off the device and allow it to cool for at least 1 minute before proceeding.
- There is a risk of injury if moving blades are accidentally exposed.
- Do not place the device on top of other devices, on uneven surfaces, or in locations where it may be exposed to: heat sources (radiators or stoves), direct sunlight, excessive dust, or mechanical vibration.
- The device should not be used outdoors, near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not place the device near heat sources such as radiators, heat registers, stoves or other devices that produce heat.
- Do not operate the device under or near flammable or combustible materials (curtains).
- Any type of maintenance, apart from normal cleaning, may only be carried out by a qualified electrician. This device contains no user-serviceable parts.
- If this device is used by third parties, please provide them with the operating instructions.
- Do not misuse the power cord. Never carry or pull the device by the power cord, or pull on it to unplug it from the outlet. Instead, grasp the plug and pull it out of the socket.
- Do not use the device in extremely hot or humid places or in direct sunlight.
- If possible, do not use the device with an extension cord.
- Do not place any other devices on the device.
- This device is intended for household use only.
- This product was not designed for purposes other than those specified in this user manual.
- Contact your local authority for the correct instructions on how to dispose of the device.
- No liability is assumed for damage caused by non-observance of these instructions or by other improper use or incorrect handling of the device.
- Switch off the machine when changing accessories or without touching parts that can be removed during use.
- When fitting, using and cleaning the machine, take care not to injure yourself

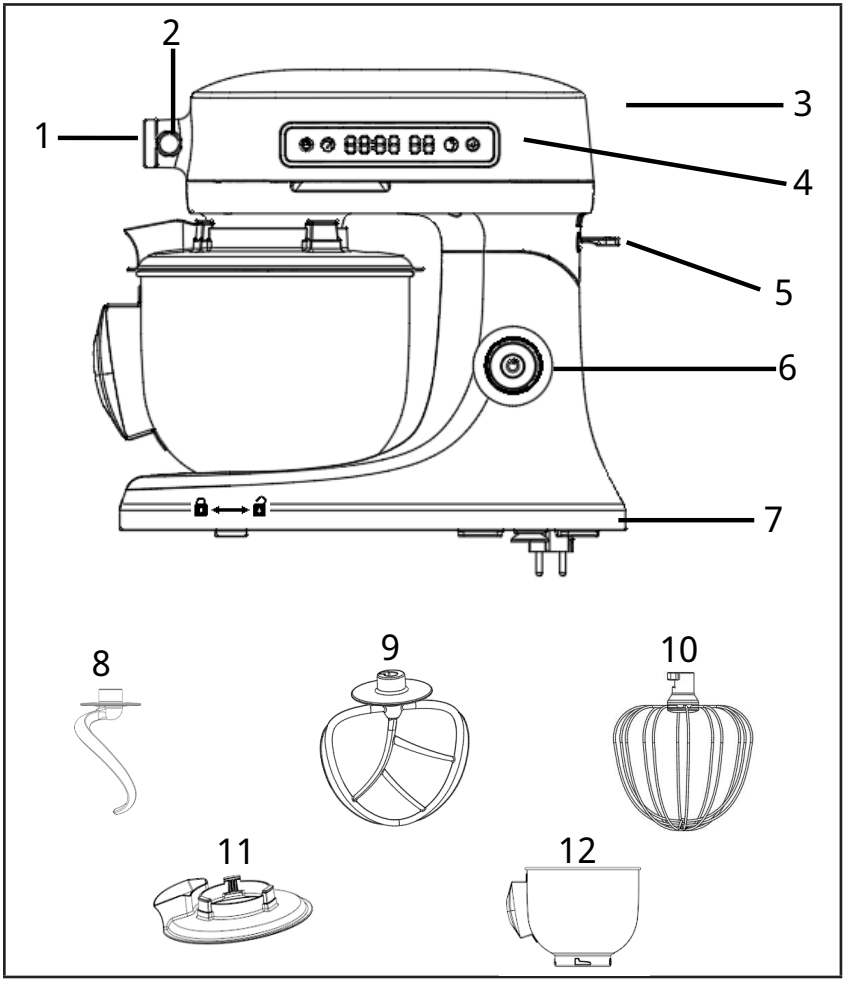
with sharp parts.

- Please use the recommended function to prepare the corresponding food to avoid damage to the machine and injury.

SCOPE OF DELIVERY

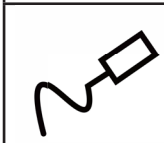
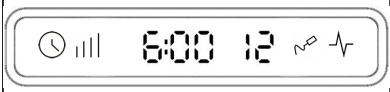
Item	Number
Base	1
Mixing bowl	1
Beater	1
Dough hook	1
Whisk	1
Splash guard	1
Manual	1

DEVICE OVERVIEW



1	Outlet cover	2	Attachment knob	3	Top cover
4	Touch screen	5	Tilt head button	6	On/Off and Speedcontrol dial
7	Base	8	Dough hook	9	Beater
10	Whisk	11	Splash guard	12	Mixing bowl

FUNCTION KEYS

Knead program 		Preset kneading	Speed 1 in 30 seconds, speed 2 in 30 Second, Speed 3 in 4–5 min Warning: Do not set speed above 3 in kneading!
Time icon 		Used to set the working time	Touch time icon, then rotate the knob to set the working time according to amount of ingredients
Speed icon 		Used for speed setting	Touch speed icon, then rotate the knob to set the speed according to amount of ingredients, then press the power button to start up.
Pulse function 		Used for activating the pulse function for mixing cream & beating egg whites	Use this button to whip eggs whites 3 pcs minimum (about 100g, Egg yolk can not be added) 1~5 min in Pulse function
Power button 		Used for pause, shutdown confirmation, exit, etc	When the machine is working, press this button to pause; After the machine stops working, long press 1.5 seconds to end current working. Machine is at standby mode, long press 2.5 seconds to shut down.

INSTALLATION

Important information about the location

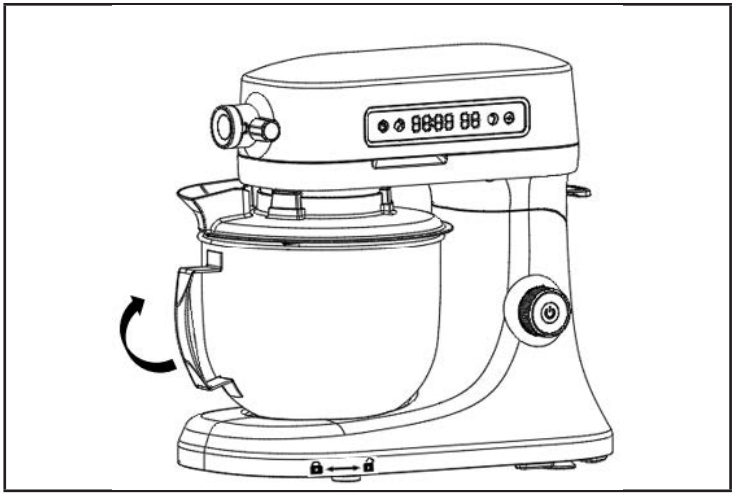
- Place the thermal cooker on a stable, flat and level surface.
- Set up the thermal cooker so that there is no heat source nearby and there is no direct sunlight. Splashing water on the device can cause a short circuit.

Before first use

- Remove all packaging materials and dispose of them properly and carefully.
- It is strongly recommended that you thoroughly clean the device and accessories before use. See the section “Cleaning and Maintenance“ for instructions.
- Plug the power cord into well-grounded power outlet.

Mixing Bowl

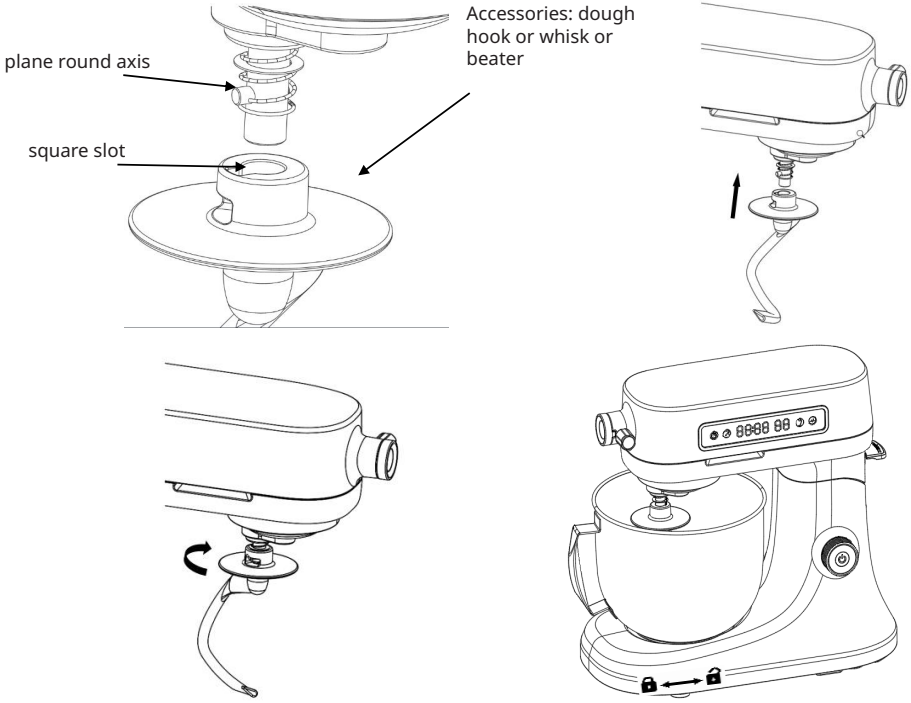
Place the mixing bowl on the base and turn the bowl clockwise to secure it. Take the reverse rotation to release.



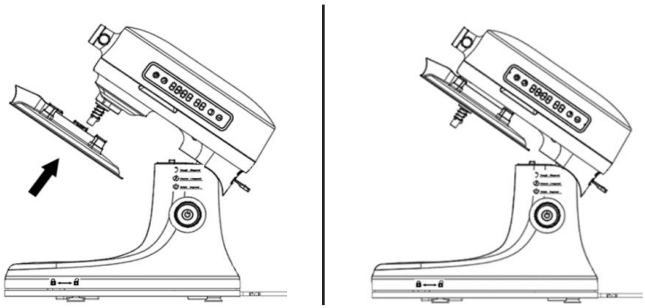
Note: The machine does not work until the mixing bowl is locked into place.

Dough hook/ Beater/ Whisk installation

Insert the dough hook (beater/whisk) into the planet shaft so that the square groove of the dough hook is aligned with the planet shaft as shown in FIG 1. At the same time, insert the tool into the slot of the planet wheel shaft, push it slightly upwards and then turn the tool holder counter-clockwise until the shaft pin is aligned with the clip, as shown in Figure 3, i.e. the tool is installed. During installation, the nose should be raised for ease of operation. Once the mixing bowl has been installed, place the nose in a horizontal position as shown in Figure 4 (Note: the machine cannot be connected to the power supply while the kneading hook and other accessories are being installed!)

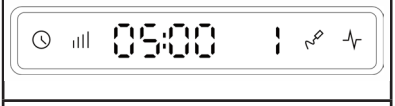
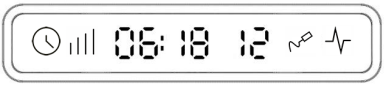


Splash guard



When kneading or stirring, fit the splash guard as shown in the illustration above. For ingredients larger than 300g, it is recommended to use the splash guard to prevent splashing.

SPEEDSETTINGS

Speed	Screen	Function	Operation instructions
1–3	 	Kneading and stirring the salad	Speed 1 for 30 seconds, speed 2 for 30 seconds and finally speed 3 for 4–5 minutes. The dough will be smooth and even. For salads, choose the right speed according to the amount of ingredients. Warning: Do not set speed above 3 when kneading!
3–6	 	For mixing butter, jam, mashed potatoes, etc	Place ingredients in mixing bowl and mix on speed 3–6 (for delicate foods use low speed).
7–9	 	Use for ingredients with small particles and require mixing at high speed.	Place the ingredients in a bowl and mix on speed 7–9.
9–11	 	For minced meat and sausage (Optional function for meat grinder)	Cut the meat (20x20x 60mm) and attach the meat grinder (not included) to the machine. Chose one of three mincing discs (coarse, medium and thin) and set speed to 9–11 to mince meat. If sausage, replace with ham accessory, the operation time varies according to the amount of food
12/ P	 	Used for beating eggs, mixing cream	Whip at least 3 egg whites (about 100g), set speed 12 or P , 1–5 minutes Press and hold P to run at highest speed.

OPERATION

Before the first use

- All parts must be thoroughly cleaned before first use. (See: Cleaning and maintenance)
- Connect the power cable to a well grounded socket.

Testing the machine

1. Place the packed machine on the table, hold the head with your left hand, then press the head up button down with your right hand (Figure 1), the head will automatically lift up, the left hand gently holds the head up until it clicks, the machine is fully open and locked (Figure 2).
2. Raise the head, place the bowl in the base and turn clockwise to lock (see installation instructions for specific operation) in Figure 3.
3. Place the whisk in the accessory receptacle (see installation instructions for specific operation) in Figure 3.
4. Press the head-up button with your right hand, then flatten the head with your left hand, release the head-up switch to secure, and lock the top housing in place as shown in Figure 4.
5. After switching on, the unit will make a “beep“ sound and the power button will start flashing. Press and hold the power button for 1–2 seconds, the machine will beep again and the screen will flash. The machine will enter standby mode.
6. Turn the knob to speed 1 and run for 3–5 minutes. Press the Pulse icon in short operation, or set to speed 1–12 for about 1minute (refer to the knob operation instructions).
7. (You can also touch the time icon on the LCD screen, then rotate the knob to set the time, and touch the speed icon, then rotate the knob to set the desired speed, press the power button to start).
8. After debugging is complete, press the power button to turn off the unit and unplug the power cord.
9. Push the head-up to the right and hold the top housing to complete Figure 3.
10. Remove the bowl.

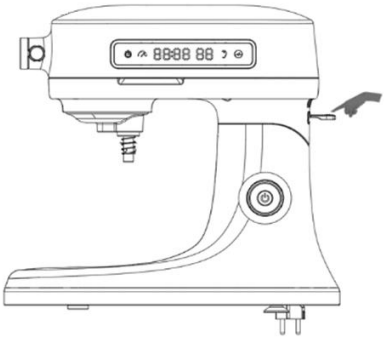


Figure 1

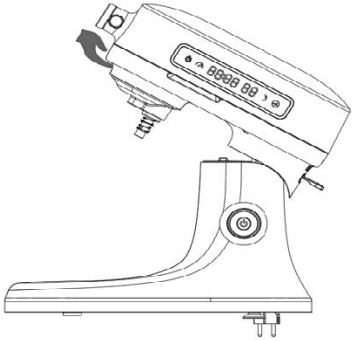


Figure 2

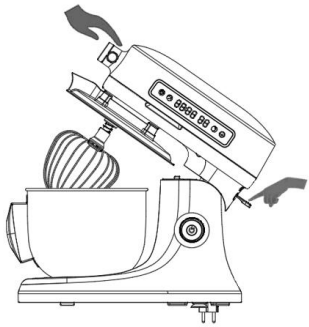


Figure 3

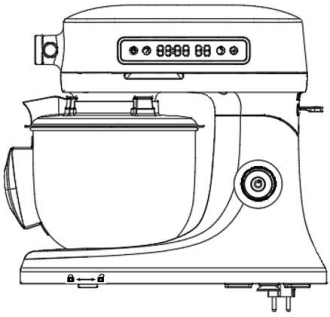
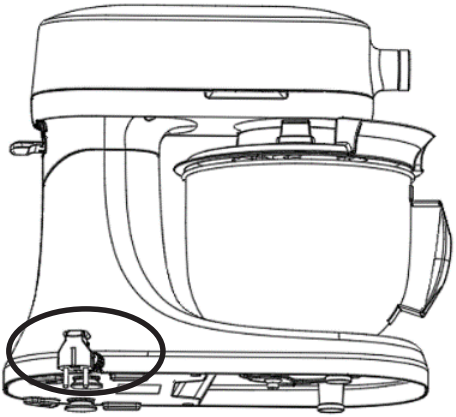


Figure 4

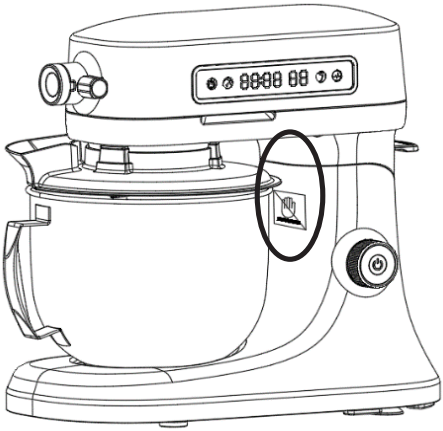
WARNING

The machine is an electrical appliance, when the motor is running, it may produce a static reaction, so when using the machine, there must be a good grounding socket, see the anti-static identification of the machine.



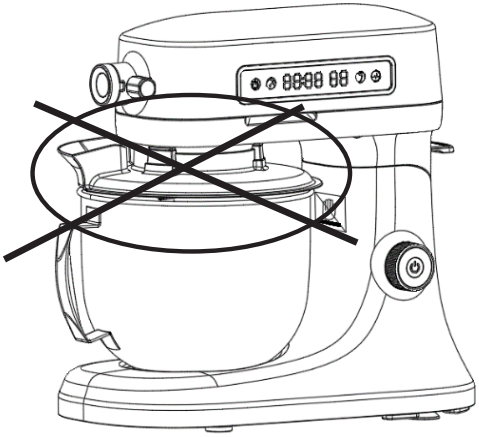
WARNING

Fingers should not be placed in the gap when the top of the machine is raised or closed. See the local anti-crushing hand marking.



WARNING

When the machine is operating at any speed, fingers, skin, clothing, hair or necklaces must not come into contact with the moving shaft to avoid mechanical hazards.



Kneading operation instructions

Accessories: Dough hook

Ingredients: Flour, water and other ingredients

Minimum capacity of the mixing bowl: 500 g flour with 300 g water

Maximum capacity: 1000 grams of flour and 600 grams of water

Method of operation:

1. Pour the flour into the mixing bowl, the ratio of flour / water is 5:3 (for reference only, the user must adjust appropriately according to the actual use) and add the desired formula. Add the appropriate amount of water. For example: 1,000 grams of flour plus 600 grams of water.
2. Press the tilting head button to raise the head.
3. Insert the mixing bowl and turn clockwise until it clicks into place.
4. Put the kneading hook in place, make sure it does not fall off.
5. Press down the head lift lever and lower the mixing head completely.
6. Plug in the power supply, knead at speed 1 for 30 seconds, then select speed 2 for 30 seconds and finally speed 3 for 4–5 minutes to obtain a smooth and even dough.The flour can also be mixed directly using the automatic kneading programme.Note: The user can still adjust the speed and kneading time between speed 1-3 according to actual requirements.

Make bread and other pastry

1. Pour 500g flour, 60g sugar, 2 eggs, 10g sourdough, 3–6g salt, 220g milk into the mixing bowl, no butter.
2. Press down the tilt head button and lift the nose.
3. Place the mixing bowl and lock.
4. Fit the dough hook.
5. Press down the head lift lever and lower the mixing head completely.
6. Plug in the power and set speed 1 for 30 seconds, then speed 2 for 30 seconds and speed 3 for 4 minutes. After the dough is formed, cut 60–75 grams of butter into 6x6 mm pieces, spread on the dough, stir at speed 4–5 for 6–8 minutes until the dough can be pulled very thin by hand. Then leaven for 30 minutes. Cut the dough into small pieces and put in the oven to make bread.

Note: Due to regional differences, making dough with different proportions of ingredients does not ensure the success of creating the perfect dough, so you can try adjusting the proportions of ingredients several times until success.

Mixing instructions

Quickly mix the mixture to the desired extent, used for making cakes, muffins, cold dishes, salads and other foods

Accessories: Beater

Ingredients: cucumber, purple cabbage, small tomatoes, apples, etc. (you can choose the ingredients according to your own preferences) and salad dressing

Minimum amount in bowl: 500 g of ingredients

Maximum amount: 1000 g of ingredients

Note: Do not exceed the maximum capacity, otherwise the food will overflow.

Method of operation:

1. Wash the ingredients and cut into your favourite shape, then add to the mixing bowl and finish with the dressing.
2. Press the head-up button and lift the nose.
3. Put the mixing bowl in place in the machine.
4. Attach the beater and place the splash guard on top of the bowl.
5. Plug in, set speed 3–6 and mix for 1–3 minutes.

Note: Speed 1–9 is permitted for mixing. It is recommended to use speed 1–6 for large quantities of food or delicate food to avoid splashing or crushing.

---

6. When the machine stops, tilt the head of the upper housing, turn the mixing bowl anticlockwise, remove the bowl and pour the mixed food into the desired bowl.

Whipping egg white/ Cream

Easily achieve the ideal puffed foam effect for protein, cream cakes, ice cream, bread, condensed milk, defatted cake, etc.

Egg White

Accessories: Whisk

Ingredients: Egg whites

Minimum amount: 3 (about 100 g)

Maximum amount: 12 (about 300 g)

Note: Do not exceed the maximum capacity, otherwise the food will overflow.

---

1. Pour the egg whites into the bowl
2. Pull the tilt-head button and lift up the upper housing.
3. Insert mixing bowl and lock it in place.
4. Fit the whisk, it must not fall off.
5. Plug in and turn on the machine, turn the knob to speed 11 or 12 (speed 12 is recommended), the machine will work for 1–5 minutes until the egg whites turn into foam.
6. According to the baking requirements, the whole egg can be beaten, but a certain proportion of white sugar, the specific amount can be determined according to the demand, must not exceed the maximum amount of eggs.

Beat cream

Accessories: Whisk

Ingredients: cream

Minimum amount: 500 g

Maximum amount: 1000 g

1. Pour the cream into the bowl.
2. Press down to tilt the head button and lift the upper housing.
3. Put the mixing bowl back in place and lock it.
4. Fit the whisk and place the splash guard on top of the mixing bowl.
5. Plug in and switch on the machine, set the speed to 11 or 12 and stir for 15 minutes until the cream is foamy.
6. When the machine has stopped, lift the upper hose, turn the mixing bowl anticlockwise, remove the mixing bowl and pour the mixed food into the desired bowl.

CLEANING AND MAINTENANCE

General cleaning instructions

- Always unplug the blender before cleaning.
- After use, allow the appliance to cool before cleaning.
- Do not immerse in water.
- Use a damp cloth and a non-abrasive detergent to clean the outside of the machine.
- Plastic parts should be cleaned with clean water and general detergent, do not use abrasive or other special detergents.
- The mixing bowl, blade discs, dough hook, whisk and beater can be cleaned with a general detergent, but do not use abrasive or other special detergents.

ERROR MESSAGES AND TROUBLESHOOTING

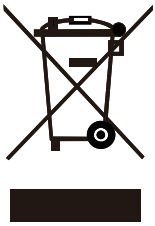
Errorcodes

E 1	Motor stops working

Troubleshooting

Malfunction	Possible cause	Solution
The machine can not work.	The appliance is not plugged in.	Plug in.
	The head button is not bounced in place.	Make sure that the head button is bounced in place.
	The appliance might be overheated.	Turn the appliance off for 10–15 seconds, then turn it back on. If the mixer still does not start, allow it to cool for 30 minutes before turning it back on.
When the machine is working, the mixing bowl has abnormal sounds (the mixing tools hit bowl).	The mixing bowl is not locked in place.	Make sure, that the mixing bowl is locked correctly in place.
	The mixing accessories are not reliably connected.	Make sure that the mixing accessories are properly connected.
The machine is shaking to a big extent.	The rubber feet have been fallen off.	Make sure, that the rubber feet are properly connected.
	The countertop used is not flat.	Place the appliance on a flat countertop.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@klarstein.com

OPTIONAL ACCESSORIES

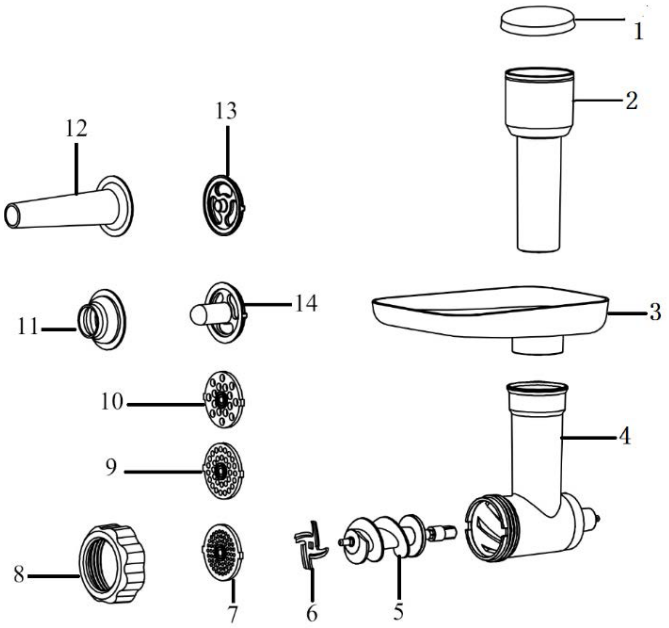
Optional accessories such as the meat grinder (10046348), the pasta maker (10046349), the salad maker (10046350) and a bowl (10046352) are not included in the scope of delivery and can be purchased seperately.

MEAT GRINDER (10046348)

Safety instructions Meat Grinder

- When the product is in operation, it is forbidden to touch metal products, crockery and other objects, or to insert the parts in motion, in order to avoid accidental damage or damage to the product.
- Do not assemble or disassemble the product before stopping work to avoid accidental injury.
- Do not wear a tie, scarf, long necklace or loose accessories or clothing, etc. when using this product. Long hair should be secured with hair clips to prevent it being caught in the product.
- Please do not use the product unattended to avoid accidental injury.
- If the product is damaged, do not use it to cause damage.
- When pushing food, please use the correct push rod and do not push food with objects other than the push rod to push food;
- It is forbidden to put the product into the disinfection cabinet for disinfection.
- When using the product, it is forbidden to put broken bones into the product, otherwise it will cause serious damage to the product.
- When using the product, it is forbidden to pour the meat skin and hard shell into the product, otherwise it will cause serious damage to the product.
- The mincing plate and mincing blade are very sharp, please take care when removing the mincing blade and accessories for cleaning.
- It is not intended for use by unsupervised children or people with insufficient experience or knowledge.
- If the product gets stuck or any other abnormal phenomena in the process of use, please turn off the power immediately, unplug the appliance and clean the ingredients before continuing to use.
- Make sure the table is clean before use.
- After use, please clean the parts that come into contact with food to prevent residues from corroding and causing odours.
- It is recommended to use the product for 4–5 minutes and rest for 15 minutes to prolong the life of the machine and prevent safety hazards.
- It is recommended that this product should not be left idle on the mixer for more than 3 minutes.

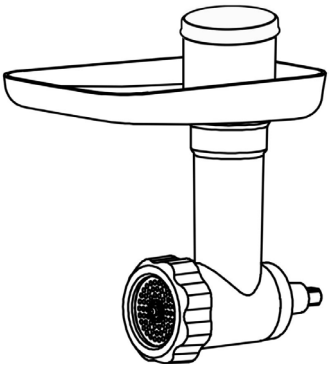
Overview Meat Grinder



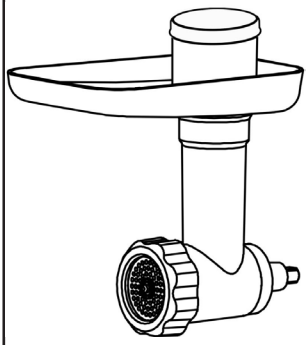
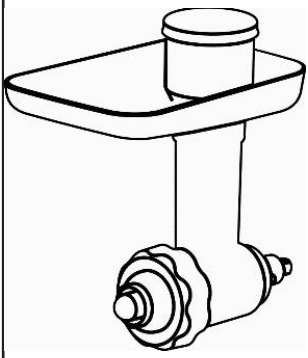
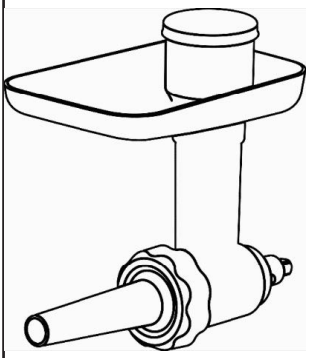
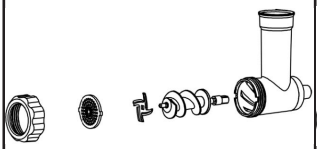
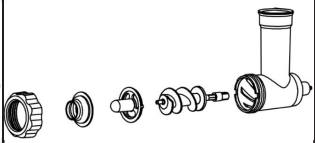
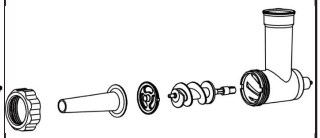
Note: Due to the differences in product appearance, the diagram is for reference only. Please refer to the physical objects in the packaging box.

1	Push cover	8	Tightening ring
2	Pusher	9	Medium blade
3	Tray	10	Coarse blade
4	Grinder body	11	Meat roll tool
5	Grinder worm	12	Meat roll bracket
6	Blade	13	Sausage tool
7	Fine blade	14	Sausage bracket

Assembled Meat Grinder



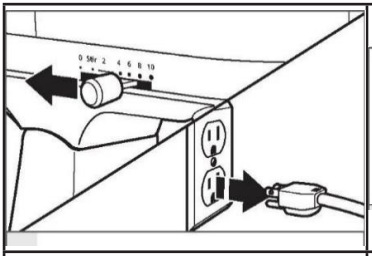
Attachments

Minced Meat	Meat rolls	Sausage
		
		

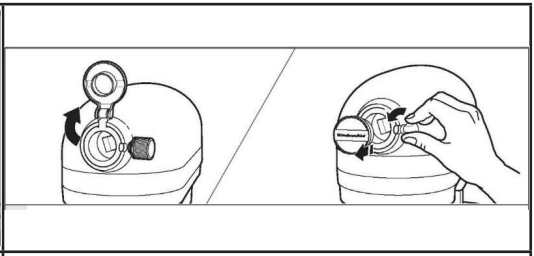
Attachment collocation

Meat grinder: meat grinder body + meat grinder worm + meat grinder blade + any specification knife plate + tighten ring.
Meat roll maker: meat grinder body + meat grinder worm + meat roll tool + bracket + tighten ring.
Sausage: meat grinder body + meat grinder worm + sausage bracket + sausage tool + tighten ring.

Installation Meat Grinder

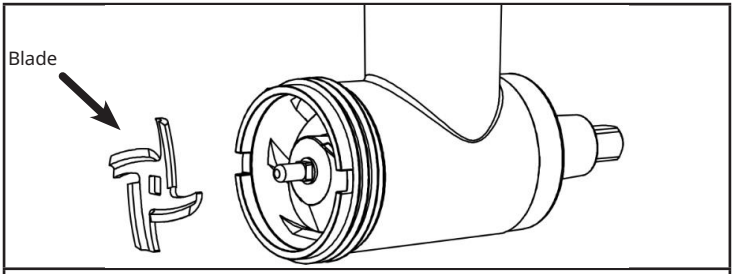


1. Turn off the mixer and unplug it.

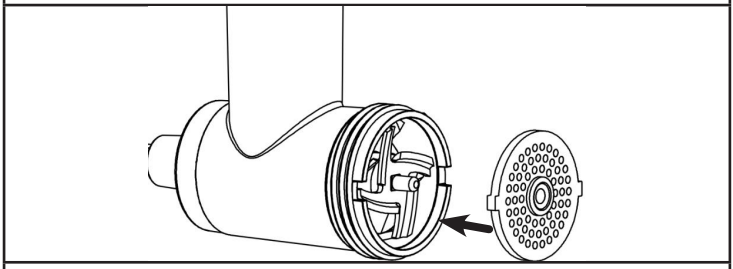


2. Lift or take off the mixer accessory interface cover.

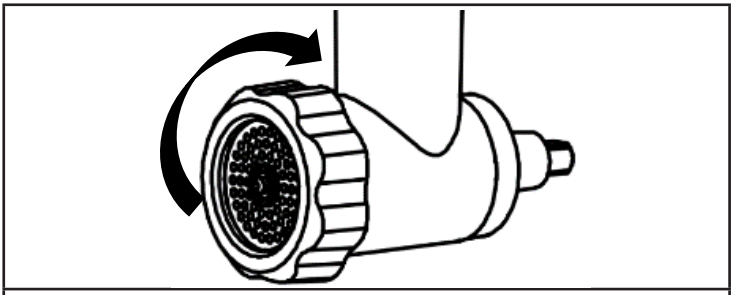
Insert the meat grinder worm into the body and select the accessories you require. Assemble the parts according to the drawing and tighten the ring and meat grinder body.



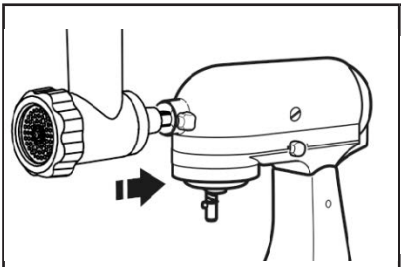
3. The meat blade in a meat grinder needs to face outwards.



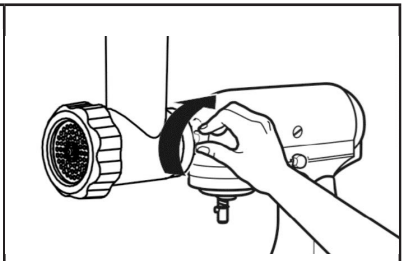
4. The knife tray (Sausage bracket / Meat roll bracket) and the raised angle is aligned with the triple depression angle of the twisted meat.



3. Lock lock nut in the direction shown.



4. Insert the host shaft
into the mixer interface to ensure that the shaft stuck into the jack of the interface. Rotate the wire cutter back and forth as required.When the fitting is properly correctly, the pin on the accessory casing will fit the groove at the edge of the sleev



5. Tighten the mixer accessory knob until the accessory is completely fixed to the mixer.

Speedsettings Meat Grinder

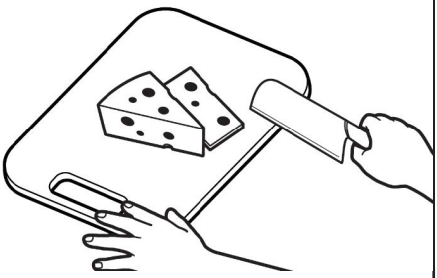
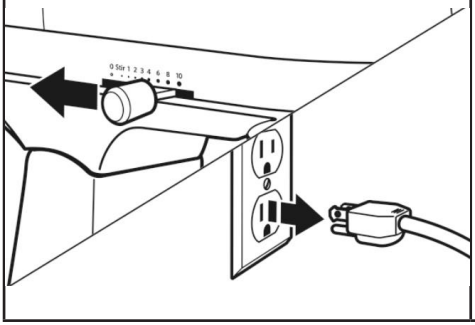
Attachments	Speed	Recommendations for use
Minced Meat	4–6	Small holes: for raw meat, fish, small nuts or cooked meat for stuffing; medium/large holes: for raw meat, fish and nuts. Tip: For meat, the outer skin and bones must be removed; for nuts, the hard shell must be removed.
Meat rolls	1–2	Make meat rolls
Sausage	1–2	Make sausage, sausages and other foods.(The casing needs to soake in cold water for 30 minutes).

Operation

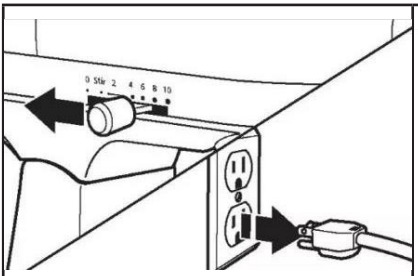
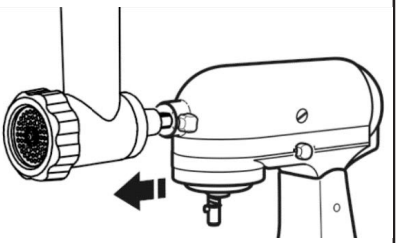
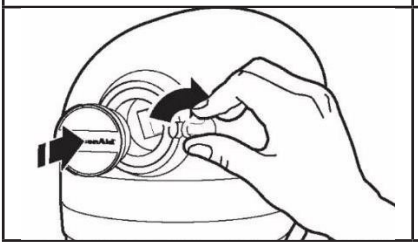
Before use

Before first use, remove the product package and tear off the warning label. Thoroughly clean the product surface in contact with the food. Refer to “Cleaning the meat grinder” for instructions.

Usage

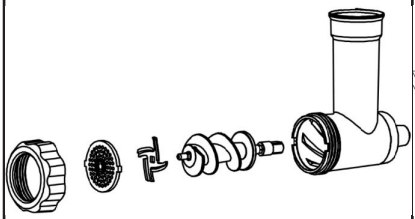
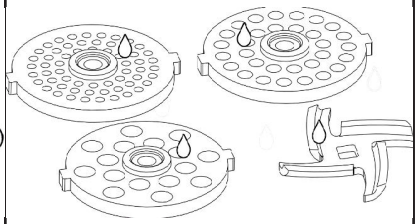
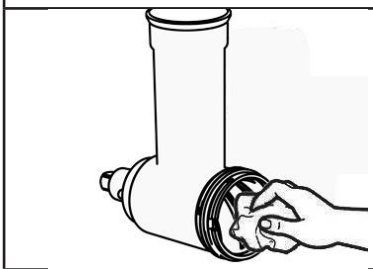
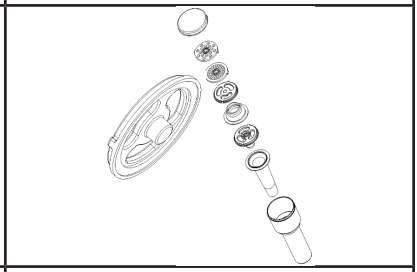
	
1. Prepare the ingredients , clean and peel. Cut them into a size that can pass through the inlet	2. Take a large bowl and put it under the mixer for serving the processed ingredient
	3. Adjust the speed of mixer to the appropriate gear. Put the prepared ingredients into the tray, and use the push to slowly feed the prepared ingredients into the machine. Do not push food using items other than pusher .

Remove accessories

	
1. Turn off mixer and unplug.	2. Remove the product from the mixer .After disassembling the product, remove the remaining ingredients.(Refer to „Cleaning the meat grinder“. Note: Installation and removal of the attachment are prohibited before the machine is completely stopped.
	3. After removing the accessories, reset the mixer interface cover and tighten the accessory knob on the mixer

Cleaning the meat grinder

- Do not use metal items (knives or any other sharp objects) to clean accessories.
- Do not use the towel or any other hard fabric to clean the accessories.
- After cleaning, do not dry the product at high temperature or exposure to the direct sunlight.

	
After using the product, remove the accessories and then use a clean brush to clean any remaining food from each accessory. You can use detergent to clean the toughest stains on the surface, then rinse with clean water.	After cleaning the meat knife and meat knife plate, it is recommended to use edible oil to prevent fading and rusting.
	
After wiping off any surface moisture from the cleaned product and its accessories, reassemble and store in a dry place (room temperature). Do not disinfect the product in a disinfection cabinet.	Store the accessories in the pusher to avoid losing them. The direction of the enema scale plug is towards the inside of the pusher.

Troubleshooting Meat Grinder

If your machine fails or cannot work properly when using meat grinder fittings, meat rolls fittings, or enema fittings, please check the following:

- Check that the mixer is working properly. If the mixer does not work, please contact the designated service point for repair.
- If the mixer works normally and this product does not work, please stop the operation, disassemble this product and install it correctly according to the “Product Installation Guidelines”;
- If it is installed correctly according to the “Installation Meat Grinder”, it still does not work. Please stop the mixer and return the product to the designated place for repair.
- When the product is running and shaking on the mixer, please stop the mixer and fully tighten the screws on the mixer.
- If this product runs slowly, please check if the host is set to a suitable speed, please refer to “Speed Setting Meat Grinder”.
- If the product works normally but the food comes out slowly or not at all, please stop the mixer and disassemble the product to clean the blockage.
- When the product is running and the dough press cannot run but the dough cutter can run, please stop the mixer and return the product to the designated place for repair.

PASTA MAKER (10046349)

Safety instructions Pasta Maker

- During product operation, do not move the product or touch moving parts with your hands. This is to avoid accidental injury.
- During product operation, do not touch or insert metal products, tableware, and other items into moving parts. This is to avoid accidental injury or product damage.
- Do not use this product unattended. This is to avoid accidental injury.
- Before the product is completely stopped, do not install or disassemble it. This is to avoid injury.
- If any parts of the product are damaged, stop using it immediately.
- When using this product, do not wear ties, scarves, long necklaces, or loose accessories or clothing. Secure long hair with hair clips to avoid injury.
- Do not place the product in the dishwasher.
- Do not place the product in a disinfection cabinet.
- The product is only suitable for handling dough. To avoid damage to the product, please do not handle ingredients other than pasta.
- This product is not suitable for use by unattended children or people with insufficient knowledge.
- Before using the product, ensure the table is clean.
- If the product jams or experiences other abnormal phenomena, immediately turn off the power, unplug the plug, and clean the ingredients before continuing to use.
- After using the product, clean the areas that come into contact with food to avoid long-term use that may cause corrosion and emit odours.

Overview Pasta Maker



Pasta roller

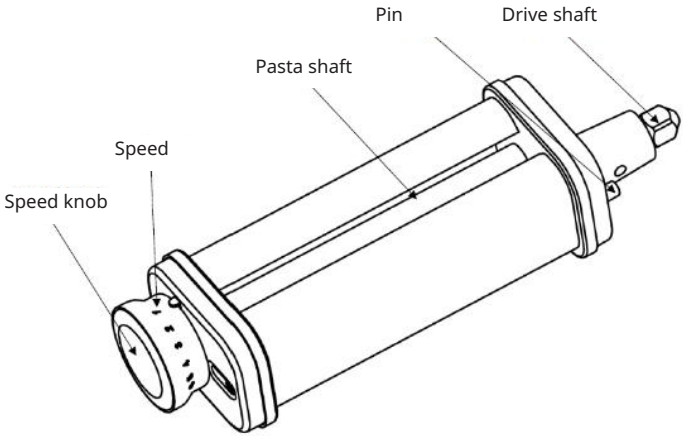


Spaghetti cutter



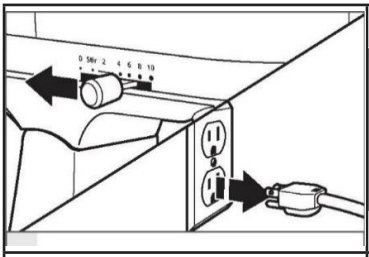
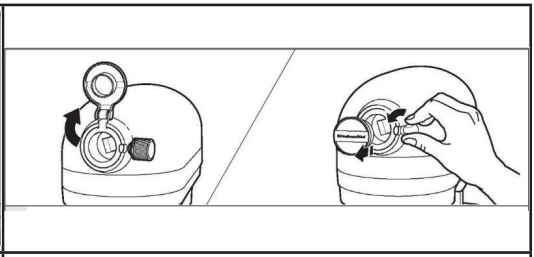
Fettuccine cutter

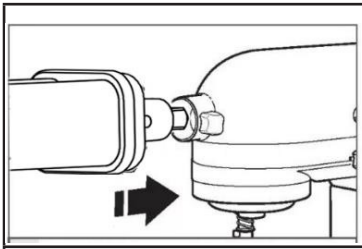
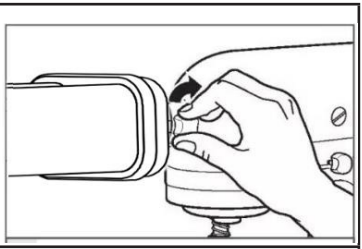
Speedsettings: For all attachments speed 4–6 can be used.



Note: Due to the differences in product appearance, the diagram is for reference only. Please refer to the physical objects in the packaging box.

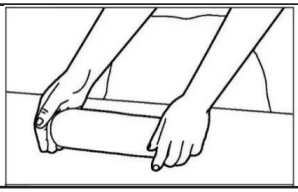
Installation Pasta Maker

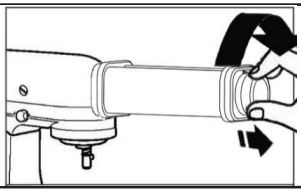
	
1. Turn off the mixer and unplug it.	2. Lift or take off the mixer accessory interface cover.

	
3. Insert the drive shaft of the noodle press/cutter into the interface of the Cuisine Machine, ensuring that the drive shaft fits perfectly into the square socket of the interface. Rotate the press or cutter back and forth as required. If the accessory is correctly positioned, the pins on the accessory housing will fit perfectly into the grooves on the edge of the sleeve.	4. Tighten the knob of the cooker accessory until the accessory is fully secured to the cooker.

Operation Pasta Maker

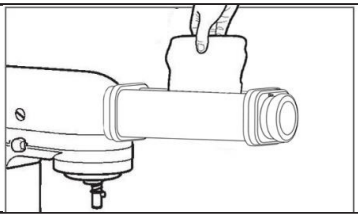
Before first use, please remove the product packaging and remove the warning label, and thoroughly clean the surface of the product in contact with food. (Refer to “Cleaning the Pasta Maker”).

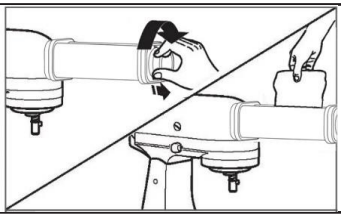




1. First, prepare the dough (refer to the recipe) and cut it into small pieces suitable for the kneading machine.

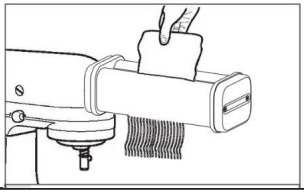
2. Pull out the adjustment knob of the press and adjust it to the 8th gear. Release the knob so that it is flush with the press housing.





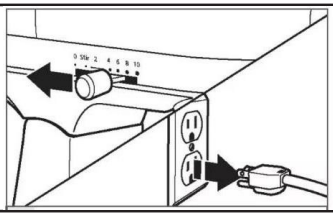
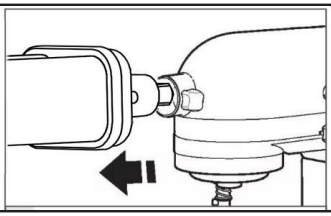
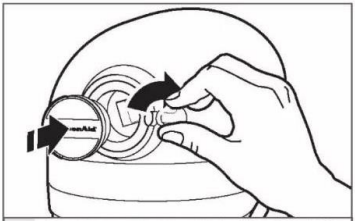
3. Flatten the dough by hand to a thickness of approximately 1cm, and sprinkle a small amount of flour between the kneading spindles. Place the flat dough between the kneading rollers and repeat this process until the surface of the dough is smooth and even (between the two kneading cycles, the dough can be folded along the long or short edges to help complete the kneading requirements more quickly).

4. Gradually adjust the thickness adjustment knob gear and repeat the pressing operation until the desired thickness is achieved. Recommend using 5th or 4th gear as the final surface thickness.



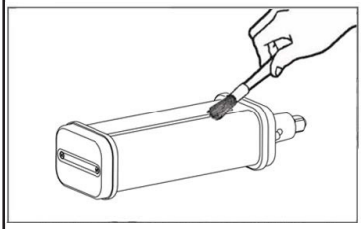
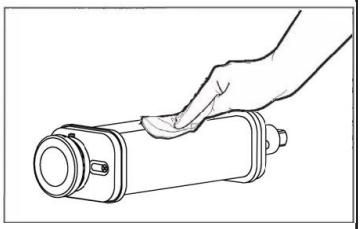
5. When making noodles, replace the noodle press with the selected slicer. Place the flattened dough between the cutting spindles, cut into the desired width of noodles, and cook as needed.

Dissembly instructions Pasta Maker

	
Turn off the chef's machine and unplug it.	Remove the noodle press or cutter from the appliance. After removing the dough press or cutter, remove any remaining dry dough. (Refer to "Cleaning the Pasta Maker")
	
After removing the accessories, reset the accessory interface cover of the appliance and tighten the accessory knob on the appliance.	

Cleaning the Pasta Maker

- Do not use metal objects (knives or any other sharp objects) to clean the press and cutter.
- Do not clean the press and cutter in the dishwasher.
- Do not pass dishcloths or any other fabric through the press for cleaning.

	
After cutting the pasta, leave the dough press and cutter to dry naturally for one hour, then use a cleaning brush to remove the dry pasta. If the dry dough is difficult to remove, try tapping the accessories with your hands. If necessary, use a toothpick.	After removing all residual dry dough, wipe the press and cutter with a soft dry cloth and place them in a dry place (room temperature). Do not clean the press and slicer in the dishwasher and do not disinfect this product in a disinfection cabinet.

Troubleshooting Pasta Maker

If your appliance malfunctions or does not work when using the pasta press and cutter accessories, please check the following:

- Is the food processor connected to the power supply?
- Is the fuse in the power circuit of the appliance in normal working condition?
- If using a circuit breaker, make sure the circuit is closed.
- Switch off the Chef's Machine for 10-15 seconds and then switch it on again. If the machine still does not start, allow it to cool for 30 minutes before restarting.
- Is the speed of the appliance set correctly?
- Are the press and cutter correctly installed?
- Have you followed the instructions for use?
- Did you prepare the dough according to the recipe?

SALAD MAKER (10046350)

Safety instructions Salad Maker

- It is forbidden to touch the running tool with the hand during operation.
- When the product is working, it is forbidden to move the product or touch the moving parts to avoid accidental injury;
- When the product is working, it is forbidden to touch metal products, crockery and other objects or to touch the moving parts to avoid accidental damage or product damage.
- When pushing food, please use the correct push rod and do not push food with objects other than the push rod to push food.
- Please do not use the product unattended to avoid accidental injury.
- To avoid accidental injury, do not assemble or disassemble the product before stopping work.
- If the product is damaged, do not use it to cause damage.
- When using this product, do not wear a tie, scarf, long necklace or loose accessories or clothing, etc. Long hair should be fixed with hairpins so as not to get caught in the product.
- When using the product, it is forbidden to put hard food such as nuts into the product, otherwise it will cause serious damage to the product.
- It is forbidden to leave this product idle on the mixer for more than 3 minutes.
- The product tool is very sharp, please take care when removing and cleaning the accessories.
- It is not intended for use by unsupervised children or people with insufficient knowledge.
- Make sure the table is clean before use.
- If the product is stuck or other abnormal phenomena in the process of use, please turn off the power immediately, unplug the power cord and clean the ingredients before continuing to use.
- After using the product, please clean the parts in contact with food to avoid residue to corrode and emit peculiar smell.
- It is recommended to use the product for 4-5 minutes and rest for 15 minutes, which is conducive to prolong the life of the machine and prevent safety hazards.

Overview Salad Maker

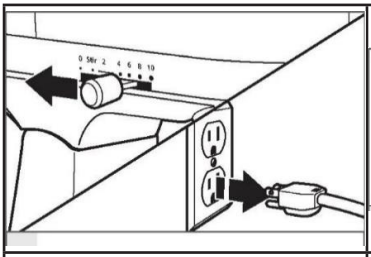
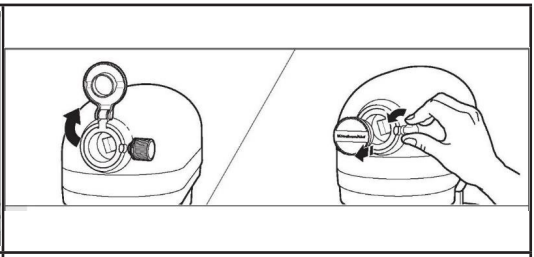
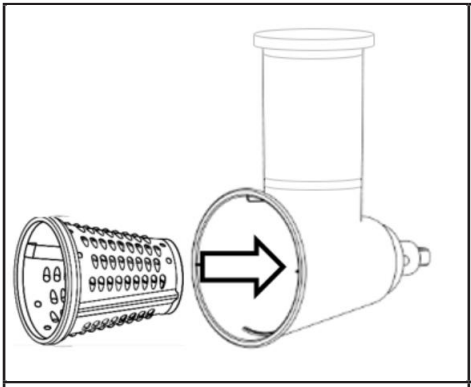
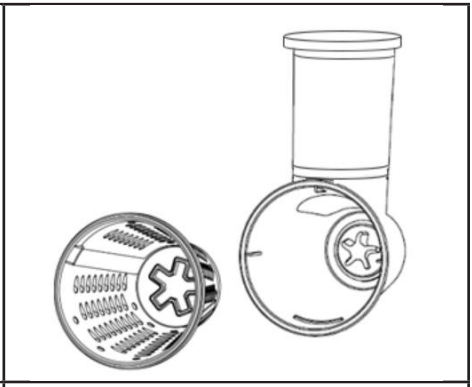
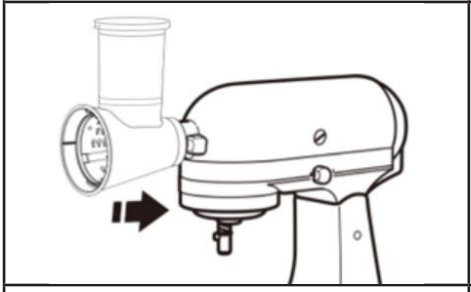
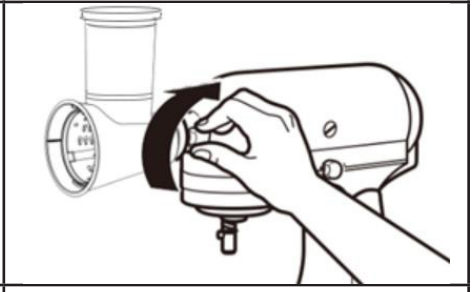


Note: Due to the differences in product appearance, the diagram is for reference only. Please refer to the physical objects in the packaging box.

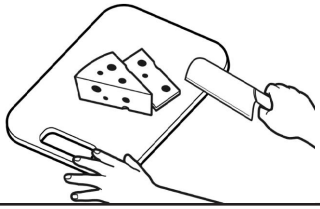
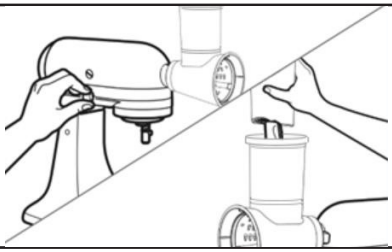
Part number	Part name
1	Slicer blade
2	Slicing fine blade
3	Shredder coarse blade
4	Pusher
5	Shredder body

Note: All parts can be used with speedsetting 4–6.

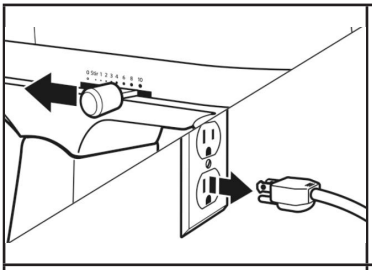
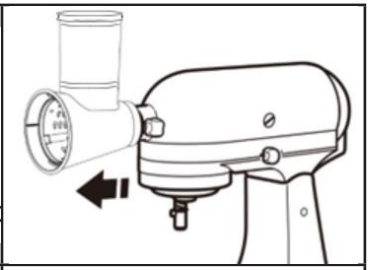
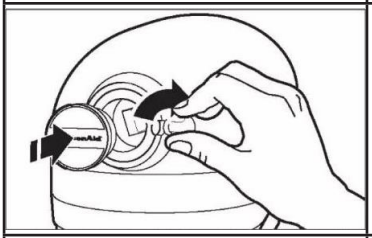
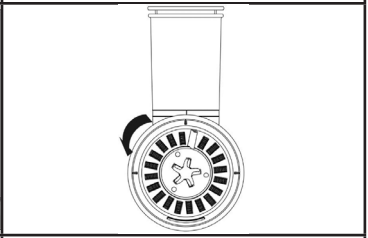
Installation Salad Maker

	
1. Turn off the mixer and unplug it.	2. Lift or take off the mixer accessory interface cover.
	
3. Put the tool you need into the body	**Note:** The five corners of all kinds of tools should align at the internal clutch
	
4. Insert the host shaft into the mixer interface to ensure that the shaft stuck into the jack of the interface. Rotate the blade back and forth as required. When the fitting is properly correctly, the pin on the accessory casing will fit the groove at the edge of the sleeve.	5. Tighten the mixer accessory knob until the accessory is completely fixed to the mixer.

Operation Salad Maker

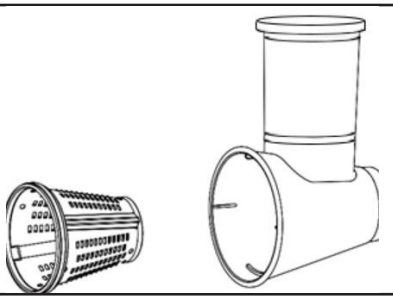
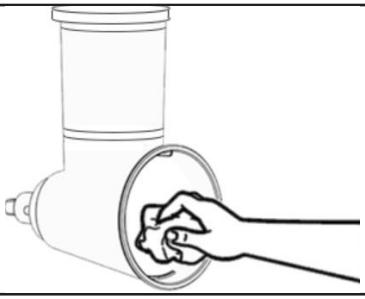
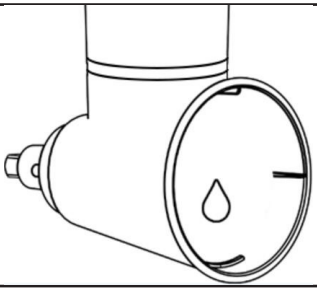
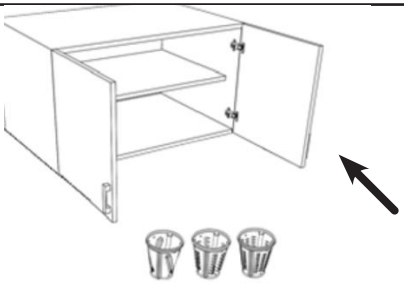
	
1. Prepare the ingredients , clean and peel. Cut them into a size that can pass through the inlet.	2. Take a large bowl and put it under the mixer for serving the processed ingredients.
	
3. Feed the prepared ingredients into the shredded cuts and push them slowly using the pusher.	**Note:** If there are a lot of ingredients in the shredded cuts that can not be dropped, please do not clean it by your hands during operation. Please dispose of after disassembling the mixer

Dissembly instructions Salad Maker

	
1. Turn off the mixer and unplug.	2. Remove the blade from the mixer. Clean the ingredients after disassembling the cutter.(Refer to “Cleaning the Salad Maker”)
	
3. After disassembling the accessory, reset the mixer accessory interface cover and tighten the accessory knob on the mixer.	4. Extend your hand into the cutter barrel, lift the barrel upward, shake the barrel slightly, rotate counterclockwise a little, then pull the barrel out.

Cleaning the Salad Maker (optional accessory 10046350)

- After using the product, please clean the parts that were in contact with food,to avoid residue to corrode and emit peculiar smell.
- The product tool is very sharp, please be careful when taking out the accessories to clean.
- Do not use metal items (knives or any other sharp objects) to clean the accessories.
- Do not use knife or any other cloth to clean the accessories.
- Do not place this product in direct sunlight or high temperature.

	
Take the blade out from the shredder and rinse the used product accessories with clean water.	Wipe away the moisture on the surface of the product.(Note: The blade is unusually sharp, please take protective measures when cleaning: such as wearing protective gloves)
	
Note: If the product has vegetable pigment on the inner wall of the product after use, please wipe it with edible oil and rinse with water. (Example: Use peanut oil to clean the product).	Store the knives out of the reach of minors and avoid accidents when minors touch the knives

Troubleshooting Salad Maker

- If your machine breaks down or does not work when using the shredder accessories, please check the following:
- Whether the blender is working properly. If the blender does not work, take it to the designated service point for repair;
- If the blender works normally and this product does not work, please stop operation, disassemble this product and install it correctly according to the „Salad Maker Installation“;
- If it has been correctly installed and it still does not work, please stop the mixer and return the product to the designated place for repair.
- When the product is running, the product is shaking on the mixer, please stop the mixer and fully tighten the screws on the mixer.
- This product is running slowly, please check whether the host is set to an appropriate speed.
- The product works normally but the food is slow or no food; please stop the mixer, disassemble the product to clean the blockage.
- When the product is running, the dough press can not run and the dough cutter can run. Please stop the mixer and return the product to the designated place for repair.

Estimado cliente

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente e información adicional sobre el producto.

CONTENIDO

Datos técnicos	93
Instrucciones de seguridad	94
Volumen de suministro	97
Descripción general del dispositivo	98
Teclas de función	99
Instalación	100
Ajustes de velocidad	103
Operación	104
Limpieza y mantenimiento	111
Mensajes de error y solución de problemas	112
Consideraciones sobre la eliminación	113
Fabricante e importador (Reino Unido)	113
Accesorios opcionales	114
Picadora de carne (10046348)	114
Pasta Maker (10046349)	123
Ensaladera (10046350)	129

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10045124, 10045125, 10045126
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1600 W
Velocidad regulable	Pasos 1-12
Capacidad de la cuba	5 l
Harina mínima	300 g
Peso máximo pesable	1000 g
Accesorios opcionales	Picadora de carne (10046348), Máquina para hacer pasta (10046349), Máquina para hacer ensaladas(10046350), Bol (10046352)

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizar el robot de cocina, lea y siga todas las advertencias e instrucciones de este manual, aunque esté familiarizado con el producto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños pequeños.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Asegúrese de que los niños y los niños pequeños no jueguen con bolsas de plástico o material de embalaje.
- Tenga cuidado al transportar el aparato. Apaga el aparato y desenchúfalo de la corriente antes de transportarlo.
- No intente modificar este producto de ninguna manera.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! No introduzca nunca el enchufe en la toma antes de haber terminado el montaje.

- Mantenga el cable de alimentación alejado de zonas concurridas y húmedas.
- Asegúrese de que el exterior del aparato no se moje (salpicaduras de agua).
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido y no lo utilice cerca de un lavabo, una bañera o una ducha.
- Utilice siempre el aparato a partir de una fuente de alimentación con la misma tensión, frecuencia y potencia que las especificadas en la placa de características.
- Coloque el cable de alimentación de forma que no pueda ser pisado, pellizcado por objetos colocados sobre él o cerca de él, o apoyado sobre el aparato.
- No coja un aparato que se haya caído al agua. Desenchufe inmediatamente el cable de alimentación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o encimera ni que toque ninguna superficie caliente.
- No utilices el aparato si se ha caído o si alguna de sus partes (incluido el cable o el enchufe) está dañada.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o una persona con cualificación similar para evitar riesgos.
- El uso de accesorios no previstos para este aparato puede causar lesiones al usuario o daños al aparato.
- Esta cocina térmica está pensada para su uso en hogares y entornos similares como: cocinas de personal en tiendas y oficinas, granjas y moteles y establecimientos de B&B.

- No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
- No utilice el aparato para mezclar pintura u otros líquidos inflamables ni en lugares donde haya gases o vapores inflamables.
- Para evitar descargas eléctricas, no coloque el aparato cerca del agua u otro líquido.



PRECAUCIÓN

¡Peligro de lesiones! Evite el contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, la espátula y otros utensilios alejados de las piezas móviles durante el funcionamiento para evitar lesiones personales y/o daños a la unidad.

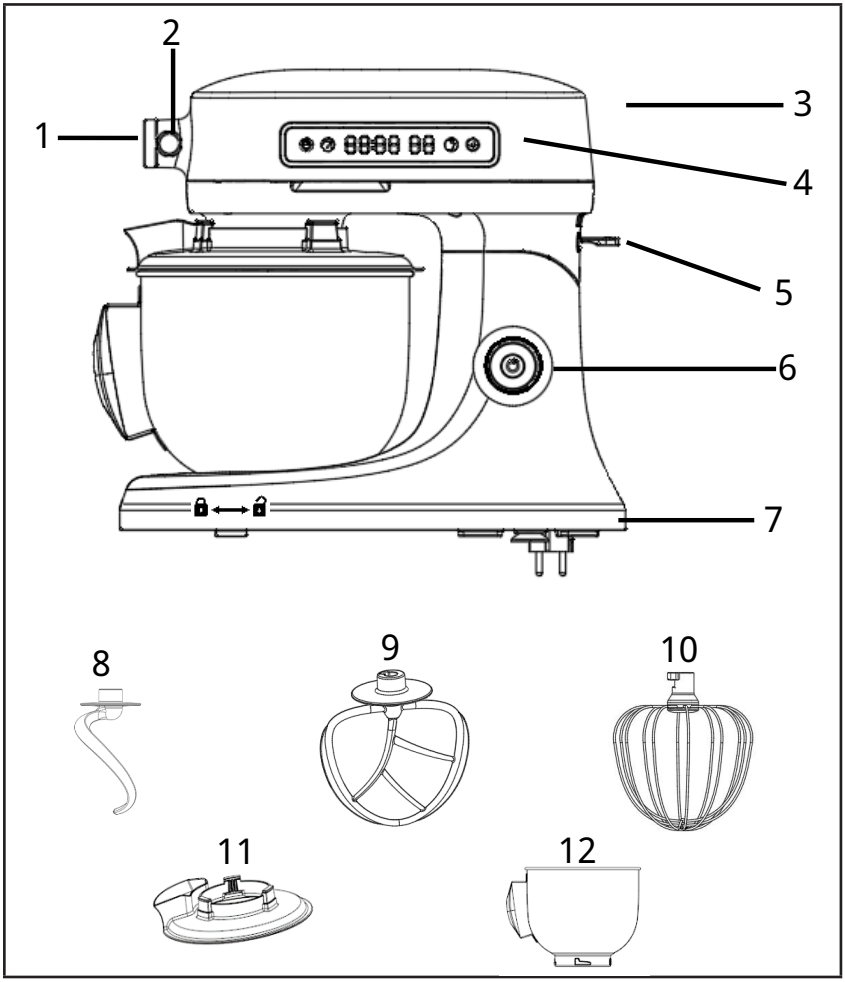
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas móviles.
  Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando lo deje desatendido y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana y nivelada. Se prohíbe el funcionamiento sobre fregaderos, escurridores o superficies irregulares.
- Utilice siempre el aparato con la tapa puesta.
- La carcasa superior debe estar cerrada antes de poner en marcha el aparato. De lo contrario, el aparato no arrancará.
- No utilice el aparato durante más de 2 minutos al máximo nivel de velocidad 8, 9 ó 10, ya que el motor puede sobrecalentarse. Apague el aparato y deje que se enfríe durante al menos 1 minuto antes de continuar.
- Existe riesgo de lesiones si se exponen accidentalmente las cuchillas en movimiento.
- No coloque el aparato encima de otros aparatos, sobre superficies irregulares o en lugares donde pueda estar expuesto a: fuentes de calor (radiadores o estufas), luz solar directa, polvo excesivo o vibraciones mecánicas.
- El aparato no debe utilizarse al aire libre, cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor como radiadores, rejillas de calefacción, estufas u otros aparatos que produzcan calor.
- No utilice el aparato debajo o cerca de materiales inflamables o combustibles (cortinas).
- Cualquier tipo de mantenimiento, aparte de la limpieza normal, sólo puede ser realizado por un electricista cualificado. Este aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar.
- Si este aparato es utilizado por terceros, facilíteles el manual de instrucciones.
- No utilice indebidamente el cable de alimentación. No transporte ni tire nunca del aparato por el cable de alimentación, ni tire de él para desenchufarlo de la toma de corriente. En su lugar, agarre el enchufe y sáquelo de la toma.
- No utilice el aparato en lugares extremadamente calurosos o húmedos ni bajo la luz directa del sol.
- Si es posible, no utilice el aparato con un alargador.
- No coloque otros dispositivos sobre el aparato.

- Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico.
- Este producto no ha sido diseñado para fines distintos de los especificados en este manual de usuario.
- Póngase en contacto con las autoridades locales para obtener las instrucciones correctas sobre cómo deshacerse del aparato.
- No se asume ninguna responsabilidad por los daños causados por la inobservancia de estas instrucciones o por cualquier otro uso indebido o manipulación incorrecta del aparato.
- Apague la máquina cuando cambie los accesorios o sin tocar las piezas que puedan desmontarse durante el uso.
- Al montar, utilizar y limpiar la máquina, tenga cuidado de no hacerse daño con las piezas afiladas.
- Utilice la función recomendada para preparar los alimentos correspondientes para evitar daños en la máquina y lesiones.

VOLUMEN DE SUMINISTRO

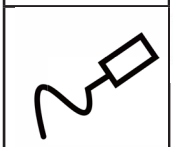
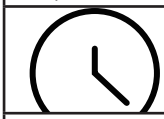
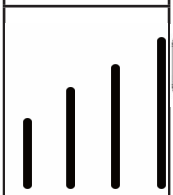
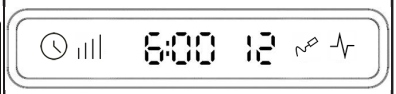
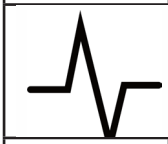
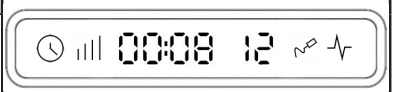
Artículo	Número
Base	1
Tazón de mezcla	1
Batidor	1
Gancho para masa	1
Batir	1
Protector contra salpicaduras	1
Manual	1

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL DISPOSITIVO



1	Tapa de salida	2	Pomo de fijación	3	Cubierta superior
4	Pantalla táctil	5	Botón de inclinación del cabezal	6	Selector On/Off y Speedcontrol
7	Base	8	Gancho para masa	9	Batidor
10	Batir	11	Protector contra salpicaduras	12	Tazón de mezcla

TECLAS DE FUNCIÓN

Programa de amasado 		Amasado preestablecido	Velocidad 1 en 30 segundos, velocidad 2 en 30 segundos, velocidad 3 en 4-5 min Atención: ¡No ponga la velocidad por encima de 3 en el amasado!
Icono del tiempo 		Permite ajustar el tiempo de trabajo	Toque el icono de tiempo y gire el mando para ajustar el tiempo de trabajo en función de la cantidad de ingredientes
Icono de velocidad 		Se utiliza para ajustar la velocidad	Toque el icono de velocidad, luego gire el mando para ajustar la velocidad según la cantidad de ingredientes, luego pulse el botón de encendido para poner en marcha.
Función de pulso 		Se utiliza para activar la función de impulsos para mezclar nata y montar claras de huevo	Utilice este botón para batir 3 claras de huevo como mínimo (unos 100 g, no se puede añadir yema de huevo) 1~5 min en la función Pulse
Botón de encendido 		Se utiliza para pausar, confirmar el apagado, salir, etc	Cuando la máquina esté funcionando, pulse este botón para hacer una pausa; Cuando la máquina deje de funcionar, realice una pulsación larga de 1,5 segundos para finalizar el funcionamiento en curso. La máquina está en modo de espera, pulse prolongadamente 2,5 segundos para apagarla.

INSTALACIÓN

Información importante sobre la ubicación

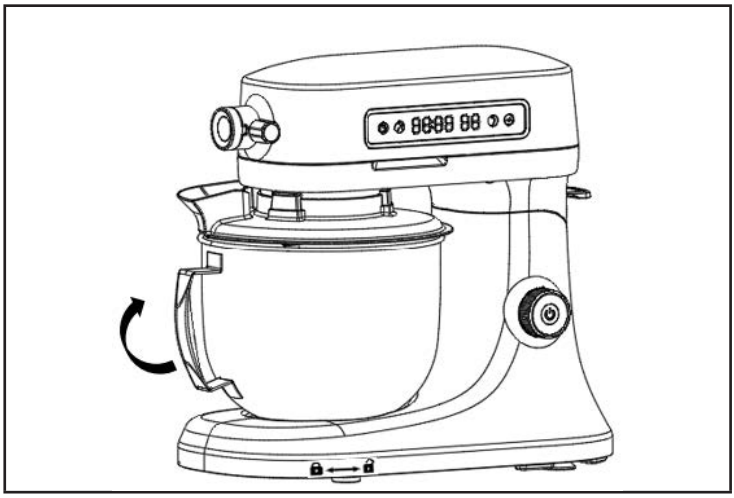
- Coloque la olla térmica sobre una superficie estable, plana y nivelada.
- Coloque la cocina térmica de forma que no haya ninguna fuente de calor cerca y que no reciba la luz directa del sol. Las salpicaduras de agua sobre el aparato pueden provocar un cortocircuito.

Antes del primer uso

- Retire todos los materiales de embalaje y deséchelos de forma adecuada y con cuidado.
- Se recomienda encarecidamente limpiar a fondo el aparato y los accesorios antes de utilizarlos. Consulte las instrucciones en la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.

Cuenco de mezcla

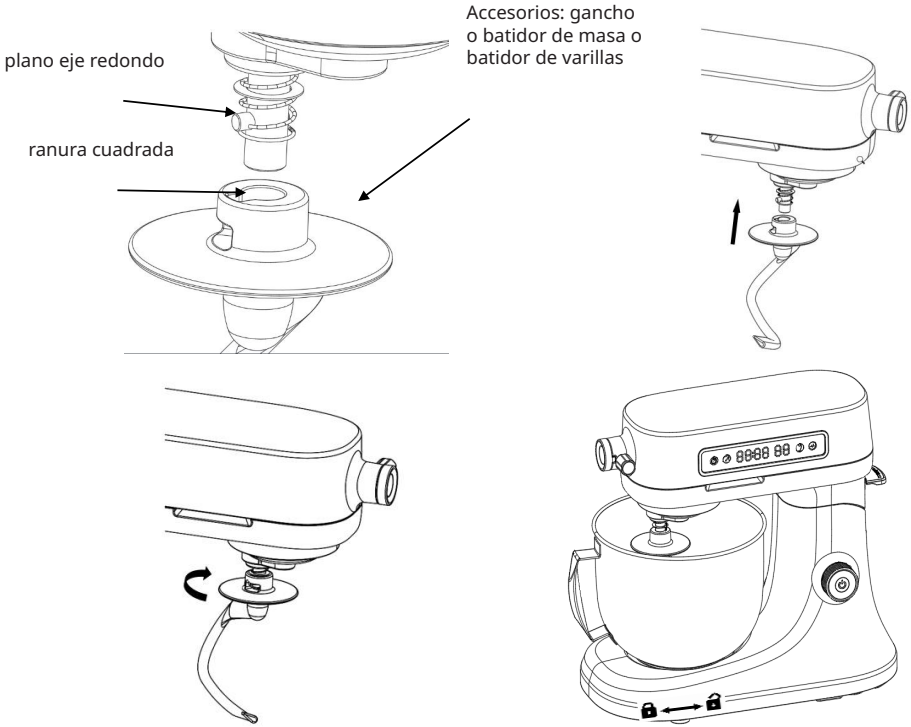
Coloque el vaso en la base y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo. Gire en sentido inverso para soltar.



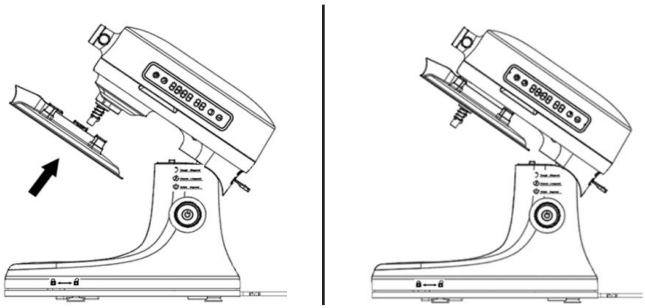
Nota: La máquina no funcionará hasta que el vaso esté encajado en su sitio.

Instalación de gancho para masa/ batidor/ batidora

Inserte el gancho de amasar (batidor/batidora) en el eje planetario de modo que la ranura cuadrada del gancho de amasar quede alineada con el eje planetario, como se muestra en la FIG 1. Al mismo tiempo, inserte la herramienta en la ranura del eje de la rueda planetaria, empújela ligeramente hacia arriba y, a continuación, gire el portaherramientas en sentido antihorario hasta que el pasador del eje quede alineado con la pinza, como se muestra en la FIG. 3, es decir, la herramienta está instalada. Durante la instalación, la nariz debe estar levantada para facilitar la operación. Una vez instalado el vaso, coloque el morro en posición horizontal, tal como se muestra en la figura 4 (Nota: ¡la máquina no puede conectarse a la red eléctrica mientras se están instalando el gancho amasador y otros accesorios!)

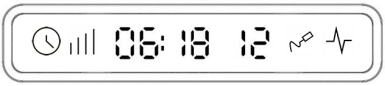


Protector contra salpicaduras



Cuando amase o remueva, coloque la protección contra salpicaduras tal y como se muestra en la ilustración anterior. Para ingredientes de más de 300 g, se recomienda utilizar el protector contra salpicaduras para evitar salpicaduras.

AJUSTES DE VELOCIDAD

Velocidad	Pantalla	Función	Instrucciones de uso
1 - 3	 	Amasar y remover la ensalada	Velocidad 1 durante 30 segundos, velocidad 2 durante 30 segundos y, por último, velocidad 3 durante 4-5 minutos. La masa quedará lisa y uniforme. Para las ensaladas, elija la velocidad adecuada en función de la cantidad de ingredientes. Atención: ¡No ponga la velocidad por encima de 3 en el amasado!
3–6	 	Para mezclar mantequilla, mermelada, puré de patatas, etc	Ponga los ingredientes en el bol y mézclelos a velocidad 3-6 (para alimentos delicados, utilice velocidad baja).
7–9	 	Utilícelo para ingredientes con partículas pequeñas y que requieran mezclarse a alta velocidad.	Ponga los ingredientes en un bol y mézclelos a velocidad 7-9.
9–11	 	Para carne picada y salchichas (Función opcional para picadora de carne)	Corte la carne (20x20x 60mm) y acople la picadora de carne (no incluida) a la máquina. Elija uno de los tres discos picadores (grueso, medio y fino) y ajuste la velocidad a 9-11 para picar la carne. Si se trata de embutidos, sustituir por el accesorio jamón, el tiempo de funcionamiento varía en función de la cantidad de alimentos
12/ P	 	Se utiliza para batir huevos, mezclar nata	Batir al menos 3 claras de huevo (unos 100 g), programar velocidad 12 o P , 1-5 minutos Mantenga pulsado P para correr a la máxima velocidad.

OPERACIÓN

Antes del primer uso

- Todas las piezas deben limpiarse a fondo antes del primer uso. (Ver: limpieza y mantenimiento)
- Conecte el cable de alimentación a una toma de corriente con buena conexión a tierra.

Prueba de la máquina

1. Coloque la máquina empaquetada sobre la mesa, sujete el cabezal con la mano izquierda y, a continuación, pulse el botón de subida del cabezal hacia abajo con la mano derecha (figura 1), el cabezal se levantará automáticamente, la mano izquierda sujeta suavemente el cabezal hacia arriba hasta que haga clic, la máquina estará completamente abierta y bloqueada (figura 2).
2. Levante el cabezal, coloque la cubeta en la base y gire en el sentido de las agujas del reloj para bloquearla (consulte las instrucciones de instalación para conocer el funcionamiento específico) en la figura 3.
3. Coloque el batidor en el receptáculo para accesorios (consulte las instrucciones de instalación para el funcionamiento específico) de la figura 3.
4. Presione el botón de elevación del cabezal con la mano derecha, luego aplane el cabezal con la mano izquierda, suelte el interruptor de elevación del cabezal para asegurarlo y bloquee la carcasa superior en su sitio, como se muestra en la figura 4.
5. Tras el encendido, la unidad emitirá un "pitido" y el botón de encendido empezará a parpadear. Mantenga pulsado el botón de encendido durante 1-2 segundos, la máquina volverá a emitir un pitido y la pantalla parpadeará. La máquina entrará en modo de espera.
6. Gire el mando a la velocidad 1 y déjelo funcionar durante 3-5 minutos. Pulse el icono Pulso en funcionamiento corto, o ajuste la velocidad 1-12 durante 1 minuto aproximadamente (consulte las instrucciones de funcionamiento del mando).
7. (También puede tocar el icono de tiempo en la pantalla LCD, a continuación, gire el mando para ajustar el tiempo, y toque el icono de velocidad, a continuación, gire el mando para ajustar la velocidad deseada, pulse el botón de encendido para iniciar).
8. Una vez finalizada la depuración, pulse el botón de encendido para apagar la unidad y desenchufe el cable de alimentación.
9. Empuje el cabezal hacia la derecha y sujete la carcasa superior para completar la figura 3.
10. Retira el cuenco.

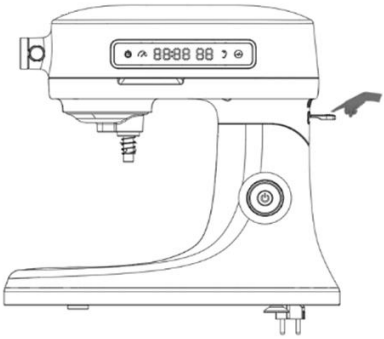


Figura 1

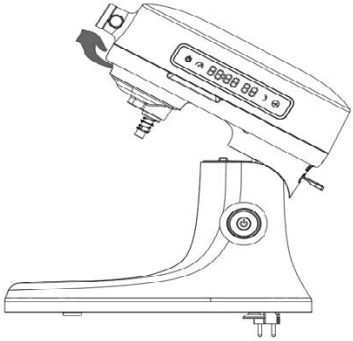


Figura 2

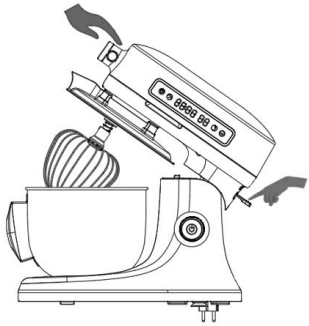


Figura 3

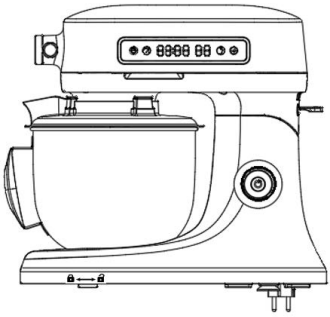
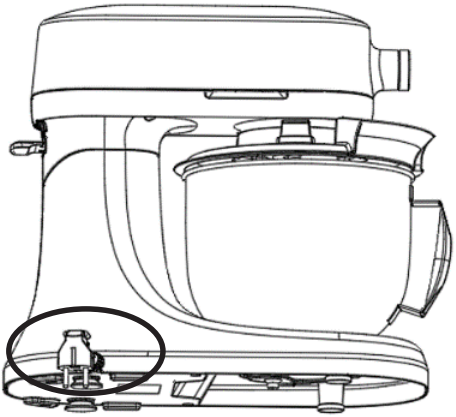


Figura 4

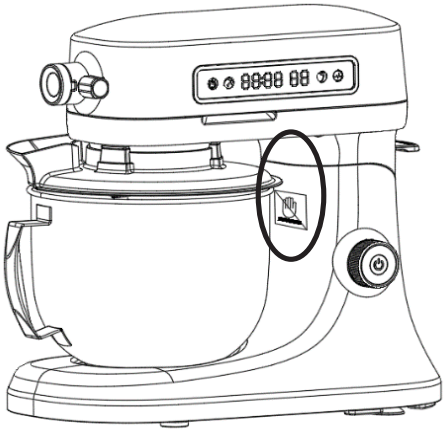
ADVERTENCIA

La máquina es un aparato eléctrico, cuando el motor está en marcha, puede producir una reacción estática, por lo que al utilizar la máquina, debe haber una buena toma de tierra, ver la identificación antiestática de la máquina.



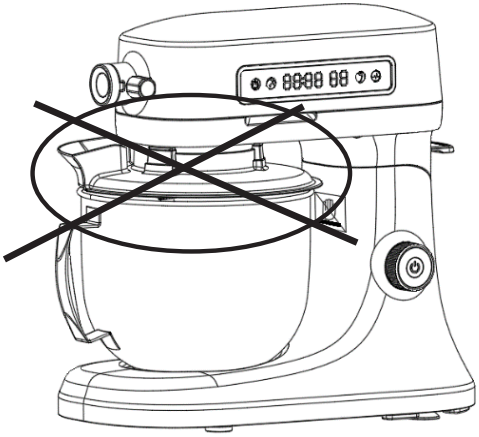
ADVERTENCIA

No deben introducirse los dedos en el hueco cuando la parte superior de la máquina esté levantada o cerrada. Ver el marcado a mano local antiaplastamiento.



ADVERTENCIA

Cuandola máquina funciona a cualquier velocidad, los dedos, la piel, la ropa, el pelo o los collares no deben entrar en contacto con el eje en movimiento para evitar riesgos mecánicos.



Instrucciones de uso

Accesorios: Gancho para masa

Ingredientes: Harina, agua y otros ingredientes

Capacidad mínima del vaso 500 g de harina con 300 g de agua

Capacidad máxima: 1000 gramos de harina y 600 gramos de agua

Método de funcionamiento:

1. Verter la harina en el recipiente de mezcla, la proporción de harina / agua es de 5:3 (sólo como referencia, el usuario debe ajustar adecuadamente de acuerdo con el uso real) y añadir la fórmula deseada. Añada la cantidad adecuada de agua. Por ejemplo: 1.000 gramos de harina más 600 gramos de agua.
2. Pulse el botón del cabezal basculante para elevar el cabezal.
3. Introduzca el vaso y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.
4. Coloque el gancho amasador en su sitio, asegúrese de que no se caiga.
5. Presione hacia abajo la palanca de elevación del cabezal y baje completamente el cabezal mezclador.
6. Enchufe la fuente de alimentación, amase a velocidad 1 durante 30 segundos, luego seleccione velocidad 2 durante 30 segundos y finalmente velocidad 3 durante 4-5 minutos para obtener una masa suave y uniforme.La harina también se puede mezclar directamente utilizando el programa de amasado automático.Nota: El usuario puede ajustar la velocidad y el tiempo de amasado entre velocidad 1-3 según sus necesidades reales.

Hacer pan y otros pasteles

1. Vierta 500 g de harina, 60 g de azúcar, 2 huevos, 10 g de masa madre, 3-6 g de sal, 220 g de leche en el bol de la batidora, sin mantequilla.
2. Pulse el botón de inclinación del cabezal y levante el morro.
3. Coloque el recipiente para mezclar y ciérrelo.
4. Colocar el gancho amasador.
5. Presione hacia abajo la palanca de elevación del cabezal y baje completamente el cabezal mezclador.
6. Encienda y ponga velocidad 1 durante 30 segundos, después velocidad 2 durante 30 segundos y velocidad 3 durante 4 minutos. Una vez formada la masa, corte 60-75 gramos de mantequilla en trozos de 6x6 mm, extiéndalos sobre la masa, remueva a velocidad 4-5 durante 6-8 minutos hasta que la masa pueda estirarse muy fina con la mano. Luego leudar durante 30 minutos. Cortar la masa en trozos pequeños y meter en el horno para hacer pan.

Nota: Debido a las diferencias regionales, hacer la masa con diferentes proporciones de ingredientes no garantiza el éxito de la creación de la masa perfecta, por lo que puede intentar ajustar las proporciones de los ingredientes varias veces hasta conseguir el éxito.

Instrucciones de mezcla

Mezcla rápidamente la masa hasta la medida deseada, se utiliza para hacer pasteles, magdalenas, platos fríos, ensaladas y otros alimentos

Accesorios: Batidor

Ingredientes: pepino, col morada, tomates pequeños, manzanas, etc. (puedes elegir los ingredientes según tus preferencias) y aliño para ensalada

Cantidad mínima en el bol: 500 g de ingredientes

Cantidad máxima: 1000 g de ingredientes

Nota: No supere la capacidad máxima, de lo contrario la comida rebosará.

Método de funcionamiento:

1. Lava los ingredientes y córtalos en la forma que prefieras, añádelos al bol y termina con el aliño.
2. Pulse el botón de elevación del cabezal y levante el extremo.
3. Coloque el vaso en su sitio en la máquina.
4. Coloque el batidor y el protector contra salpicaduras sobre el bol.
5. Enchufe, ajuste la velocidad 3-6 y mezcle durante 1-3 minutos.

Nota: La velocidad 1-9 está permitida para la mezcla. Se recomienda utilizar la velocidad 1-6 para grandes cantidades de alimentos o alimentos delicados para evitar salpicaduras o aplastamientos.

---

6. Cuando la máquina se detenga, incline el cabezal de la carcasa superior, gire el vaso mezclador en sentido contrario a las agujas del reloj, retire el vaso y vierta los alimentos mezclados en el recipiente deseado.

Clara de huevo batida/ Nata

Consigue fácilmente el efecto de espuma hinchada ideal para proteínas, pasteles de nata, helados, pan, leche condensada, pasteles desgrasados, etc.

Clara de huevo

Accesorios: Batidor

Ingredientes: Claras de huevo

Cantidad mínima: 3 (unos 100 g)

Cantidad máxima: 12 (unos 300 g)

Nota: No supere la capacidad máxima, de lo contrario la comida rebosará.

---

1. Verter las claras en el bol
2. Tire del botón del cabezal basculante y levante la carcasa superior.
3. Introduzca el vaso y bloquéelo.
4. Montar el batidor, no debe caerse.
5. Enchufe y encienda la máquina, gire el mando a la velocidad 11 ó 12 (se recomienda la velocidad 12), la máquina trabajará durante 1-5 minutos hasta que las claras se conviertan en espuma.
6. De acuerdo con los requisitos de horneado, se puede batir el huevo entero, pero una cierta proporción de azúcar blanco, la cantidad específica se puede determinar de acuerdo con la demanda, no debe exceder la cantidad máxima de huevos.

Batir la nata

Accesorios: Batidor

Ingredientes: nata

Cantidad mínima: (500 g)

Cantidad máxima: unos 1000 g

1. Verter la nata en el bol.
2. Pulse el botón de inclinación del cabezal y levante el extremo.
3. Vuelve a colocar el vaso y ciérralo.
4. Coloque el batidor y el protector contra salpicaduras sobre el bol.
5. Enchufe y encienda la máquina, ajuste la velocidad a 11 ó 12 y remueva durante 15 minutos hasta que la crema esté espumosa.
6. Cuando la máquina se detenga, incline el cabezal de la carcasa superior, gire el vaso mezclador en sentido contrario a las agujas del reloj, retire el vaso y vierta los alimentos mezclados en el recipiente deseado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Instrucciones generales de limpieza

- Desenchufe siempre la batidora antes de limpiarla.
- Después del uso, deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumergir en agua.
- Utilice un paño húmedo y un detergente no abrasivo para limpiar el exterior de la máquina.
- Las piezas de plástico deben limpiarse con agua limpia y detergente general, no utilice abrasivos ni otros detergentes especiales.
- El vaso, los discos de cuchillas, el gancho amasador, el batidor y el batidor pueden limpiarse con un detergente general, pero no utilice detergentes abrasivos ni otros detergentes especiales.

MENSAJES DE ERROR Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Códigos de error

E 1	El motor deja de funcionar

Solución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
La máquina no puede funcionar.	El aparato no está enchufado.	Enchufa.
	El botón de la cabeza no rebota en su sitio.	Asegúrese de que el botón de la cabeza no rebota en su sitio.
	El aparato puede estar sobrecalentado.	Apague el aparato durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si la batidora sigue sin arrancar, déjela enfriar durante 30 minutos antes de volver a encenderla.
Cuando la máquina está funcionando, el bol de mezcla emite sonidos anormales (las herramientas de mezcla golpean el bol).	El vaso no está bloqueado.	Asegúrese de que el vaso está correctamente bloqueado.
	Los accesorios de mezcla no están conectados de forma fiable.	Asegúrese de que los accesorios de mezcla están correctamente conectados.
La máquina tiembla en gran medida.	Las patas de goma se han caído.	Asegúrese de que las patas de goma estén bien colocadas.
	La encimera utilizada no es plana.	Coloque el aparato sobre una encimera plana.

CONSIDERACIONES SOBRE LA ELIMINACIÓN



Si en su país existe una normativa legal para la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no debe desecharse con la basura doméstica. En su lugar, debe llevarse a un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos. Al deshacerse de ella de acuerdo con las normas, está protegiendo el medio ambiente y la salud de sus congéneres de las consecuencias negativas. Para obtener información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@klarstein.com

ACCESORIOS OPCIONALES

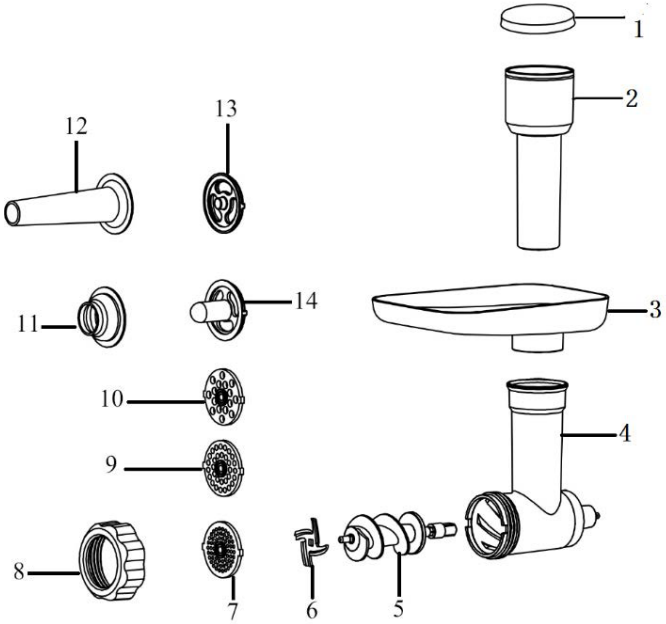
Los accesorios opcionales como la picadora de carne (10046348), la máquina para hacer pasta (10046349), la máquina para hacer ensaladas (10046350) y un bol (10046352)no están incluidos en el volumen de suministro y pueden adquirirse por separado.

PICADORA DE CARNE (10046348)

Instrucciones de seguridad Picadora de carne

- Cuando el producto está en funcionamiento, está prohibido tocar productos metálicos, vajilla y otros objetos, o introducir las piezas en movimiento, para evitar daños accidentales o en el producto.
- No monte ni desmonte el producto antes de dejar de trabajar para evitar lesiones accidentales.
- No lleve corbata, pañuelo, collar largo ni accesorios o prendas sueltas, etc. cuando utilice este producto. El pelo largo debe sujetarse con horquillas para evitar que quede atrapado en el producto.
- No utilice el producto sin vigilancia para evitar lesiones accidentales.
- Si el producto está dañado, no lo utilice para causar daños.
- Cuando empuje alimentos, utilice la varilla de empuje correcta y no empuje alimentos con objetos que no sean la varilla de empuje para empujar alimentos;
- Está prohibido introducir el producto en la cabina de desinfección para su desinfección.
- Al utilizar el producto, está prohibido introducir huesos rotos en el mismo, ya que de lo contrario causaría graves daños al producto.
- Al utilizar el producto, está prohibido introducir piel de carne o cáscaras en el mismo, ya que de lo contrario causaría graves daños al producto.
- La placa de picar y la cuchilla de picar están muy afiladas, tenga cuidado al retirar la cuchilla de picar y los accesorios para su limpieza.
- No debe ser utilizado por niños sin supervisión ni por personas con experiencia o conocimientos insuficientes.
- Si el producto se atasca o se produce cualquier otro fenómeno anormal en el proceso de uso, apague inmediatamente el aparato, desenchúfelo y limpie los ingredientes antes de seguir utilizándolo.
- Asegúrate de que la mesa está limpia antes de utilizarla.
- Después del uso, limpie las partes que entran en contacto con los alimentos para evitar que los residuos se corroan y causen olores.
- Se recomienda utilizar el producto durante 4-5 minutos y dejar reposar 15 minutos para prolongar la vida útil de la máquina y evitar riesgos de seguridad.
- Se recomienda no dejar este producto inactivo en la batidora durante más de 3 minutos.

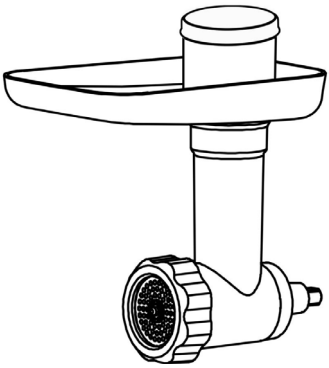
Visión general Picadora de carne



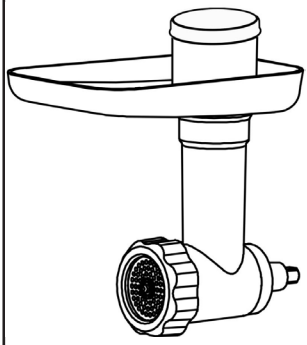
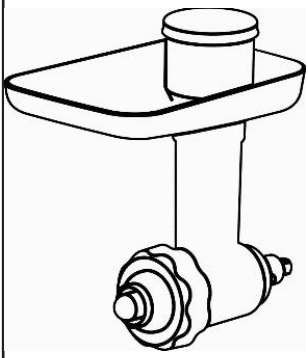
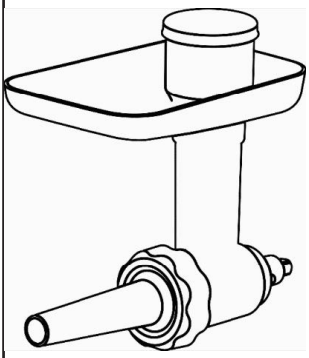
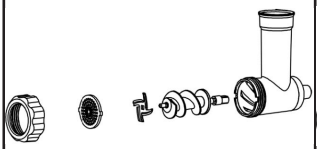
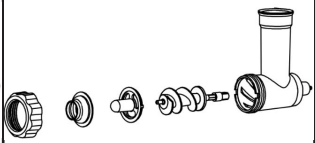
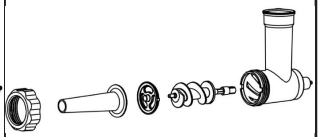
Nota: Debido a las diferencias en la apariencia del producto, el diagrama es sólo de referencia. Consulte los objetos físicos en la caja de embalaje.

1	Tapa de empuje	8	Anillo de apriete
2	Empujador	9	Hoja media
3	Bandeja	10	Cuchilla gruesa
4	Cuerpo de la amoladora	11	Herramienta para enrollar carne
5	Tornillo amolador	12	Soporte para rollos de carne
6	Cuchilla	13	Herramienta para salchichas
7	Cuchilla fina	14	Soporte para salchichas

Picadora de carne montada



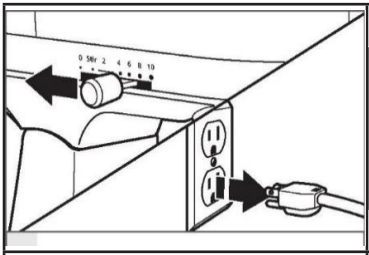
Archivos adjuntos

Carne picada	Rollitos de carne	Salchichas
		
		

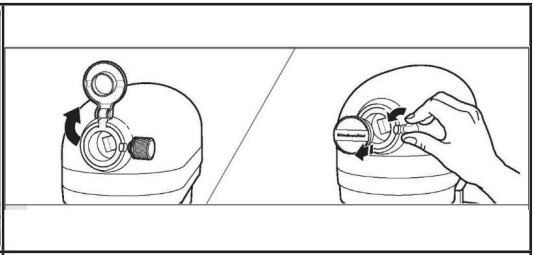
Colocación de accesorios

Picadora de carne: cuerpo de picadora de carne + tornillo sin fin de picadora de carne + cuchilla de picadora de carne + placa de cuchilla de cualquier especificación + anillo de apriete.
Enrolladora de carne: cuerpo de la picadora de carne + tornillo sinfín de la picadora de carne + herramienta de enrollado de carne + soporte + anillo de apriete.
Enrolladora de carne: cuerpo de la picadora de carne + tornillo sinfín de la picadora de carne + herramienta de enrollado de carne + soporte + anillo de apriete.

Instalación Picadora de carne

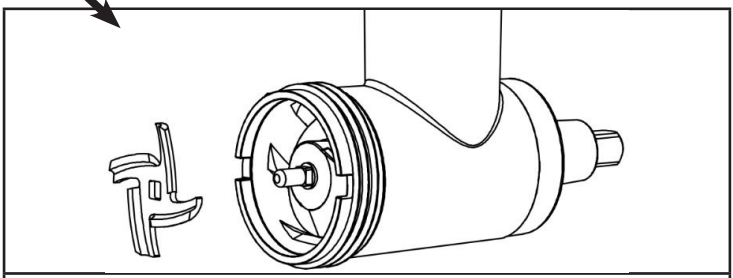


1. Apague la batidora y desenchúfela.

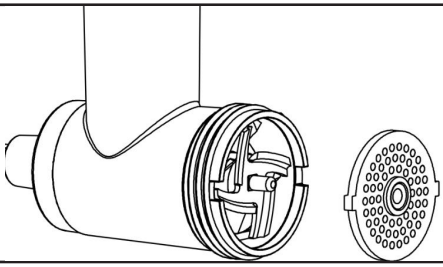


2. Levante o retire la cubierta de la interfaz de accesorios del mezclador.

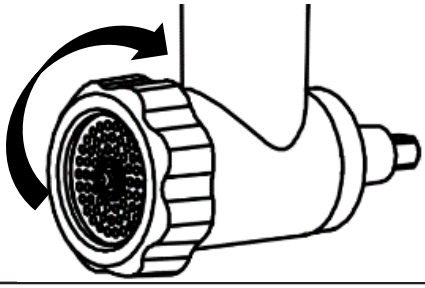
Introduzca el gusano de la picadora de carne en el cuerpo y seleccione los accesorios que desee. Ensamble las piezas según el dibujo y apriete el anillo y el cuerpo de la picadora de carne.



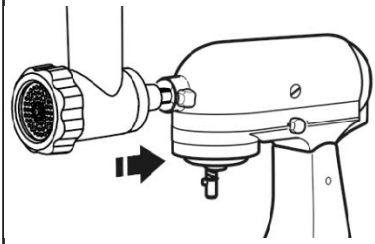
3. La cuchilla de una picadora de carne debe estar orientada hacia fuera.



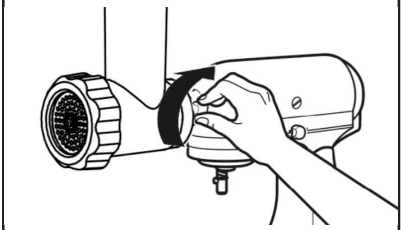
4. La bandeja para cuchillas (soporte para salchichas / soporte para rollos de carne) y el ángulo elevado están alineados con el ángulo de depresión triple de la carne retorcida.



3. Bloquee la contratuerca en la dirección indicada.



4. Inserte el eje anfitrión en la interfaz del mezclador para asegurarse de que el eje se clavó en la clavija de la interfaz. Gire el cortaalambres hacia adelante y hacia atrás según sea necesario. Cuando el accesorio esté correctamente encajado, el pasador de la carcasa del accesorio encajará en la ranura del borde del manguito



5. Apriete el pomo del accesorio de la batidora hasta que el accesorio quede completamente fijado a la batidora.

Speedsettings Picadora de carne

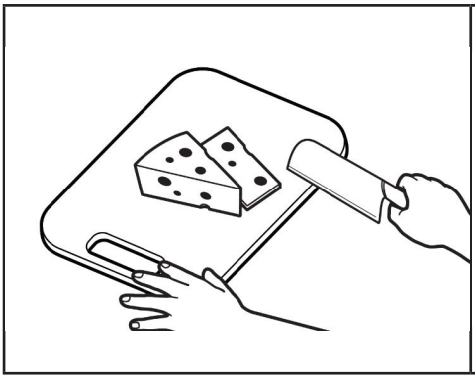
Archivos adjuntos	Velocidad	Recomendaciones de uso
Carne picada	4–6	Agujeros pequeños: para carne cruda, pescado, frutos secos pequeños o carne cocida para rellenar; agujeros medianos/grandes: para carne cruda, pescado y frutos secos. Consejo: Para la carne, hay que quitar la piel exterior y los huesos; para los frutos secos, hay que quitar la cáscara dura.
Rollitos de carne	1-2	Rollitos de carne
Salchichas	1-2	Hacer salchichas, embutidos y otros alimentos (la tripa debe remojarse en agua fría durante 30 minutos).

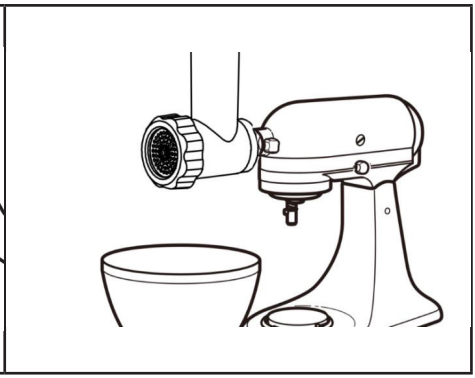
Operación

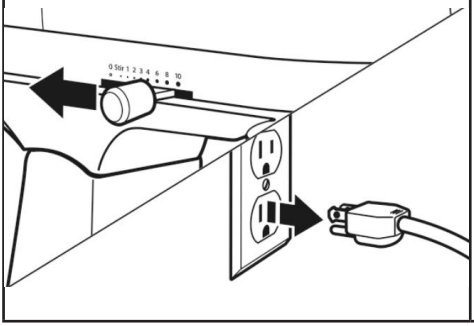
Antes de usar

Antes del primer uso, retire el envase del producto y arranque la etiqueta de advertencia. Limpiar a fondo la superficie del producto en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en "Limpieza de la picadora de carne".

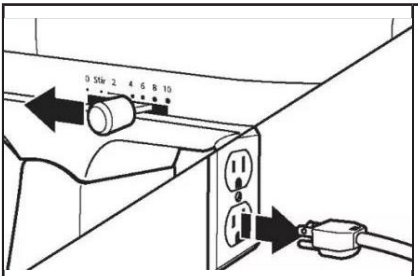
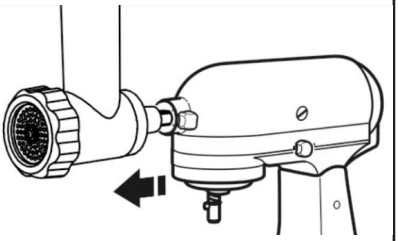
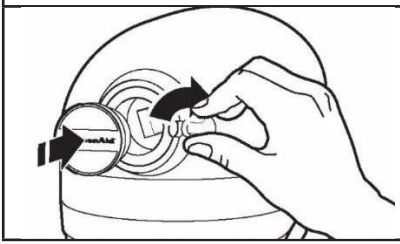
Utilización





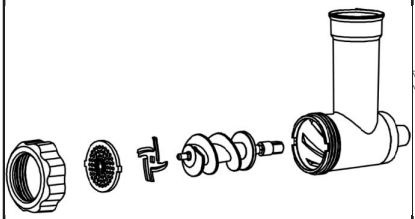
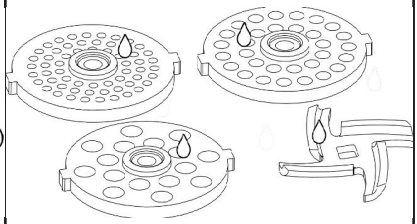
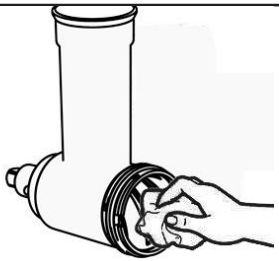
1. Preparar los ingredientes, limpiar y pelar. Córtalas en un tamaño que pueda pasar por la entrada	2. Coge un bol grande y ponlo bajo la batidora para servir el ingrediente procesado
	3. Ajuste la velocidad de la batidora al equipo adecuado. Coloque los ingredientes preparados en la bandeja y utilice el empujador para introducir lentamente los ingredientes preparados en la máquina. No empuje los alimentos utilizando otros elementos que no sean el empujador.

Quitar accesorios

	
1. Apague la batidora y desenchúfela.	2. Retire el producto del batidor. Después de desmontar el producto, retire los restos de ingredientes. (Consulte el apartado "Limpieza de la picadora de carne". Nota: Se prohíbe instalar y retirar el accesorio antes de que la máquina esté completamente parada.
	3. Después de retirar los accesorios, vuelva a colocar la cubierta de la interfaz de la mezcladora y apriete el mando de accesorios de la mezcladora

Limpieza de la picadora de carne

- No utilice objetos metálicos (cuchillos u otros objetos afilados) para limpiar los accesorios.
- No utilice la toalla ni ningún otro tejido duro para limpiar los accesorios.
- Tras la limpieza, no seque el producto a alta temperatura ni lo exponga a la luz solar directa.

	
Después de utilizar el producto, retire los accesorios y, a continuación, utilice un cepillo limpio para limpiar los restos de comida de cada accesorio. Puede utilizar detergente para limpiar las manchas más difíciles de la superficie y, a continuación, aclarar con agua limpia.	Después de limpiar el cuchillo de carne y la placa del cuchillo de carne, se recomienda utilizar aceite comestible para evitar la decoloración y la oxidación.
	
Después de limpiar cualquier resto de humedad superficial del producto limpio y sus accesorios, vuelva a montarlo y guárdelo en un lugar seco (temperatura ambiente). No desinfectar el producto en un armario de desinfección.	Guarda los accesorios en el empujador para evitar perderlos. La dirección del tapón de la escala del enema es hacia el interior del empujador.

Solución de problemas de la picadora de carne

Si su máquina falla o no funciona correctamente cuando utiliza accesorios para picadoras de carne, accesorios para rollos de carne o accesorios para enemas, compruebe lo siguiente:

- Compruebe que el mezclador funciona correctamente. Si el mezclador no funciona, póngase en contacto con el punto de servicio designado para su reparación.
- Si la batidora funciona con normalidad y este producto no funciona, detenga la operación, desmonte este producto e instálelo correctamente de acuerdo con las "Directrices de instalación del producto";
- Si se instala correctamente según la "Instalación de la picadora de carne", sigue sin funcionar. Por favor, detenga la batidora y devuelva el producto al lugar designado para su reparación.
- Cuando el producto esté funcionando y agitándose en la batidora, deténgala y apriete a fondo los tornillos de la batidora.
- Si este producto funciona lentamente, por favor compruebe si el anfitrión está ajustado a una velocidad adecuada, por favor consulte "Ajuste de la velocidad de la picadora de carne".
- Si el producto funciona con normalidad pero la comida sale lentamente o no sale, detenga la batidora y desmonte el producto para limpiar la obstrucción.
- Cuando el producto está funcionando y la prensa de masa no puede funcionar pero el cortador de masa puede funcionar, por favor detenga la amasadora y devuelva el producto al lugar designado para su reparación.

PASTA MAKER (10046349)

Instrucciones de seguridad de la máquina de pasta

- Durante el funcionamiento del producto, no lo mueva ni toque con las manos las piezas móviles. Esto es para evitar lesiones accidentales.
- Durante el funcionamiento del producto, no toque ni introduzca productos metálicos, vajilla ni otros objetos en las piezas móviles. Esto es para evitar lesiones accidentales o daños en el aparato.
- No utilice este producto sin vigilancia. Esto es para evitar lesiones accidentales.
- No instale ni desmonte el producto antes de que esté completamente parado. Esto es para evitar lesiones.
- Si alguna pieza del producto está dañada, deje de utilizarlo inmediatamente.
- No lleve corbata, pañuelo, collar largo ni accesorios o prendas sueltas, etc. cuando utilice este producto. Sujeta el pelo largo con horquillas para evitar lesiones.
- No introduzca el producto en el lavavajillas.
- No desinfectar el producto en un armario de desinfección.
- El producto sólo es adecuado para manipular masa. Para evitar daños en el producto, no manipule ingredientes distintos de la pasta.
- Este producto no es adecuado para ser utilizado por niños sin supervisión o personas con conocimientos insuficientes.
- Antes de utilizar el producto, asegúrese de que la mesa está limpia.
- Si el producto se pega o se produce cualquier otro fenómeno anormal, apague inmediatamente el aparato, desenchúfelo y limpie los ingredientes antes de seguir utilizándolo.
- Después de utilizar el producto, limpie las zonas que entren en contacto con los alimentos para evitar un uso prolongado que pueda causar corrosión y desprender olores.

Visión general de la máquina de pasta



Rodillo para pasta

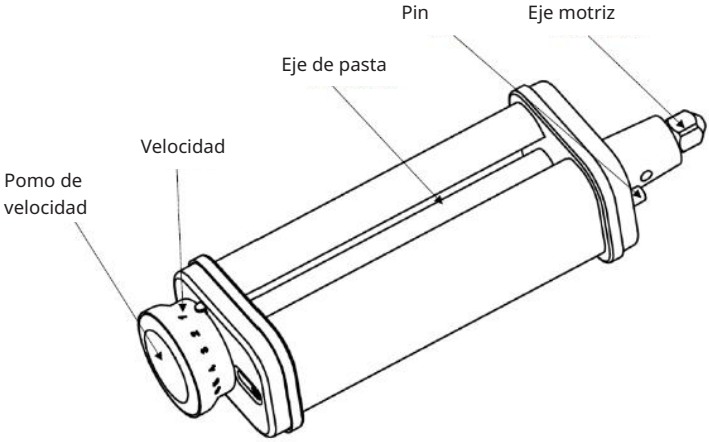


Cortador de espaguetis



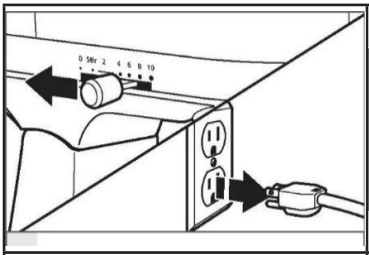
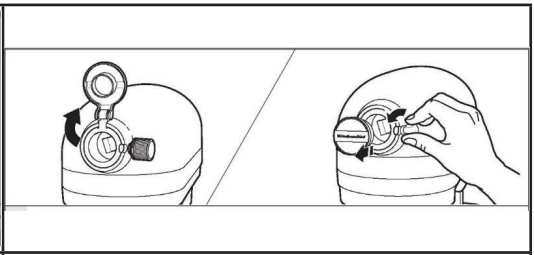
Cortador de fettuccine

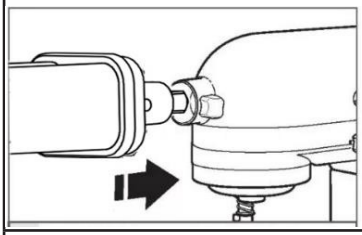
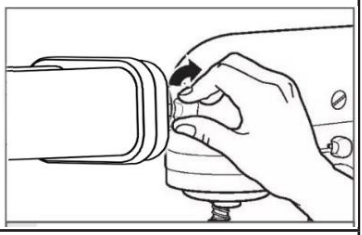
Ajustes de velocidad: Para todos los accesorios se puede utilizar la velocidad 4-6.



Nota: Debido a las diferencias en la apariencia del producto, el diagrama es sólo de referencia. Consulte los objetos físicos en la caja de embalaje.

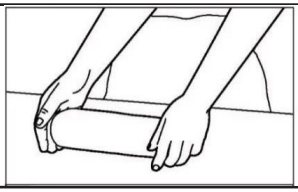
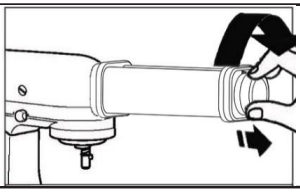
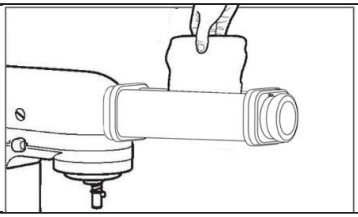
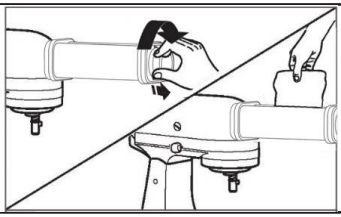
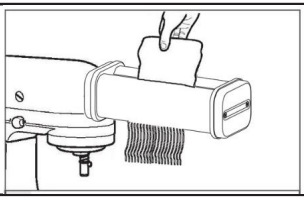
Instalación Pasta Maker

	
1. Apague la batidora y desenchúfela.	2. Levante o retire la cubierta de la interfaz de accesorios del mezclador.

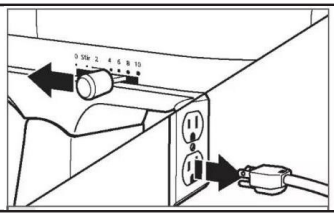
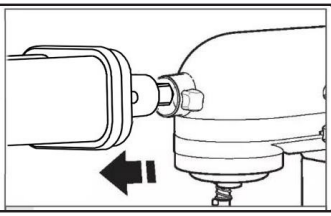
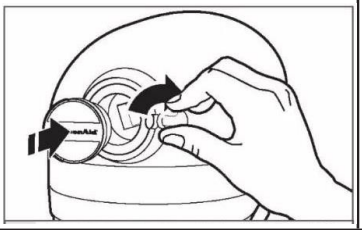
	
3. Inserte el eje de accionamiento de la prensa/cortadora de fideos en la interfaz de la máquina Cuisine, asegurándose de que el eje de accionamiento encaja perfectamente en el encaje cuadrado de la interfaz. Gire la prensa o la cuchilla hacia delante y hacia atrás según sea necesario. Si el accesorio está colocado correctamente, los pasadores de la carcasa del accesorio encajarán perfectamente en las ranuras del borde del manguito.	4. Apriete el pomo del accesorio de cocina hasta que el accesorio quede totalmente fijado a la cocina.

Operación Pasta Maker

Antes del primer uso, retire el embalaje del producto y la etiqueta de advertencia, y limpie a fondo la superficie del producto en contacto con los alimentos. (Consulte "Limpieza de la máquina para hacer pasta").

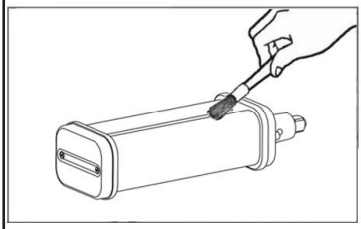
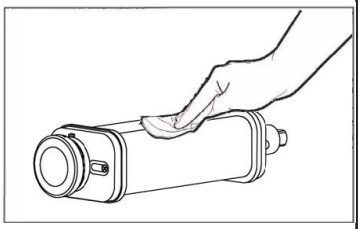
<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1. En primer lugar, prepare la masa (consulte la receta) y córtela en trozos pequeños aptos para la amasadora.</td><td>2. Tire del mando de ajuste de la prensa y ajústelo a la 8ª marcha. Suelte el pomo de forma que quede enrasado con la carcasa de la prensa.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3. Aplanar la masa con la mano hasta obtener un grosor de 1 cm aproximadamente y espolvorear una pequeña cantidad de harina entre los husillos de amasado. Colocar la masa plana entre los rodillos de amasado y repetir este proceso hasta que la superficie de la masa esté lisa y uniforme (entre los dos ciclos de amasado, se puede doblar la masa a lo largo de los bordes largos o cortos para ayudar a completar los requisitos de amasado más rápidamente).</td><td>4. Ajuste gradualmente el engranaje del botón de ajuste del grosor y repita la operación de prensado hasta conseguir el grosor deseado. Se recomienda utilizar la 5ª o 4ª marcha como espesor final de la superficie.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5. Cuando prepare fideos, sustituya la prensa para fideos por la cortadora seleccionada. Coloque la masa aplastada entre los husillos de corte, córtela en fideos del ancho deseado y cuézalos según sea necesario.</td><td></td></tr>
</table>

Instrucciones de desmontaje de la máquina de pasta

	
Apague la máquina del chef y desenchúfela.	Retire la prensa para fideos o el cortador del aparato. Después de retirar la prensa o el cortador de masa, retire cualquier resto de masa seca. (Consulte "Limpieza de la máquina para hacer pasta").
	
Después de retirar los accesorios, vuelva a colocar la cubierta y apriete el mando de accesorios de la mezcladora	

Limpieza de la máquina de pasta

- No utilice objetos metálicos (cuchillos u otros objetos afilados) para limpiar la prensa y el cuchillo.
- No limpie la prensa ni la cuchilla en el lavavajillas.
- No pase paños de cocina ni ningún otro tejido por la prensa para su limpieza.

	
Después de cortar la pasta, deje que la prensa y el cortador se sequen de forma natural durante una hora y, a continuación, utilice un cepillo de limpieza para retirar la pasta seca. Si la masa seca es difícil de despegar, pruebe a golpear los accesorios con las manos. Si es necesario, utilice un palillo.	Después de retirar todos los restos de masa seca, limpie la prensa y la cortadora con un paño suave y seco y colóquelas en un lugar seco (a temperatura ambiente). No limpie la prensa ni la cortadora en el lavavajillas y no desinfecte este producto en un armario de desinfección.

Solución de problemas de la máquina para hacer pasta

Si su aparato funciona mal o no funciona al utilizar la prensa para pasta y los accesorios cortadores, compruebe lo siguiente:

- ¿Está conectado el robot de cocina a la red eléctrica?
- ¿Está el fusible del circuito de alimentación del aparato en condiciones normales de funcionamiento?
- Si utiliza un disyuntor, asegúrese de que el circuito esté cerrado.
- Apague la Chef's Machine durante 10-15 segundos y vuelva a encenderla. Si el aparato sigue sin arrancar, déjela enfriar durante 30 minutos antes de reinciarlo.
- ¿Está bien ajustada la velocidad del aparato?
- ¿La prensa y la cortadora están correctamente instaladas?
- ¿Ha seguido las instrucciones de uso?
- ¿Has preparado la masa siguiendo la receta?

ENSALADERA (10046350)

Instrucciones de seguridad de la máquina de ensalada

- Está prohibido tocar la herramienta en funcionamiento con la mano durante el funcionamiento.
- Cuando el producto está en funcionamiento, está prohibido moverlo o tocar las piezas móviles para evitar lesiones accidentales;
- Cuando el producto está en funcionamiento, está prohibido usar productos metálicos, vajilla y otros objetos, o introducir las piezas o tocarlas, para evitar daños accidentales o en el producto.
- Cuando empuje alimentos, utilice la varilla de empuje correcta y no empuje alimentos con objetos que no sean la varilla de empuje para empujar alimentos;
- No utilice el producto sin vigilancia para evitar lesiones accidentales.
- Para evitar daños, no monte ni desmonte el producto antes de dejar de trabajar para evitar lesiones accidentales.
- Si el producto está dañado, no lo utilice para causar daños.
- No lleve corbata, pañuelo, collar largo ni accesorios o prendas sueltas, etc. cuando utilice este producto. El pelo largo debe fijarse con horquillas para que no quede atrapado en el producto.
- Al utilizar el producto, está prohibido introducir alimentos duros como frutos secos en el mismo, ya que de lo contrario causaría graves daños al producto.
- Está prohibido dejar este producto inactivo en la batidora durante más de 3 minutos.
- La herramienta del producto está muy afilada, tenga cuidado al retirar y limpiar los accesorios.
- No debe ser utilizado por niños sin supervisión ni por personas con experiencia o conocimientos insuficientes.
- Asegúrate de que la mesa está limpia antes de utilizarla.
- Si el producto se atasca o se produce cualquier otro fenómeno anormal en el proceso de uso, apague inmediatamente el aparato, desenchúfelo y limpie los ingredientes antes de seguir utilizándolo.
- Después de usar el producto, limpie las partes en contacto con alimentos para evitar que los residuos se corroan y emitan un olor peculiar.
- Se recomienda utilizar el producto durante 4-5 minutos y dejar reposar 15 minutos, con ello, prolonga la vida útil de la máquina y evitar riesgos de seguridad.

Visión general de la Máquina de ensalada

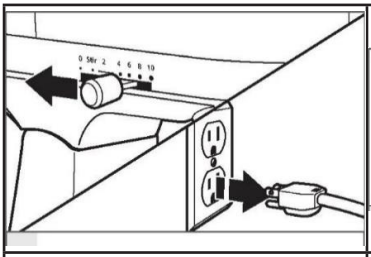
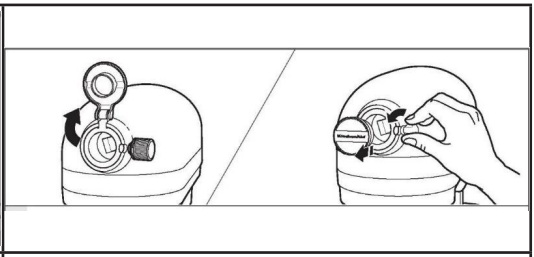
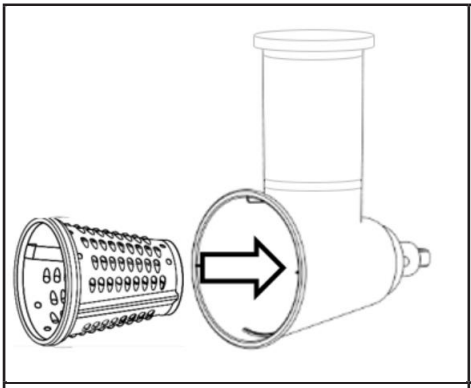
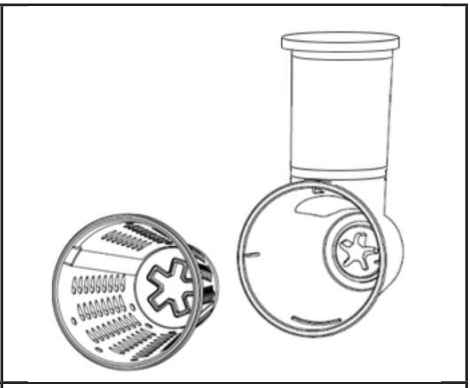
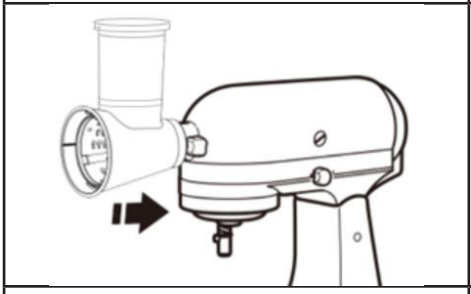
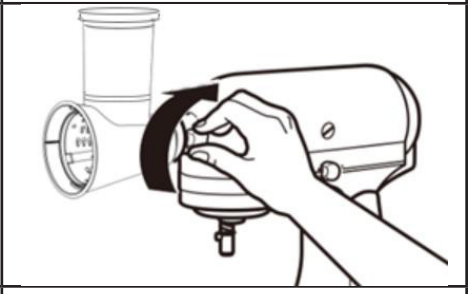


Nota: Debido a las diferencias en la apariencia del producto, el diagrama es sólo de referencia. Consulte los objetos físicos en la caja de embalaje.

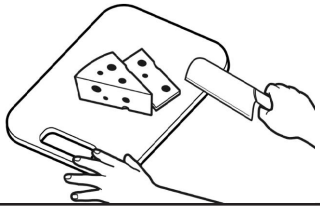
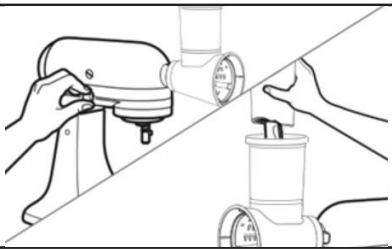
Número de pieza	Nombre de la pieza
1	Cuchilla de corte
2.	Cuchilla fina rebanadora
3	Cuchilla gruesa trituradora
4	Empujador
5	Cuerpo de la trituradora

Nota: Todas las piezas pueden utilizarse con el ajuste de velocidad 4-6.

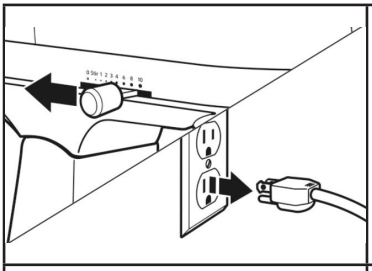
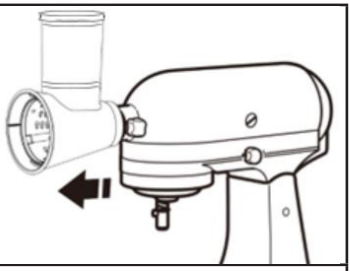
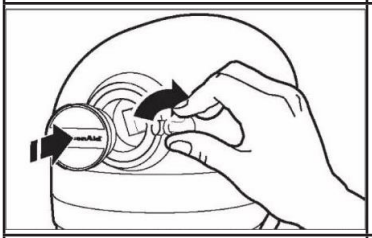
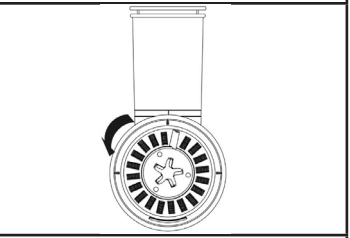
Instalación de la Máquina de ensalada

	
1. Apague la batidora y desenchúfela.	2. Levante o retire la cubierta de la interfaz de accesorios del mezclador.
	
3. Coloca la herramienta que necesitas en el cuerpo	**Nota:** Las cinco esquinas de todos los tipos de herramientas deben alinearse en el embrague interno
	
4. Insterte el eje en la interfaz del mezclador para asegurarse de que el eje se clavó en la clavija de la interfaz. Gire el filo hacia delante y hacia atrás según sea necesario. Cuando el accesorio esté correctamente encajado, el pasador de la carcasa del accesorio encajará en la ranura del borde del manguito	5. Apriete el pomo del accesorio de la batidora hasta que el accesorio quede completamente fijado a la batidora.

Operación Ensaladera

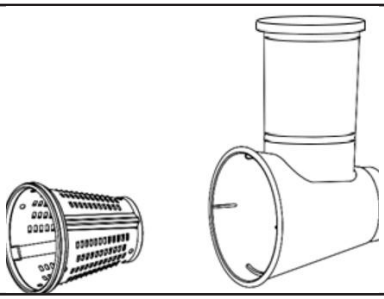
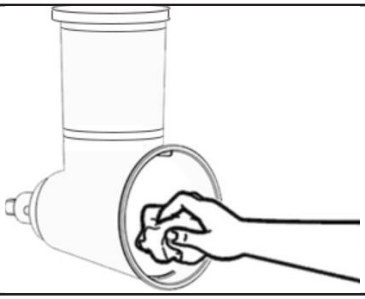
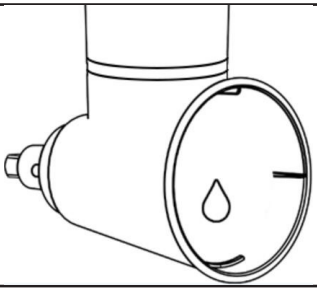
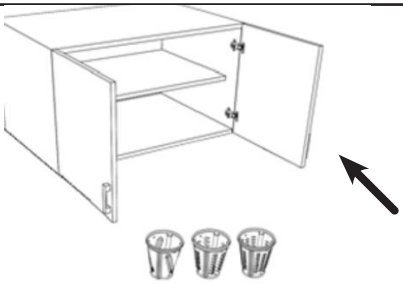
	
1. Preparar los ingredientes, limpiar y pelar. Córtalas en un tamaño que pueda pasar por la entrada	2. Coger un bol grande y ponerlo debajo de la batidora para servir los ingredientes procesados.
	
3. Introduzca los ingredientes preparados en los cortes triturados y empújelos lentamente con el empujador.	**Nota:** Si hay muchos ingredientes en los cortes triturados que no se pueden dejar caer, por favor no lo limpie con sus manos durante la operación. Desechar después de desmontar la batidora

Instrucciones de desmontaje de la máquina de ensalada

	
1. Apague el aparato y desenchúfelo.	2. Retire la cuchilla del aparato. Limpie los ingredientes después de desmontar el cortador.(Consulte "Limpieza de la ensaladera")
	
3. Después de desmontar los accesorios, vuelva a colocar la cubierta de la interfaz de la mezcladora y apriete el mando de accesorios de la mezcladora	4. Extienda la mano hacia el interior del cañón de corte, levante el cañón hacia arriba, agítelo ligeramente, gírelo un poco en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, tire del cañón hacia fuera.

Limpieza de la ensaladera (accesorio opcional 10046350)

- Después de usar el producto, limpie las partes en contacto con alimentos para evitar que los residuos se corroan y emitan un olor peculiar.
- La herramienta del producto es muy afilada, por favor tenga cuidado al sacar los accesorios para limpiar.
- No utilice objetos metálicos (cuchillos u otros objetos afilados) para limpiar los accesorios.
- No utilice un cuchillo ni ningún tejido duro para limpiar los accesorios.
- No exponga este producto a la luz solar directa ni a altas temperaturas.

	
Saque la cuchilla de la trituradora y enjuague los accesorios del producto usado con agua limpia.	Limpie la humedad de la superficie del producto.(Nota: La cuchilla es inusualmente afilada, por favor tome medidas de protección al limpiar: como usar guantes protectores)
	
Nota: Si el producto tiene pigmento vegetal en la pared interior del producto después de su uso, por favor límpielo con aceite comestible y enjuague con agua.(Ejemplo: Utilice aceite de cacahuete para limpiar el producto).	Guarde los cuchillos fuera del alcance de los menores y evite accidentes cuando los menores toquen los cuchillos

Solución de problemas de la máquina para hacer ensalada

- Si su máquina se avería o no funciona al utilizar los accesorios de la trituradora, compruebe lo siguiente:
- Si el aparato funciona correctamente. Si el aparato no funciona, póngase en contacto con el punto de servicio designado para su reparación.
- Si la batidora funciona con normalidad y este producto no funciona, por favor, detenga el funcionamiento, desmonte este producto e instálelo correctamente de acuerdo con la "Instalación de la ensaladera";
- Si se ha instalado correctamente y sigue sin funcionar, detenga la batidora y devuelva el producto al lugar designado para su reparación.
- Cuando el producto esté funcionando y agitándose en la batidora, deténgala y apriete a fondo los tornillos de la batidora.
- Este producto funciona lentamente, por favor compruebe si el host está ajustado a una velocidad adecuada.
- El producto funciona normalmente pero la comida es lenta o no hay comida; por favor pare la batidora, desmonte el producto para limpiar la obstrucción.
- Cuando el producto está en marcha, la prensa de masa no puede funcionar y la cortadora de masa sí. Por favor, detenga la batidora y devuelva el producto al lugar designado para su reparación.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.

SOMMAIRE

Données techniques	137
Consignes de sécurité	138
Contenu de la livraison	141
Vue d'ensemble de l'appareil	142
Touches de fonction	143
Installation	144
Réglages de vitesse	147
Fonctionnement	148
Nettoyage et entretien	155
Messages d'erreur et dépannage	156
Informations sur le recyclage	157
Fabricant	157
Accessoires en option	158
Hachoir à viande (10046348)	158
Machine à pâtes (10046349)	167
Machine à Salade (10046350)	173

DONNÉES TECHNIQUES

Numéro d'article	10045124, 10045125, 10045126
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1600 W
Vitesse réglable	Étapes 1-12
Capacité du bol	5 l
Quantité de farine minimale	300 g
Poids maximal pesable	1000 g
Accessoires en option	Hachoir à viande (10046348), Appareil à pâtes (10046349), Appareil à salade (10046350), Bol (10046352)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant d'utiliser le robot, lisez et suivez tous les avertissements et toutes les instructions de ce manuel, même si vous connaissez déjà le produit.
- Tenir l'appareil hors de portée des jeunes enfants.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ce que les enfants et les jeunes enfants ne jouent pas avec des sacs en plastique ou des matériaux d'emballage.
- Soyez prudent lorsque vous transportez l'appareil. Éteignez l'appareil et débranchez la fiche d'alimentation avant de le transporter.
- N'essayez pas de modifier ce produit de quelque manière que ce soit.



ATTENTION
Risque de blessure ! Ne jamais insérer la fiche dans la prise avant que l'assemblage ne soit terminé.

- Gardez le cordon d'alimentation à l'écart des endroits bondés et humides.
- Veillez à ce que l'extérieur de l'appareil ne soit pas mouillé (éclaboussures d'eau).
- Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne pas l'utiliser à proximité d'un évier, d'une baignoire ou d'une douche.
- L'appareil doit toujours être alimenté par une source d'énergie dont la tension, la fréquence et la puissance sont identiques à celles indiquées sur la plaque signalétique.
- Acheminez le cordon d'alimentation de manière à ce que l'on ne puisse pas marcher dessus, qu'il ne soit pas coincé par des objets placés sur ou à proximité, ou qu'il ne repose pas sur l'appareil.
- Ne saisissez pas un appareil tombé dans l'eau. Débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou si une partie de l'appareil (y compris le cordon ou la fiche) a été endommagée.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non prévus pour cet appareil peut entraîner des blessures pour l'utilisateur ou endommager l'appareil.
- Ce cuiseur thermique est destiné à être utilisé dans les ménages et les environnements similaires tels que les cuisines des magasins et des bureaux,

les fermes, les motels et les chambres d'hôtes.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez pas l'appareil pour mélanger de la peinture ou d'autres liquides inflammables ou dans un endroit où des gaz ou des vapeurs inflammables sont présents.
- Pour éviter les chocs électriques, ne placez pas l'appareil près de l'eau ou d'un autre liquide.



ATTENTION

Risque de blessure ! Éviter tout contact avec les pièces en mouvement. Tenir les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles à l'écart des pièces mobiles pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter les blessures corporelles et/ou les dommages à l'appareil.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces mobiles.
  Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant lorsque vous le laissez sans surveillance et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- N'utilisez l'appareil que sur une surface plane et horizontale. L'utilisation sur un évier, un égouttoir ou une surface inégale est interdite.
- L'appareil doit toujours être utilisé avec le couvercle en place.
- Le boîtier supérieur doit être fermé avant de mettre l'appareil en marche. Sinon, l'appareil ne démarrera pas.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 2 minutes à la vitesse maximale 8, 9 ou 10, car le moteur peut surchauffer. Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins une minute avant de continuer.
- Il existe un risque de blessure si les lames mobiles sont accidentellement exposées.
- Ne placez pas l'appareil au-dessus d'autres appareils, sur des surfaces inégales ou dans des endroits où il pourrait être exposé à des sources de chaleur (radiateurs ou cuisinières), à la lumière directe du soleil, à une poussière excessive ou à des vibrations mécaniques.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur, à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ou dans un four chauffé.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles que radiateurs, bouches de chaleur, cuisinières ou autres appareils produisant de la chaleur.
- Ne pas utiliser l'appareil sous ou à proximité de matériaux inflammables ou combustibles (rideaux).
- Tout type d'entretien, à l'exception du nettoyage normal, ne peut être effectué que par un électricien qualifié. Cet appareil ne contient aucune pièce susceptible d'être réparée par l'utilisateur.
- Si cet appareil est utilisé par des tiers, veuillez leur fournir le mode d'emploi.
- Ne pas utiliser le cordon d'alimentation à mauvais escient. Ne jamais porter ou tirer l'appareil par le cordon d'alimentation, ni tirer dessus pour le débrancher. Au lieu de cela, saisissez la fiche et retirez-la de la prise.
- N'utilisez pas l'appareil dans des endroits extrêmement chauds ou humides ou

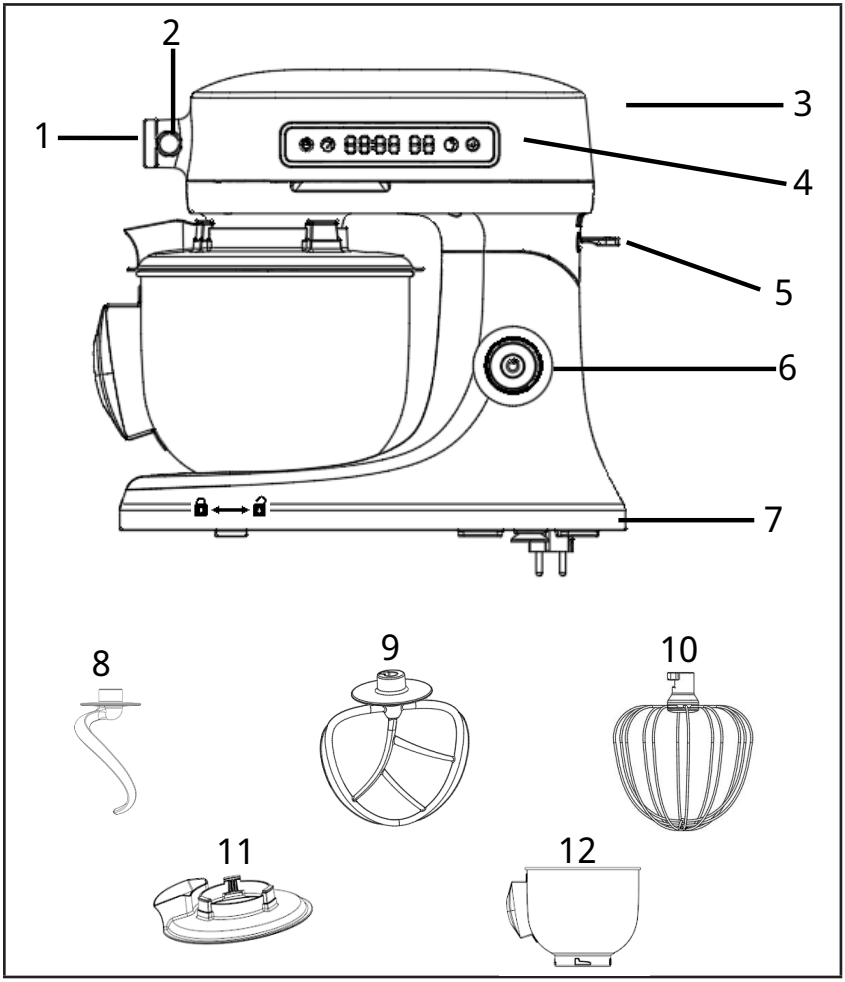
en plein soleil.

- Si possible, n'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- Ne placez pas d'autres appareils sur l'appareil.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Ce produit n'a pas été conçu pour des usages autres que ceux spécifiés dans ce manuel d'utilisation.
- Contactez les autorités locales pour obtenir des instructions correctes sur la manière de mettre l'appareil au rebut.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect de ces instructions ou par toute autre utilisation inappropriée ou manipulation incorrecte de l'appareil.
- Éteignez la machine lorsque vous changez d'accessoire ou que vous ne touchez pas aux pièces qui peuvent être retirées pendant l'utilisation.
- Lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de la machine, veillez à ne pas vous blesser avec les parties tranchantes.
- Veuillez utiliser la fonction recommandée pour préparer les aliments correspondants afin d'éviter d'endommager l'appareil et de vous blesser.

CONTENU DE LA LIVRAISON

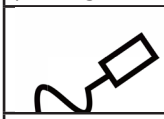
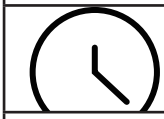
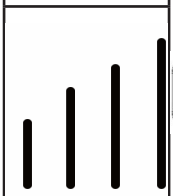
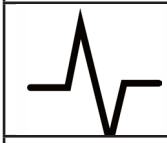
Article	Numéro
Base	1
bol mélangeur	1
Batteur	1
Crochet à pâte	1
Fouet	1
Protection contre les éclaboussures	1
Manuel	1

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL



1	Couvercle de sortie	2	Bouton de fixation	3	Couvercle supérieur
4	Écran tactile	5	Bouton d'inclinaison de la tête	6	Sélecteur de marche/ arrêt et de contrôle de la vitesse
7	Base	8	Crochet à pâte	9	Batteur
10	Fouet	11	Protection contre les éclaboussures	12	bol mélangeur

TOUCHES DE FONCTION

Programme de pétrissage 		Pétrissage préréglé	Vitesse 1 en 30 secondes, vitesse 2 en 30 secondes, vitesse 3 en 4-5 min Avertissement : Ne pas régler la vitesse au-dessus de 3 pour le pétrissage !
Icône de temps 		Permet de régler le temps de fonctionnement	Touchez l'icône du temps, puis tournez le bouton pour régler le temps de fonctionnement selon la quantité d'ingrédients
Icône de vitesse 		Pour le réglage de la vitesse	Touchez l'icône de vitesse, puis tournez le bouton pour régler la vitesse en fonction de la quantité d'ingrédients, puis appuyez sur le bouton d'alimentation pour démarrer.
Fonction d'impulsion 		Permet d'activer la fonction d'impulsion pour mélanger la crème et battre les blancs d'œufs	Utiliser ce bouton pour fouetter des blancs d'œufs 3 pièces minimum (environ 100 g, le jaune d'œuf ne peut pas être ajouté) 1~5 min en fonction Pulse
Bouton d'alimentation 		Utilisé pour la pause, la confirmation de l'arrêt, la sortie, etc	Lorsque la machine fonctionne, appuyez sur ce bouton pour faire une pause ; Lorsque la machine s'arrête de fonctionner, appuyez longuement sur ce bouton pendant 1,5 seconde pour mettre fin au travail en cours. L'appareil est en mode veille, appuyez longuement sur la touche pendant 2,5 secondes pour l'éteindre.

INSTALLATION

Informations importantes sur la localisation

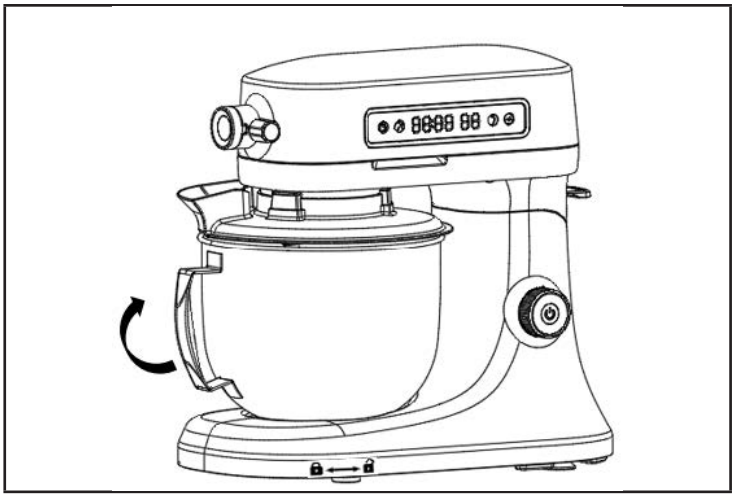
- Placer le cuiseur thermique sur une surface stable et plane.
- Installer le cuiseur thermique de manière à distance des sources de chaleur et à l'abri de l'ensoleillement direct Des éclaboussures d'eau sur l'appareil peuvent provoquer un court-circuit.

Avant la première utilisation

- Retirez tous les matériaux d'emballage et éliminez-les correctement et soigneusement.
- Il est fortement recommandé de nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires avant de les utiliser. Voir la section « Nettoyage et entretien » pour les instructions.
- Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant bien reliée à la terre.

bol mélangeur

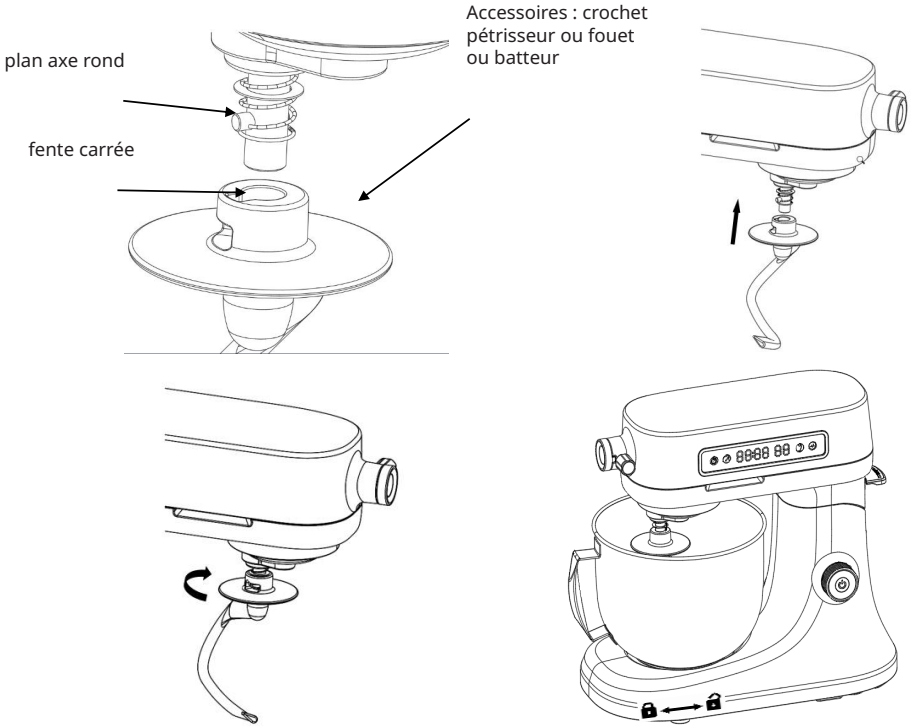
Placez le bol mélangeur sur la base et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer. Tournez en sens antihoraire pour le débloquer.



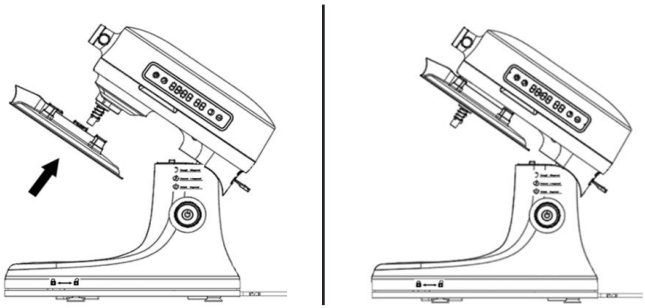
Remarque : l'appareil ne fonctionne pas tant que le bol mélangeur n'est pas verrouillé en place.

Installation du crochet à pâte/ du batteur/ du fouet

Insérez le crochet à pâte (batteur/ fouet) dans l'arbre du planétaire de sorte que la rainure carrée du crochet à pâte soit alignée avec l'arbre du planétaire, comme illustré à la FIG 1. En même temps, insérez l'outil dans la fente de l'arbre du planétaire, poussez-le légèrement vers le haut, puis tournez le porte-outil dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'axe de l'arbre soit aligné avec le clip, comme illustré à la figure 3, c'est-à-dire que l'outil est installé. Lors de l'installation, le nez doit être relevé pour faciliter l'utilisation. Une fois le bol mélangeur installé, placez le nez en position horizontale comme indiqué dans la figure 4 (Remarque : l'appareil ne peut pas être connecté à l'alimentation électrique pendant l'installation du crochet de pétrissage et d'autres accessoires !)

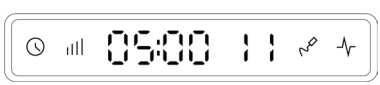
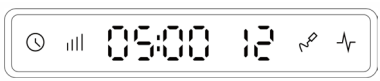
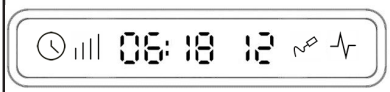


Protection contre les éclaboussures



Lorsque vous pétrissez ou remuez, installez la protection contre les éclaboussures comme indiqué sur l'illustration ci-dessus. Pour les ingrédients de plus de 300 g, il est recommandé d'utiliser la protection contre les éclaboussures.

RÉGLAGES DE VITESSE

Vitesse	Écran	Fonction	Instructions d'utilisation
1–3	 	Pétrir et remuer la salade	Vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 2 pendant 30 secondes et enfin vitesse 3 pendant 4-5 minutes. La pâte doit être lisse et régulière. Pour les salades, choisissez la vitesse adéquate en fonction de la quantité d'ingrédients. Avertissement : Ne réglez pas la vitesse au-dessus de 3 lors du pétrissage !
3–6	 	Pour mélanger le beurre, la confiture, la purée de pommes de terre, etc	Placer les ingrédients dans le bol mélangeur et mixer à la vitesse 3-6 (pour les aliments délicats, utiliser la vitesse lente).
7–9	 	A utiliser pour les ingrédients contenant de petites particules et devant être mélangés à grande vitesse.	Placez les ingrédients dans un bol et mélangez à la vitesse 7-9.
9–11	 	Pour la viande hachée et la saucisse (fonction optionnelle pour le hachoir à viande)	Coupez la viande (20 x 20 x 60 mm) et fixez le hachoir à viande (non inclus) à la machine. Choisissez l'un des trois disques de hachage (grossier, moyen et fin) et réglez la vitesse sur 9-11 pour hacher la viande. Si c'est du saucisson, remplacez-le par un accessoire pour jambon, le temps de fonctionnement varie en fonction de la quantité d'aliments
12/ P	 	Utilisé pour battre les œufs, mélanger la crème	Monter au moins 3 blancs d'œufs (environ 100 g), vitesse 12 ou P, 1-5 minutes Appuyez sur P et maintenez-le enfoncé pour atteindre la vitesse la plus élevée.

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation

- Toutes les pièces doivent être soigneusement nettoyées avant la première utilisation. (Voir : Nettoyage et entretien)
- Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant bien reliée à la terre.

Test de la machine

1. Placez la machine emballée sur la table, tenez la tête avec votre main gauche, puis appuyez sur le bouton de montée de la tête avec votre main droite (figure 1), la tête se lèvera automatiquement, la main gauche maintient doucement la tête jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, la machine est complètement ouverte et verrouillée (figure 2).
2. Soulevez la tête, placez le bol dans la base et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller (voir les instructions d'installation pour le fonctionnement spécifique) dans la figure 3.
3. Placez le fouet dans la prise accessoire (voir les instructions d'installation pour le fonctionnement spécifique) de la figure 3.
4. Appuyez sur le bouton de la tête haute avec votre main droite, puis aplatissez la tête avec votre main gauche, relâchez l'interrupteur de la tête haute pour la fixer, et verrouillez le boîtier supérieur en place, comme illustré à la figure 4.
5. Après la mise en marche, l'appareil émet un bip sonore et le bouton d'alimentation commence à clignoter. Appuyez sur le bouton d'alimentation et maintenez-le pendant 1 à 2 secondes, l'appareil émet un nouveau bip et l'écran clignote. L'appareil passe en mode veille.
6. Tournez le bouton sur la vitesse 1 et faites fonctionner pendant 3 à 5 minutes. Appuyez sur l'icône Pulse en mode court, ou réglez la vitesse 1-12 pendant environ 1 minute (voir les instructions d'utilisation du bouton).
7. (Vous pouvez également toucher l'icône de l'heure sur l'écran LCD, puis tourner le bouton pour régler l'heure, et toucher l'icône de la vitesse, puis tourner le bouton pour régler la vitesse souhaitée, et appuyer sur le bouton d'alimentation pour démarrer).
8. Une fois le débogage terminé, appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
9. Poussez la tête haute vers la droite et maintenez le boîtier supérieur pour compléter la figure 3.
10. Retirer le bol.

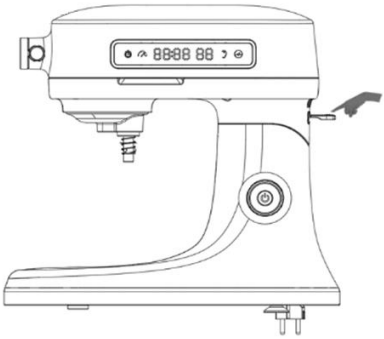


Figure 1

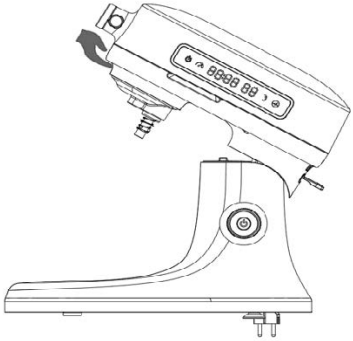


Figure 2

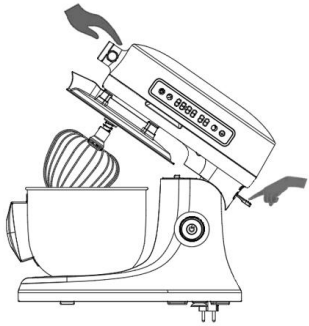


Figure 3

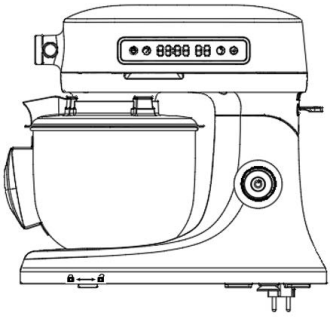
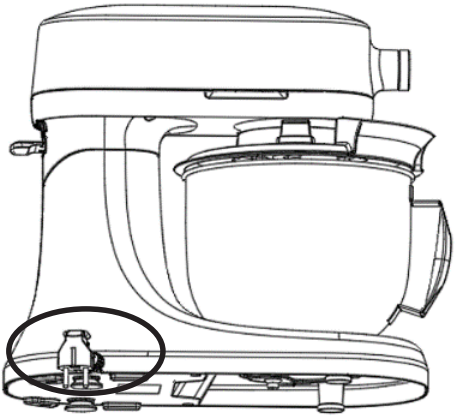


Figure 4

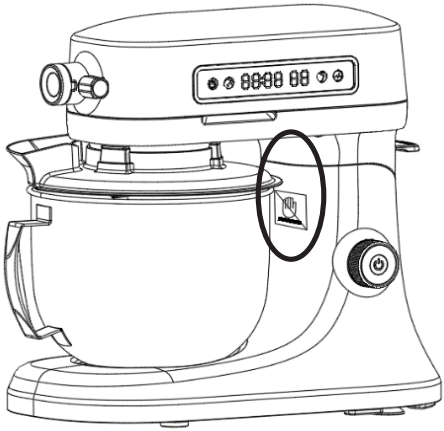
AVERTISSEMENT

La machine est un appareil électrique, lorsque le moteur fonctionne, il peut produire une réaction statique, donc lors de l'utilisation de la machine, il doit y avoir une bonne prise de terre, voir l'identification anti-statique de la machine.



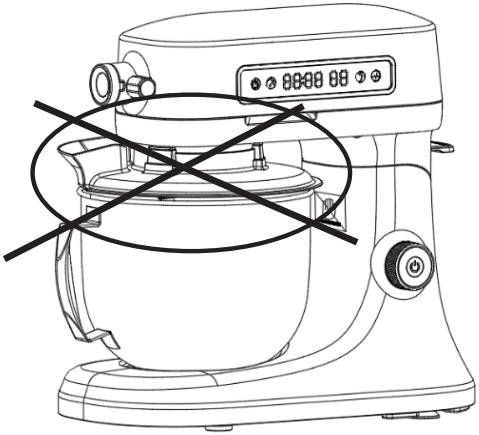
AVERTISSEMENT

Ne pas placer les doigts dans l'interstice lorsque la partie supérieure de la machine est relevée ou fermée. Voir le marquage local de la main anti-écrasement.



AVERTISSEMENT

Lorsque la machine fonctionne à n'importe quelle vitesse, les doigts, la peau, les vêtements, les cheveux ou les colliers ne doivent pas entrer en contact avec l'arbre en mouvement afin d'éviter les risques mécaniques.



Instructions pour le pétrissage

Accessoires : Crochet à pâte

Ingrédients : Farine, eau et autres ingrédients

Capacité minimale du bol mélangeur : 500 g de farine et 300 g d'eau

Capacité maximale : 1000 grammes de farine et 600 grammes d'eau

Mode de fonctionnement :

1. Verser la farine dans le bol mélangeur, le rapport farine/eau est de 5:3 (à titre indicatif, l'utilisateur doit ajuster en fonction de l'utilisation réelle) et ajouter la formule souhaitée. Ajouter la quantité d'eau nécessaire. Par exemple : 1000 grammes de farine et 600 grammes d'eau.
2. Appuyez sur le bouton de la tête basculante pour relever la tête.
3. Insérez le bol mélangeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
4. Mettez le crochet de pétrissage en place, assurez-vous qu'il ne tombe pas.
5. Appuyez sur le levier de levage de la tête et abaissez complètement la tête de mélange.
6. Branchez l'alimentation, pétrissez à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis sélectionnez la vitesse 2 pendant 30 secondes et enfin la vitesse 3 pendant 4 à 5 minutes pour obtenir une pâte lisse et homogène. La farine peut également être mélangée directement à l'aide du programme de pétrissage automatique. Note : L'utilisateur peut toujours ajuster la vitesse et le temps de pétrissage entre les vitesses 1 à 3 en fonction de ses besoins réels.

Faire du pain et d'autres pâtisseries

1. Verser 500 g de farine, 60 g de sucre, 2 œufs, 10 g de levain, 3 à 6 g de sel, 220 g de lait dans le saladier, sans beurre.
2. Appuyez sur le bouton d'inclinaison de la tête et soulevez le nez.
3. Placez le bol mélangeur et verrouillez.
4. Installer le crochet pétrisseur.
5. Appuyez sur le levier de levage de la tête et abaissez complètement la tête du mixeur.
6. Vitesse 1 pendant 30 secondes, vitesse 2 pendant 30 secondes et enfin vitesse 3 pendant 4 minutes. Une fois la pâte formée, couper 60-75 grammes de beurre en morceaux de 6x6 mm, les étaler sur la pâte, mélanger à la vitesse 4-5 pendant 6-8 minutes jusqu'à ce que la pâte puisse être étirée très finement à la main. Puis faire lever pendant 30 minutes. Couper la pâte en petits morceaux et mettre au four pour faire du pain.

Remarque : en raison des différences régionales, la préparation d'une pâte avec différentes proportions d'ingrédients ne garantit pas la création d'une pâte parfaite ; vous pouvez donc essayer d'ajuster les proportions d'ingrédients plusieurs fois jusqu'à ce que vous obteniez un résultat satisfaisant.

Instructions de mélange

Mélanger rapidement le mélange jusqu'à la quantité souhaitée, utilisé pour préparer des gâteaux, des muffins, des plats froids, des salades et d'autres aliments

Accessoires : Batteur

Ingrédients : concombre, chou violet, petites tomates, pommes, etc. (vous pouvez choisir les ingrédients selon vos préférences) et vinaigrette

Quantité minimale dans le bol : 500 g d'ingrédients

Quantité maximale : 1000 g d'ingrédients

Remarque : Ne dépassez pas la capacité maximale, sinon les aliments déborderont.

Mode de fonctionnement :

1. Lavez les ingrédients et coupez-les dans la forme de votre choix, puis ajoutez-les au saladier et terminez par la vinaigrette.
2. Appuyez sur le bouton d'inclinaison de la tête et relevez le nez.
3. Mettre le bol mélangeur en place dans la machine.
4. Fixez le batteur et placez la protection contre les éclaboussures sur le dessus du bol.
5. Branchez, réglez la vitesse de 3 à 6 et mixez pendant 1 à 3 minutes.

Note : Les vitesses 1 à 9 sont autorisées pour le mélange. Il est recommandé d'utiliser les vitesses 1 à 6 pour les grandes quantités d'aliments ou les aliments délicats afin d'éviter les éclaboussures ou l'écrasement.

---

6. Lorsque l'appareil s'arrête, inclinez la tête du boîtier supérieur, tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol et versez les aliments mixés dans le bol de votre choix.

Blancs en neige/ Crème

Permet d'obtenir facilement l'effet de mousse soufflée idéal pour les protéines, les gâteaux à la crème, la crème glacée, le pain, le lait concentré, les gâteaux dégraissés, etc.

Blanc d'œuf

Accessoires : Fouet

Ingrédients : Blancs d'œufs

Quantité minimale : 3 (environ 100 g)

Quantité maximale : 12 (environ 300 g)

Remarque : Ne dépassez pas la capacité maximale, sinon les aliments déborderont.

---

1. Verser les blancs d'œufs dans le bol
2. Tirez le bouton de la tête basculante et soulevez le boîtier supérieur.
3. Insérer le bol mélangeur et le verrouiller en place.
4. Monter le fouet, il ne doit pas se détacher.
5. Branchez et mettez l'appareil en marche, tournez le bouton à la vitesse 11 ou 12 (la vitesse 12 est recommandée), l'appareil fonctionnera pendant 1 à 5 minutes jusqu'à ce que les blancs d'œufs se transforment en neige.
6. Selon les exigences de la pâtisserie, l'œuf entier peut être battu, mais une certaine proportion de sucre blanc, la quantité spécifique peut être déterminée en fonction de la demande, ne doit pas dépasser la quantité maximale d'œufs.

Battre la crème

Accessoires : Fouet

Ingrédients : crème

Quantité minimale : 500 g

Quantité maximale : 1000 g

1. Verser la crème dans le bol.
2. Appuyez pour faire basculer la tête et soulevez le boîtier supérieur.
3. Remettre le bol mélangeur en place et le verrouiller.
4. Installez le fouet et placez la protection anti-éclaboussures sur le dessus du bol de mixage.
5. Branchez et allumez l'appareil, réglez la vitesse sur 11 ou 12 et remuez pendant 15 minutes jusqu'à ce que la crème soit mousseuse.
6. Lorsque l'appareil s'arrête, inclinez la tête du boîtier, tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol et versez les aliments mixés dans le bol de votre choix.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Instructions générales de nettoyage

- Débranchez toujours le mixeur avant de le nettoyer.
- Après utilisation, laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pas immerger dans l'eau.
- Utilisez un chiffon humide et un détergent non abrasif pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
- Les pièces en plastique doivent être nettoyées avec de l'eau propre et un détergent général, sans utiliser de produits abrasifs ou d'autres détergents spéciaux.
- Le bol mélangeur, les disques de lames, le crochet pétrisseur, le fouet et le batteur peuvent être nettoyés avec un détergent général, mais n'utilisez pas de détergents abrasifs ou autres détergents spéciaux.

MESSAGES D'ERREUR ET DÉPANNAGE

Codes d'erreur

E 1	Le moteur cesse de fonctionner

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause possible	Solution
La machine ne peut pas fonctionner.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher.
	Le bouton de tête n'est pas revenu en place.	Vérifiez que le bouton de tête est revenu en place.
	L'appareil est peut-être en surchauffe.	Éteignez l'appareil pendant 10 à 15 secondes, puis rallumez-le. Si le mixeur ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
Lorsque la machine fonctionne, le bol mélangeur émet des sons anormaux (les outils de mixage heurtent le bol).	Le bol mélangeur n'est pas verrouillé en place.	Assurez-vous que le bol mélangeur est correctement verrouillé en place.
	Les accessoires de mélange ne sont pas connectés de manière fiable.	Assurez-vous que les accessoires de mélange sont correctement connectés.
La machine est fortement secouée.	Les pieds en caoutchouc sont tombés.	Assurez-vous que les pieds en caoutchouc sont correctement fixés.
	Le comptoir utilisé n'est pas plat.	Placez l'appareil sur un plan de travail plat.

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.

FABRICANT

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Allemagne.
Contact : info@klarstein.com

ACCESSOIRES EN OPTION

Les accessoires optionnels tels que le hachoir à viande (10046348), la machine à pâtes (10046349), la machine à salade (10046350) et le bol (10046352) ne sont pas inclus dans la livraison et sont vendus séparément.

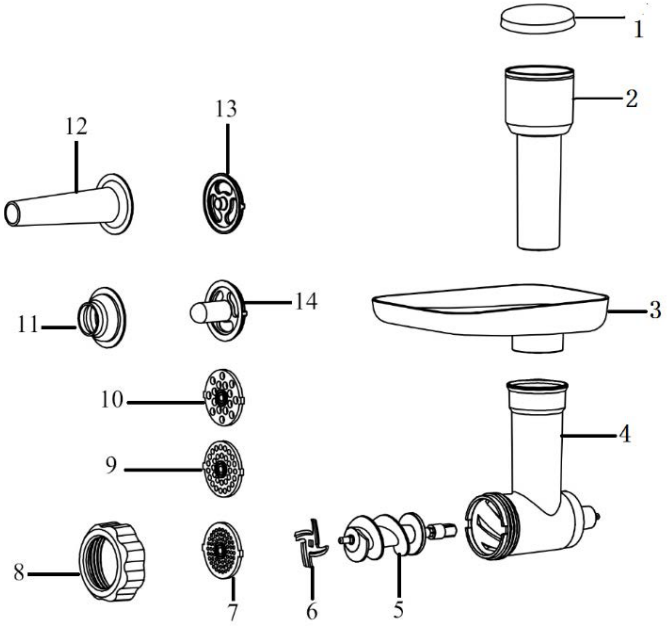
HACHOIR À VIANDE (10046348)

Consignes de sécurité Hachoir à viande

- Lorsque le produit est en fonctionnement, il est interdit de toucher des produits métalliques, de la vaisselle et d'autres objets, ou d'insérer les pièces en mouvement, afin d'éviter tout dommage accidentel ou tout endommagement du produit.
- N'assemblez pas ou ne démontez pas le produit avant d'avoir arrêté le travail afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Ne portez pas de cravate, d'écharpe, de collier long ou d'accessoires ou vêtements amples, etc. lorsque vous utilisez ce produit. Les cheveux longs doivent être attachés avec des pinces à cheveux pour éviter qu'ils ne se prennent dans le produit.
- N'utilisez pas le produit sans surveillance afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas.
- Lorsque vous poussez des aliments, veuillez utiliser la tige de poussée correcte et ne pas pousser les aliments avec des objets autres que la tige de poussée pour pousser les aliments ;
- Il est interdit de placer le produit dans l'armoire de désinfection pour le désinfecter.
- Lors de l'utilisation du produit, il est interdit d'y introduire des os cassés, sous peine d'endommager gravement le produit.
- Lors de l'utilisation du produit, il est interdit d'y introduire la peau de la viande et des coques dures dans le produit, sous peine de l'endommager gravement.
- La plaque de hachage et la lame de hachage sont très tranchantes. Faites attention lorsque vous retirez la lame de hachage et les accessoires pour les nettoyer.
- Il n'est pas destiné à être utilisé par des enfants sans surveillance ou par des personnes n'ayant pas l'expérience ou les connaissances suffisantes.
- Si le produit se bloque ou s'il se produit tout autre phénomène anormal en cours d'utilisation, veuillez immédiatement éteindre l'appareil, le débrancher et nettoyer les ingrédients avant de continuer à l'utiliser.
- Assurez-vous que la table est propre avant de l'utiliser.
- Après utilisation, veuillez nettoyer les parties qui entrent en contact avec les aliments afin d'éviter que les résidus ne se corrodent et ne provoquent des odeurs.

- Il est recommandé d'utiliser le produit pendant 4 à 5 minutes et de le laisser reposer pendant 15 minutes afin de prolonger la durée de vie de la machine et d'éviter les risques de sécurité.
- Il est recommandé de ne pas laisser ce produit inactif sur le mélangeur pendant plus de 3 minutes.

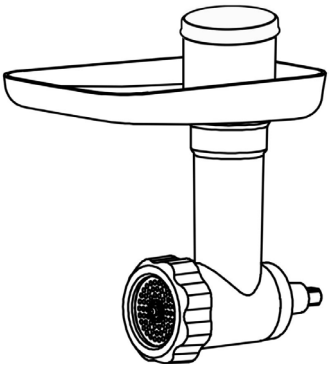
Aperçu du hachoir à viande



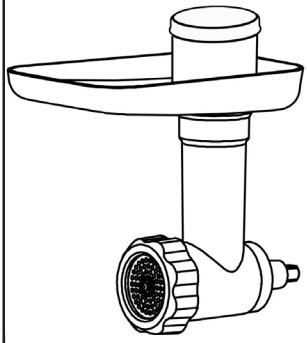
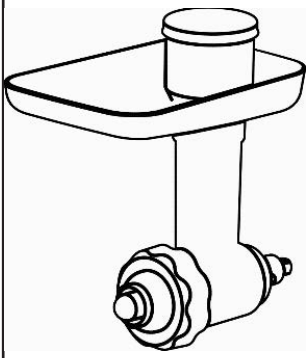
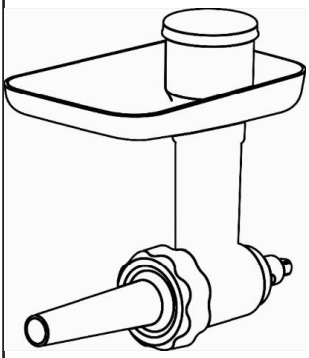
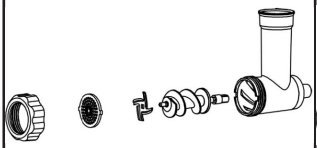
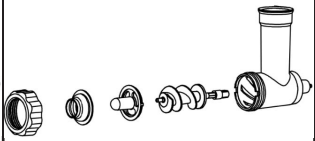
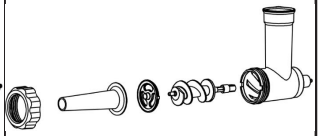
Note : En raison des différences d'aspect des produits, le schéma n'est fourni qu'à titre de référence. Veuillez vous référer aux objets physiques qui se trouvent dans la boîte d'emballage.

1	Couvercle de poussée	8	Bague de serrage
2	Pousseur	9	Lame moyenne
3	Plateau	10	Lame grossière
4	Corps du broyeur	11	Outil pour rouler la viande
5	Vis sans fin de broyeur	12	Support pour rouleau de viande
6	Lame	13	Outil à saucisse
7	Lame fine	14	Support de saucisse

Hachoir à viande assemblé



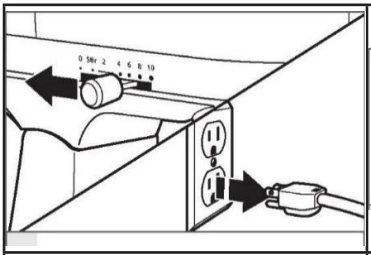
Pièces jointes

Viande hachée	Petits pains à la viande	Saucisse
		
		

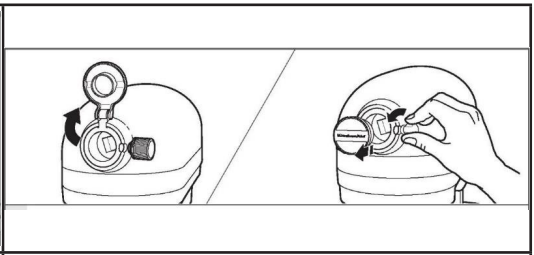
Assemblage des pièces jointes

Hachoir à viande : corps du hachoir à viande + vis sans fin du hachoir à viande + lame du hachoir à viande + plaque de couteau de n'importe quelle spécification + anneau de serrage.
Machine à rouler la viande : corps du hachoir à viande + vis sans fin du hachoir à viande + outil à rouler la viande + support + anneau de serrage.
Saucisse : corps du hachoir à viande + ver du hachoir à viande + support à saucisses + outil à saucisses + anneau de serrage.

Installation du hachoir à viande

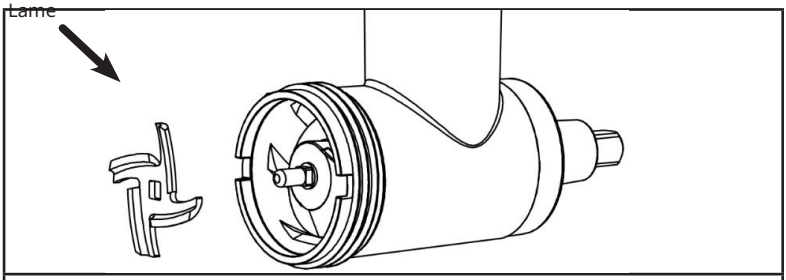


1. Éteindre le mixeur et le débrancher.

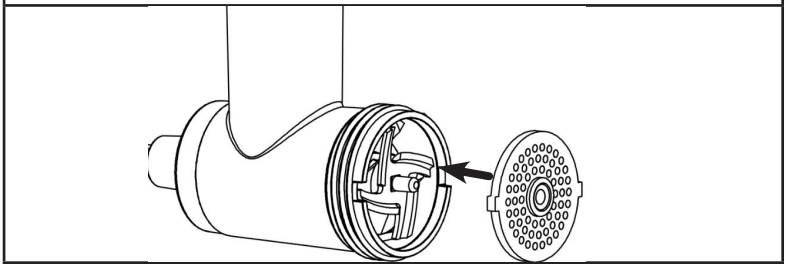


2. Soulever ou retirer le couvercle de l'interface de l'accessoire du mélangeur.

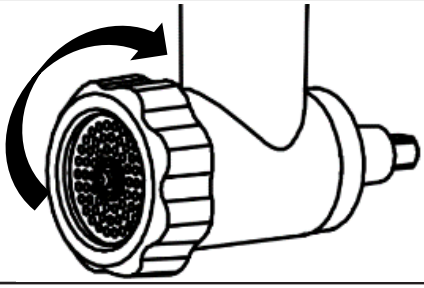
Insérez la mède du hachoir à viande dans le corps et sélectionnez les accessoires dont vous avez besoin. Assemblez les pièces conformément au dessin et serrez l'anneau et le corps du hachoir à viande.



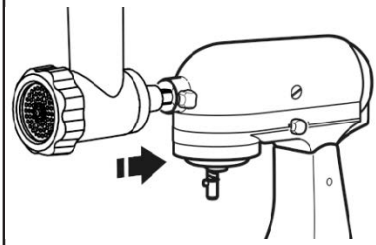
3. La lame du hachoir à viande doit être orientée vers l'extérieur.



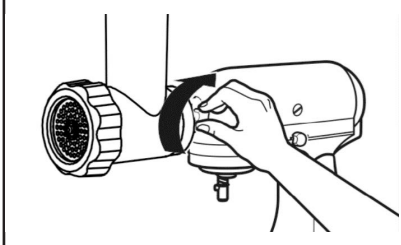
4. Le plateau à couteaux (support à saucisses / support à rouleaux de viande) et l'angle surélevé sont alignés sur l'angle de triple dépression de la viande torsadée.



3. Bloquer le contre-écrou dans le sens indiqué.



4. Insérer l'arbre de l'hôte dans l'interface du mélangeur pour s'assurer que l'arbre s'insère dans la prise de l'interface. Lorsque le raccord est correctement mis en place, la goupille du boîtier de l'accessoire s'insère dans la rainure du bord de la gaine



5. Serrez le bouton de l'accessoire du mélangeur jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au mélangeur.

Hachoir à viande réglage de vitesse

Pièces jointes	**Vitesse**	**Recommandations d'utilisation**
Viande hachée	4–6	Petits trous : pour la viande crue, le poisson, les petites noix ou la viande cuite à farcir ; trous moyens/grands : pour la viande, le poisson et les noix crus. Conseil : Pour la viande, il faut enlever la peau extérieure et les os ; pour les fruits à coque, il faut enlever la coquille dure.
Petits pains à la viande	1 - 2	Petits pains à la viande

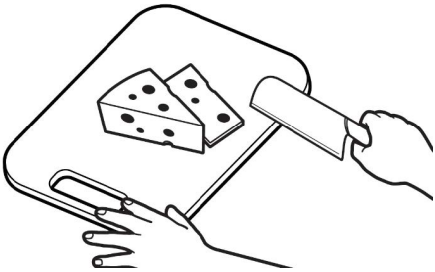
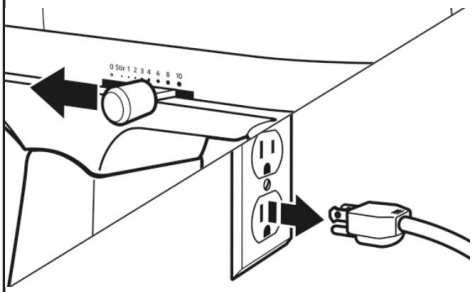
Saucisse	1 - 2	Préparer des saucisses, des saucissons et d'autres aliments (le boyau doit tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes).

Fonctionnement

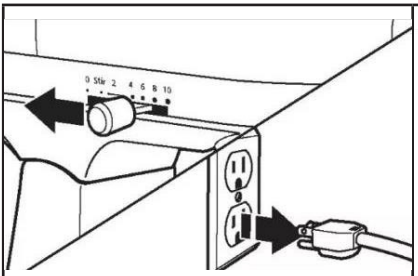
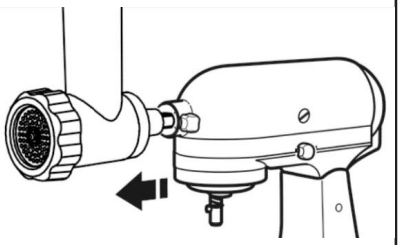
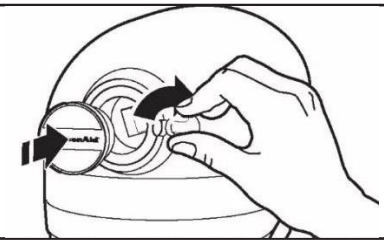
Avant l'utilisation

Avant la première utilisation, retirez l'emballage du produit et déchirez l'étiquette d'avertissement. Nettoyer soigneusement la surface du produit en contact avec l'aliment. Reportez-vous à la section « Nettoyage du hachoir à viande » pour obtenir des instructions.

Utilisation

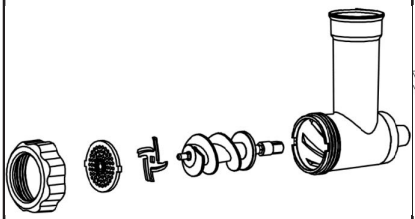
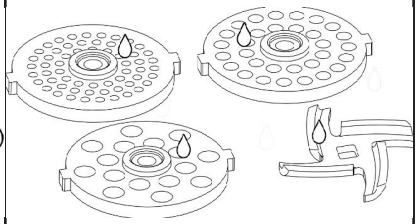
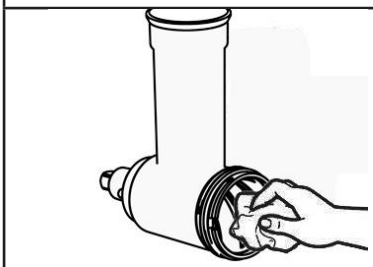
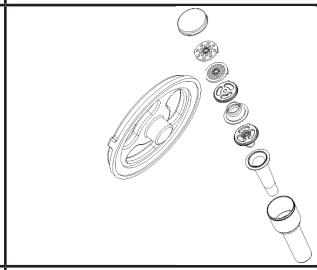
	
1. Préparer les ingrédients, nettoyer et peler. Les couper de manière à ce qu'ils puissent passer par l'orifice d'entrée	2. Prenez un grand bol et mettez-les sous le mélangeur pour servir l'ingrédient transformé
	3. Ajuster la vitesse du mélangeur à l'équipement approprié. Placez les ingrédients préparés dans le plateau et utilisez le poussoir pour introduire lentement les ingrédients préparés dans la machine. Ne pas pousser les aliments à l'aide d'objets autres que le poussoir.

Retirer les accessoires

	
1. Éteindre le mixeur et le débrancher.	2. Retirer le produit du mixeur. Après avoir démonté l'appareil, retirez les ingrédients restants (voir « Nettoyage du hachoir à viande »). Note : L'installation et le retrait de l'accessoire sont interdits avant que la machine ne soit complètement arrêtée.
	3. Après avoir retiré les accessoires, remettez en place le couvercle de l'interface du mélangeur et serrez le bouton d'accessoires sur le mélangeur

Nettoyage du hachoir à viande

- Ne pas utiliser d'objets métalliques (couteaux ou autres objets tranchants) pour nettoyer les accessoires.
- N'utilisez pas de serviette ou tout autre tissu dur pour nettoyer les accessoires.
- Après le nettoyage, ne pas sécher le produit à haute température ou l'exposer à la lumière directe du soleil.

	
Après avoir utilisé le produit, retirez les accessoires, puis utilisez une brosse propre pour nettoyer les restes d'aliments sur chaque accessoire. Vous pouvez utiliser un détergent pour nettoyer les taches les plus tenaces de la surface, puis rincer à l'eau claire.	Après avoir nettoyé le couteau à viande et la plaque du couteau à viande, il est recommandé d'utiliser de l'huile alimentaire pour éviter la décoloration et la rouille.
	
Après avoir essuyé toute humidité superficielle sur le produit nettoyé et ses accessoires, réassemblez-les et stockez-les dans un endroit sec (température ambiante). Ne pas désinfecter le produit dans une armoire de désinfection.	Rangez les accessoires dans le poussoir pour éviter de les perdre. Le bouchon de la balance à lavement est orienté vers l'intérieur du poussoir.

Dépannage du hachoir à viande

Si votre machine ne fonctionne pas correctement lorsque vous utilisez des raccords pour hachoir à viande, des raccords pour rouleaux de viande ou des raccords pour lavement, veuillez vérifier les points suivants :

- Vérifier que le mélangeur fonctionne correctement. Si le mixeur ne fonctionne pas, veuillez contacter le point de service désigné pour réparation.
- Si le mélangeur fonctionne normalement et que ce produit ne fonctionne pas, veuillez arrêter l'opération, démonter ce produit et l'installer correctement conformément aux "Directives d'installation du produit" ;
- S'il est installé correctement conformément à la section "Installation du hachoir à viande", il ne fonctionne toujours pas. Veuillez arrêter le mixeur et renvoyer le produit à l'endroit prévu pour sa réparation.
- Lorsque le produit fonctionne et qu'il est agité sur le mélangeur, veuillez arrêter le mélangeur et serrer complètement les vis sur le mélangeur.
- Si l'appareil fonctionne lentement, vérifiez que l'hôte est réglé sur une vitesse appropriée, reportez-vous à la section « Réglage de la vitesse du hachoir à viande »
- Si l'appareil fonctionne normalement mais que les aliments sortent lentement ou pas du tout, arrêtez le mixeur et démontez l'appareil pour éliminer le blocage.
- Lorsque le produit est en marche et que la presse à pâte ne peut pas fonctionner mais que le coupe-pâte peut fonctionner, veuillez arrêter le mélangeur et renvoyer le produit à l'endroit désigné pour réparation.

MACHINE À PÂTES (10046349)

Consignes de sécurité de la machine à pâtes

- Pendant le fonctionnement du produit, ne le déplacez pas et ne touchez pas les pièces mobiles avec les mains. Ceci afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Pendant le fonctionnement du produit, ne touchez pas et n'insérez pas de produits métalliques, de vaisselle ou d'autres objets dans les pièces en mouvement. Ceci afin d'éviter toute blessure accidentelle ou dégât au produit.
- Ne pas utiliser ce produit sans surveillance. Ceci afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Avant que le produit ne soit complètement arrêté, ne l'installez pas et ne le démontez pas. Ceci afin d'éviter toute blessure.
- Si l'un des éléments du produit est endommagé, cessez immédiatement de l'utiliser.
- Lorsque vous utilisez ce produit, ne portez pas de cravates, d'écharpes, de longs colliers ou d'accessoires ou de vêtements amples. Attachez les cheveux longs avec des pinces à cheveux pour éviter les blessures.
- Ne pas mettre le produit au lave-vaisselle.
- Ne pas désinfecter le produit dans une armoire de désinfection.
- Le produit est uniquement adapté à la manipulation de la pâte. Pour éviter d'endommager le produit, ne manipulez pas d'ingrédients autres que des pâtes.
- Ce produit ne doit pas être utilisé par des enfants sans surveillance ou des personnes n'ayant pas les connaissances nécessaires.
- Avant d'utiliser le produit, assurez-vous que la table est propre.
- Si le produit se bloque ou s'il se produit d'autres phénomènes anormaux, coupez immédiatement l'alimentation, débranchez la fiche et nettoyez les ingrédients avant de continuer à l'utiliser.
- Après avoir utilisé le produit, nettoyez les zones qui entrent en contact avec les aliments afin d'éviter une utilisation prolongée qui pourrait provoquer de la corrosion et dégager des odeurs.

Aperçu de la machine à pâtes



Rouleau à pâtes

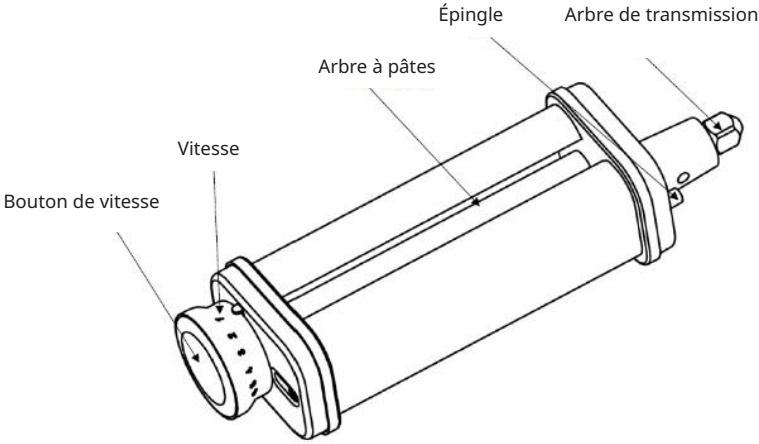


Coupe-spaghetti



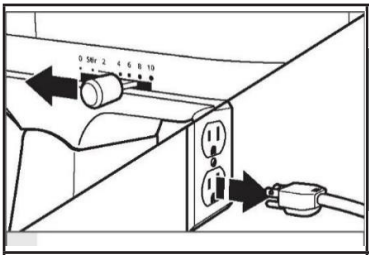
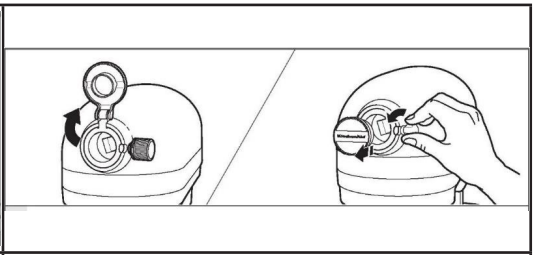
Coupe-fettuccine

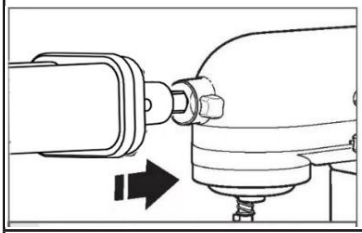
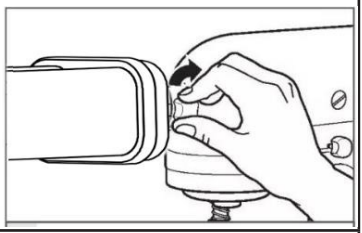
Réglages de vitesse : Pour tous les accessoires, il est possible d'utiliser les vitesses 4 à 6.



Note : En raison des différences d'aspect des produits, le diagramme n'est fourni qu'à titre de référence. Veuillez vous référer aux objets physiques qui se trouvent dans la boîte d'emballage.

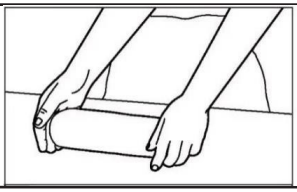
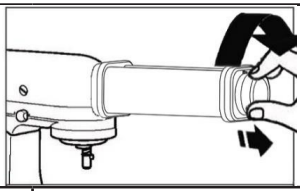
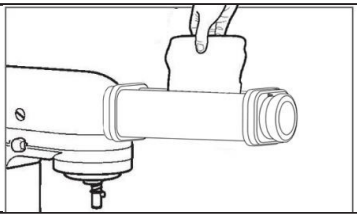
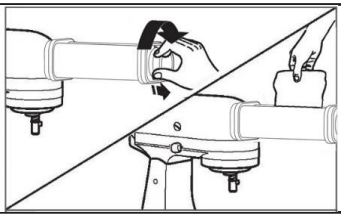
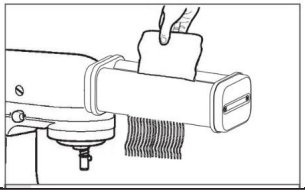
Installation d'une machine à pâtes

	
1. Éteindre le mixeur et le débrancher.	2. Soulever ou retirer le couvercle de l'interface de l'accessoire du mélangeur.

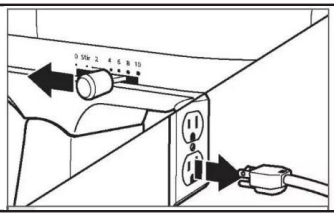
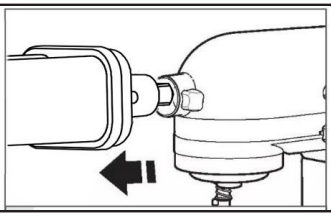
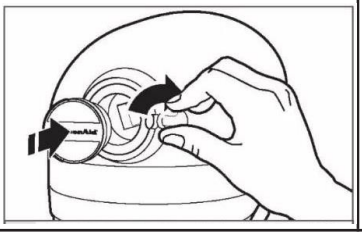
	
3. Insérez l'arbre d'entraînement du presseur/coupeur de nouilles dans l'interface de la machine de cuisine, en veillant à ce que l'arbre d'entraînement s'insère parfaitement dans la douille carrée de l'interface. Faire tourner la presse ou le cutter d'avant en arrière selon les besoins. Si l'accessoire est correctement positionné, les broches du boîtier de l'accessoire s'insèrent parfaitement dans les rainures du bord du manchon.	4. Serrez le bouton de l'accessoire de la cuisinière jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé à la cuisinière.

Opération Pasta Maker

Avant la première utilisation, veuillez retirer l'emballage du produit et l'étiquette d'avertissement, et nettoyer soigneusement la surface du produit en contact avec les aliments. (Voir « Nettoyage de la machine à pâtes »).

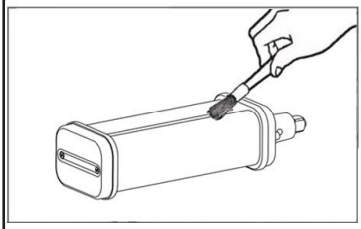
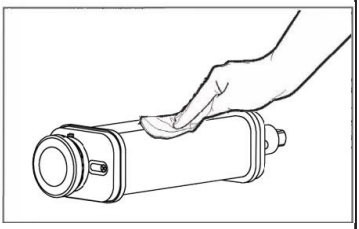
	
1. Préparer d'abord la pâte (voir la recette) et la couper en petits morceaux adaptés au pétrin.	2. Tirez le bouton de réglage de la presse et réglez-la sur la 8e vitesse. Relâcher le bouton de manière à ce qu'il affleure le boîtier de la presse.
	
3. Aplatir la pâte à la main pour obtenir une épaisseur d'environ 1 cm et saupoudrer une petite quantité de farine entre les fuseaux de pétrissage. Placer la pâte plate entre les rouleaux de pétrissage et répéter ce processus jusqu'à ce que la surface de la pâte soit lisse et uniforme (entre les deux cycles de pétrissage, la pâte peut être pliée le long des bords longs ou courts pour aider à compléter les exigences de pétrissage plus rapidement).	4. Régler progressivement l'engrenage du bouton de réglage de l'épaisseur et répéter l'opération de pressage jusqu'à l'obtention de l'épaisseur souhaitée. Il est recommandé d'utiliser la 5e ou la 4e vitesse comme épaisseur de surface finale.
	
5. Lorsque vous préparez des nouilles, remplacez la presse à nouilles par la trancheuse sélectionnée. Placer la pâte aplatie entre les broches, couper en nouilles de la largeur souhaitée et cuire selon les besoins.	

Consignes de sécurité de la machine à pâtes

	
Éteindre la machine du chef et la débrancher.	Retirer la presse à nouilles ou le coupeur de l'appareil. Après avoir retiré la presse à pâte ou le cutter, enlever les restes de pâte sèche. (Voir « Nettoyage de la machine à pâtes »)
	
Après avoir retiré les accessoires, réinitialisez le couvercle de l'interface des accessoires de l'appareil et serrez le bouton des accessoires sur l'appareil.	

Nettoyage de la machine à pâtes

- Ne pas utiliser d'objets métalliques (couteaux ou autres objets tranchants) pour nettoyer la presse ou le coupe-pâte.
- Ne pas nettoyer la presse et le coupe-pâte au lave-vaisselle.
- Ne pas passer de torchons ou tout autre tissu dans la presse pour le nettoyage.

	
Après avoir coupé les pâtes, laissez la presse à pâte et le couteau sécher naturellement pendant une heure, puis utilisez une brosse de nettoyage pour enlever les pâtes sèches. Si la pâte sèche est difficile à retirer, essayez de tapoter les accessoires avec vos mains. Si nécessaire, utiliser un cure-dent.	Après avoir éliminé tous les résidus de pâte sèche, essuyer la presse et le coupe-pâte avec un chiffon doux et sec et les placer dans un endroit sec (température ambiante). Ne pas nettoyer la presse et le coupe-pâte au lave-vaisselle et ne pas désinfecter ce produit dans une armoire de désinfection.

Dépannage de la machine à pâtes

Si votre appareil fonctionne mal ou ne fonctionne pas lorsque vous utilisez la presse à pâtes et les accessoires de coupe, veuillez vérifier les points suivants :

- Le robot est-il connecté à l'alimentation électrique ?
- Le fusible du circuit d'alimentation de l'appareil fonctionne-t-il normalement ?
- Si vous utilisez un disjoncteur, assurez-vous que le circuit est fermé.
- Éteignez le Chef's Machine pendant 10 à 15 secondes, puis rallumez-le. Si le mixeur ne démarre toujours pas, laissez-le refroidir pendant 30 minutes avant de le remettre en marche.
- La vitesse de l'appareil est-elle réglée correctement ?
- La presse et le coupe-pâte sont-ils correctement installés ?
- Avez-vous suivi le mode d'emploi ?
- Avez-vous préparé la pâte selon la recette ?

MACHINE À SALADE (10046350)

Consignes de sécurité de la machine à salade

- Il est interdit de toucher l'outil de travail avec la main pendant son fonctionnement.
- Lorsque le produit fonctionne, il est interdit de le déplacer ou de toucher les pièces mobiles afin d'éviter toute blessure accidentelle ;
- Lorsque le produit est en fonctionnement, il est interdit de toucher des produits métalliques, de la vaisselle et d'autres objets ou de toucher les pièces mobiles pour éviter des dommages accidentels ou des dommages au produit.
- Lorsque vous poussez des aliments, veuillez utiliser la tige de poussée correcte et ne pas pousser les aliments avec des objets autres que le poussoir pour pousser les aliments.
- N'utilisez pas le produit sans surveillance afin d'éviter toute blessure accidentelle.
- Pour éviter les blessures accidentelles, n'assemblez ou ne démontez pas le produit avant d'arrêter le fonctionnement.
- Si le produit est endommagé, ne l'utilisez pas.
- Ne portez pas de cravate, d'écharpe, de collier long ou d'accessoires amples, etc. lorsque vous utilisez ce produit. Les cheveux longs doivent être fixés à l'aide d'épingles à cheveux afin de ne pas être pris dans le produit.
- Lors de l'utilisation du produit, il est interdit de mettre des aliments durs tels que des noix dans le produit, sinon cela endommagerait gravement le produit.
- Il est interdit de laisser ce produit à l'arrêt sur le mixeur pendant plus de 3 minutes.
- L'outil du produit est très tranchant, veuillez faire attention lorsque vous retirez et nettoyez les accessoires.
- Il n'est pas destiné à être utilisé par des enfants sans surveillance ou par des personnes ayant des connaissances insuffisantes.
- Assurez-vous que la table est propre avant de l'utiliser.
- Si le produit est bloqué ou présente d'autres phénomènes anormaux en cours d'utilisation, veuillez couper immédiatement l'alimentation, débrancher le cordon d'alimentation et nettoyer les ingrédients avant de continuer à l'utiliser.
- Après avoir utilisé le produit, veuillez nettoyer les parties en contact avec les aliments afin d'éviter que les résidus ne se corrodent et n'émettent une odeur particulière.
- Il est recommandé d'utiliser le produit pendant 4 à 5 minutes et de se reposer pendant 15 minutes, ce qui permet de prolonger la durée de vie de la machine et de prévenir les risques pour la sécurité.

Aperçu de la machine à salade

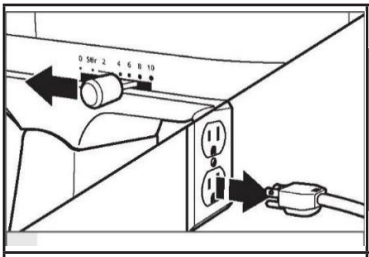
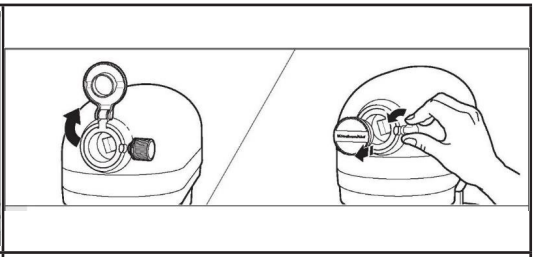
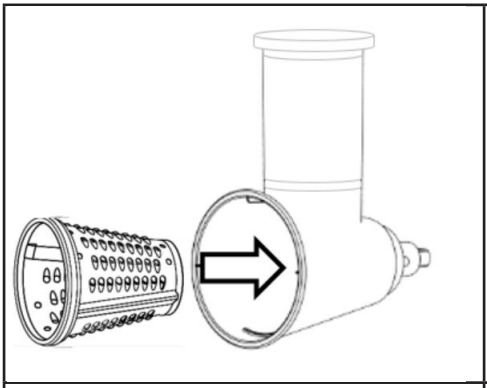
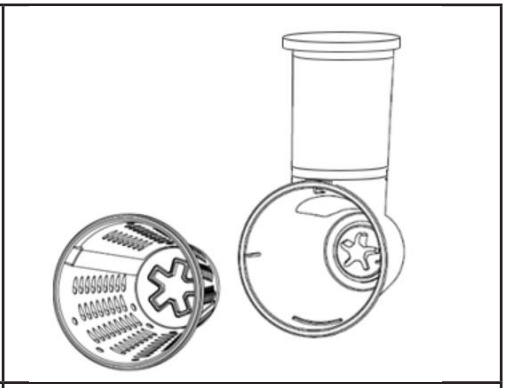
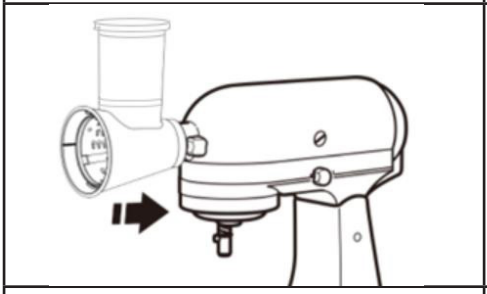
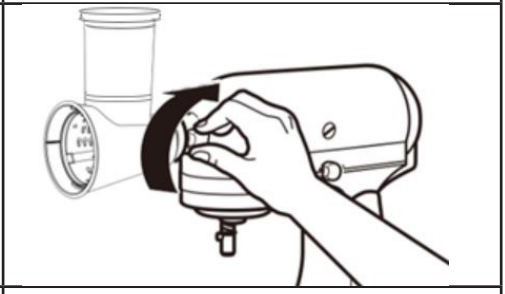


Note : En raison des différences d'aspect des produits, le schéma n'est fourni qu'à titre indicatif. Veuillez vous référer aux objets physiques qui se trouvent dans la boîte d'emballage.

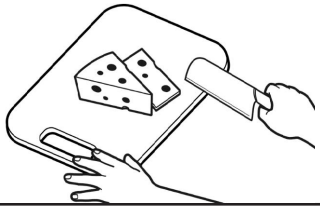
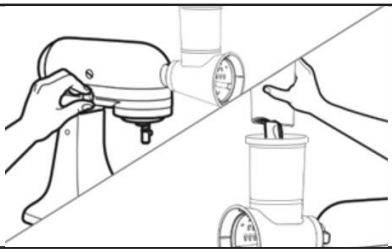
Numéro de pièce	Nom de la pièce
1	Lame de tranchage
2	Lame fine pour trancher
3	Lame grossière du broyeur
4	Pousseur
5	Corps du broyeur

Note : Toutes les pièces peuvent être utilisées avec le réglage de la vitesse 4-6.

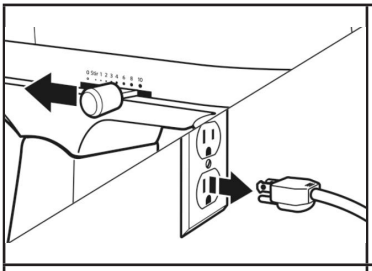
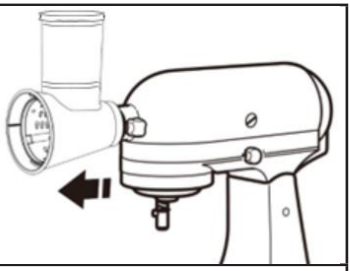
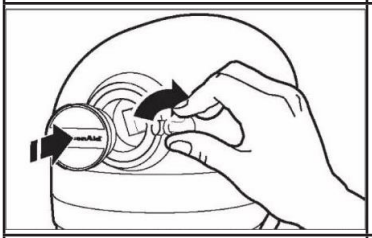
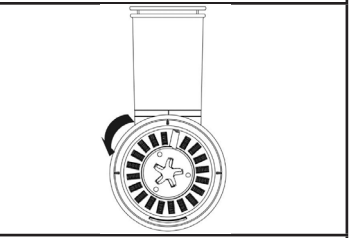
Installation de la machine à pâtes

	
1. Éteindre le mixeur et le débrancher.	2. Soulever ou retirer le couvercle de l'interface de l'accessoire du mélangeur.
	
3. Installez l'outil dont vous avez besoin dans le corps	**Note :** Les cinq coins de tous les types d'outils doivent être alignés au niveau de l'embrayage interne
	
4. Insérez l'arbre dans l'interface du mélangeur pour vous assurer que l'arbre est bloqué dans la prise de l'interface. Faites pivoter la lame d'avant en arrière selon les besoins. Lorsque le raccord est correctement effectué, la goupille du boîtier de l'accessoire s'ajustera dans la rainure située au bord du manchon.	5. Serrez le bouton de l'accessoire du mélangeur jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement fixé au mélangeur.

Opération machine à salade

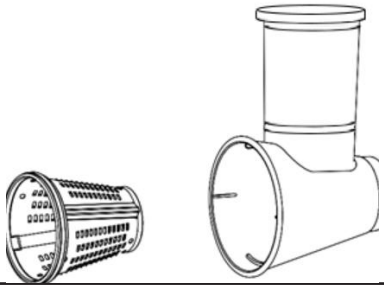
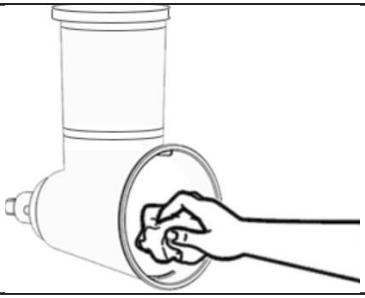
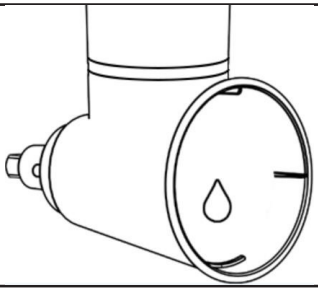
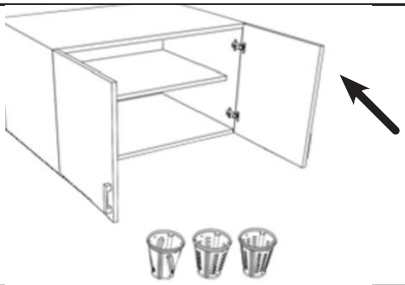
	
1. Préparer les ingrédients, les nettoyer et les peler. Les couper de manière à ce qu'ils puissent passer par l'orifice d'entrée.	2. Prenez un grand bol et placez-le sous le mixeur pour servir les ingrédients transformés.
	
3. Introduisez les ingrédients préparés dans les morceaux déchiquetés et poussez-les lentement à l'aide du poussoir.	**Remarque :** si les morceaux déchiquetés contiennent beaucoup d'ingrédients qui ne peuvent pas tomber, ne les nettoyez pas à l'aide de vos mains ( ) pendant l'opération. A jeter après avoir démonté le mixeur

Instructions de démontage de la machine à pâtes

	
1. Éteindre le mixeur et le débrancher.	2. Retirer la lame du mixeur. Nettoyez les ingrédients après avoir démonté le couteau (voir « Nettoyage de l'appareil à salade »)
	
3. Après avoir retiré les accessoires, remettez en place le couvercle de l'interface du mélangeur et serrez le bouton d'accessoires sur le mixeur.	4. Introduisez votre main dans le barillet du cutter, soulevez le barillet, secouez-le légèrement, tournez-le un peu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis retirez le barillet.

Nettoyage de l'appareil à salade (accessoire en option 10046350)

- Après avoir utilisé le produit, veuillez nettoyer les parties en contact avec les aliments afin d'éviter que les résidus ne se corrodent et n'émettent une odeur particulière.
- L'outil du produit est très tranchant, veuillez faire attention lorsque vous retirez et nettoyez les accessoires.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques (couteaux ou autres objets tranchants) pour nettoyer les accessoires.
- N'utilisez pas de couteau ou tout autre chiffon pour nettoyer les accessoires.
- Ne placez pas ce produit à la lumière directe du soleil ou à des températures élevées.

	
Retirez la lame du broyeur et rincez les accessoires du produit usagé à l'eau claire.	Essuyez l'humidité sur la surface du produit. (Note : La lame est exceptionnellement tranchante, veuillez prendre des mesures de protection lors du nettoyage : par exemple, portez des gants de protection)
	
Remarque : si des pigments végétaux apparaissent sur la paroi intérieure du produit après son utilisation, il convient de l'essuyer avec de l'huile alimentaire et de le rincer à l'eau (exemple : utiliser de l'huile d'arachide pour nettoyer le produit).	Rangez les couteaux hors de portée des mineurs et évitez les accidents lorsque les mineurs touchent les couteaux

Dépannage de la machine à salade

- Si votre machine tombe en panne ou ne fonctionne pas lorsque vous utilisez les accessoires du destructeur, vérifiez les points suivants :
- Si le mixeur fonctionne correctement. Si le mixeur ne fonctionne pas, veuillez contacter le point de service désigné pour réparation ;
- Si le mixeur fonctionne normalement et que ce produit ne fonctionne pas, veuillez arrêter le fonctionnement, démonter ce produit et l'installer correctement conformément à « Installation du fabricant de salade » ;
- S'il a été correctement installé et qu'il ne fonctionne toujours pas, veuillez arrêter le mixeur et renvoyer le produit à l'endroit désigné pour réparation.
- Lorsque le produit est en marche, le produit tremble sur le mixeur, veuillez arrêter le mixeur et serrer complètement les vis du mixeur.
- Ce produit fonctionne lentement, veuillez vérifier si l'hôte est réglé sur une vitesse appropriée.
- Lorsque le produit est en marche, le produit tremble sur le mélangeur, veuillez arrêter le mélangeur et serrer complètement les vis du mélangeur.
- Lorsque le produit est en marche, la presse à pâte ne peut pas fonctionner et le coupe-pâte peut fonctionner. Veuillez arrêter le mixeur et renvoyer le produit à l'endroit prévu pour sa réparation.

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	181
Avvertenze di sicurezza	182
Volume di consegna	185
Panoramica del dispositivo	186
Tasti funzione	187
Installazione	188
Impostazioni della velocità	191
Utilizzo	192
Pulizia e manutenzione	199
Messaggi di errore e risoluzione dei problemi	200
Avviso di smaltimento	201
Produttore	201
Accessori opzionali	202
Tritacarne (10046348)	202
Macchina per la pasta (10046349)	211
Macchina per insalate (10046350)	217

DATI TECNICI

Numero articolo	10045124, 10045125, 10045126
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1600 W
Velocità regolabile	Livelli 1-12
Capienza del contenitore	5 l
Quantità minima di farina	300 g
Peso massimo per la bilancia	1000 g
Accessori opzionali	Tritacarne (10046348), macchina per la pasta (10046349), macchina per insalate (10046350), ciotola (10046352)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare il robot da cucina, leggere e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni contenute in questo manuale, anche se si conosce bene il prodotto.
- Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso del dispositivo da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con il dispositivo.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con i sacchetti di plastica o con il materiale di imballaggio.
- Prestare attenzione durante il trasporto del dispositivo. Spegnere il dispositivo e staccare la spina prima del trasporto.
- Non tentare di modificare questo prodotto in alcun modo.



ATTENZIONE
Rischio di lesioni! Non inserire mai la spina nella presa prima di aver completato il montaggio.

- Tenere il cavo di alimentazione lontano da aree affollate e umide.
- Assicurarsi che l'esterno del dispositivo non si bagni (schizzi d'acqua).
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua o in altri liquidi e non utilizzarlo vicino a lavandini, vasche da bagno o docce.
- Il dispositivo deve essere sempre alimentato da una fonte con tensione, frequenza e potenza identiche a quelle indicate sulla targhetta.
- Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo da non essere calpestato, schiacciato da oggetti posti sopra o vicino ad esso o appoggiato sul dispositivo.
- Non afferrare un dispositivo caduto in acqua. Scollegare immediatamente il cavo di alimentazione.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o che tocchi una superficie calda.
- Non utilizzare il dispositivo se è caduto o se un qualsiasi componente (compresi il cavo o la spina) è stato danneggiato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata per evitare un pericolo.
- L'uso di accessori non previsti per l'uso con questo dispositivo può causare lesioni all'utente o danni al dispositivo.
- Questo robot da cucina è destinato all'uso domestico e in ambienti simili, quali: cucine per il personale di negozi e uffici, agriturismi, motel e B&B.
- Non lasciare il dispositivo incustodito quando è in funzione.
- Non utilizzare il dispositivo per mescolare vernici o altri liquidi infiammabili o in luoghi in cui sono presenti gas o vapori infiammabili.

- Per evitare scosse elettriche, non posizionare il dispositivo vicino all'acqua o ad altri liquidi.



ATTENZIONE

Rischio di lesioni! Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontani dalle parti in movimento durante il funzionamento per evitare lesioni personali e/o danni al dispositivo.

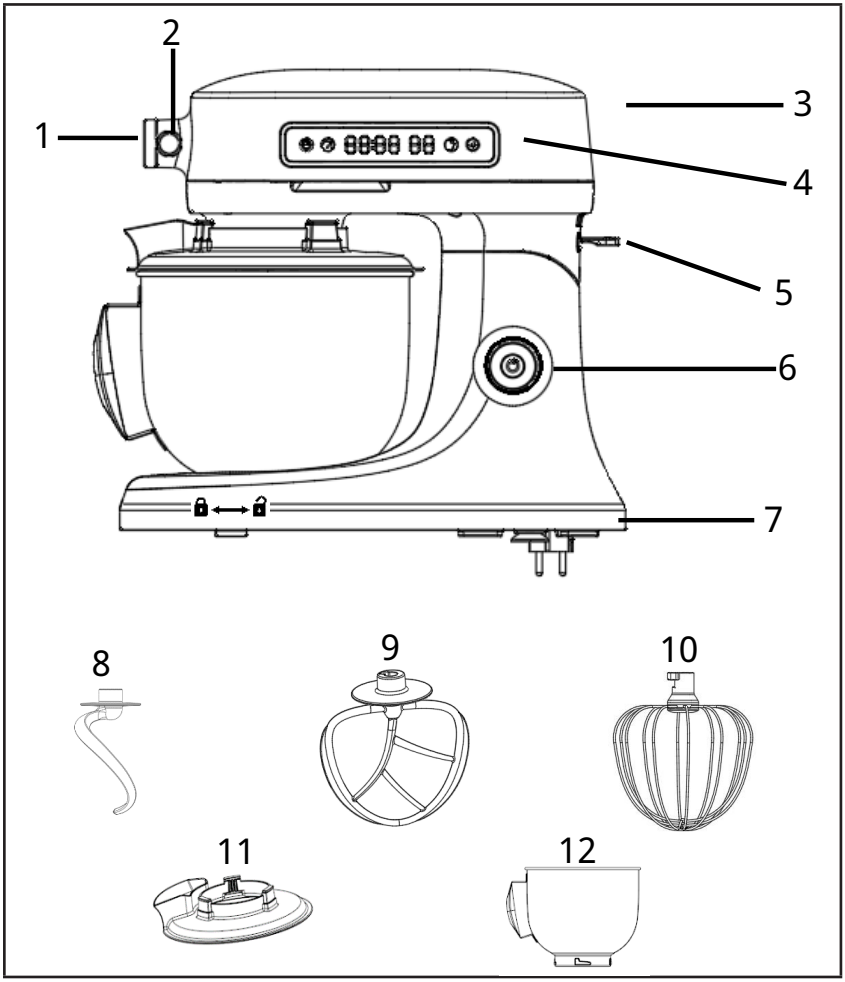
- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili.
  Staccare sempre la spina dalla presa di corrente ogni volta che il dispositivo viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Utilizzare il dispositivo solo su una superficie piana e livellata. È vietato l'utilizzo su lavandini, scarichi o superfici irregolari.
- Utilizzare sempre il dispositivo con il coperchio in posizione.
- L'alloggiamento superiore deve essere chiuso prima di avviare il dispositivo. In caso contrario, il dispositivo non si avvia.
- Non utilizzare il dispositivo per più di 2 minuti al livello di velocità più alto, 8, 9 o 10, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi. Spegnere il dispositivo e lasciarlo raffreddare per almeno 1 minuto prima di procedere.
- Se le lame in movimento vengono accidentalmente esposte, sussiste il rischio di lesioni.
- Non posizionare il dispositivo sopra altri dispositivi, su superfici irregolari o in luoghi in cui potrebbe essere esposto a: fonti di calore (radiatori o stufe), luce solare diretta, polvere eccessiva o vibrazioni meccaniche.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato all'aperto, vicino a un fornello a gas o elettrico caldo o in un forno riscaldato.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fonti di calore come termosifoni, stufe o altri dispositivi che producono calore.
- Non utilizzare il dispositivo sotto o vicino a materiali infiammabili o combustibili (tende).
- Qualsiasi tipo di manutenzione, a parte la normale pulizia, può essere effettuata solo da un elettricista qualificato. Questo dispositivo non contiene parti riparabili dall'utente.
- Se il dispositivo viene utilizzato da terzi, fornire loro le istruzioni per l'uso.
- Non utilizzare in modo improprio il cavo di alimentazione. Non trasportare o tirare mai il dispositivo per il cavo di alimentazione, né tirarlo per staccarlo dalla presa. Afferrare invece la spina ed estrarla dalla presa.
- Non utilizzare il dispositivo in luoghi estremamente caldi o umidi o alla luce diretta del sole.
- Se possibile, non utilizzare il dispositivo con una prolunga.
- Non posizionare altri dispositivi sul robot da cucina.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Questo prodotto non è stato progettato per scopi diversi da quelli specificati nel presente manuale d'uso.
- Contattare le autorità locali per ottenere le istruzioni corrette su come smaltire il dispositivo.

- Non ci assumiamo alcuna responsabilità per i danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni o da un uso improprio o non corretto del dispositivo.
- Spegnere il dispositivo quando si sostituiscono gli accessori o senza toccare le parti che possono essere rimosse durante l'uso.
- Durante il montaggio, l'uso e la pulizia del dispositivo, fare attenzione a non ferirsi con le parti taglienti.
- Per evitare danni al dispositivo e lesioni, utilizzare la funzione consigliata per la preparazione degli alimenti corrispondenti.

VOLUME DI CONSEGNA

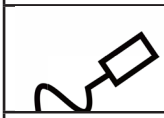
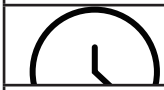
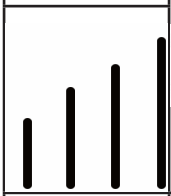
Articolo	Numero
Base	1
Contenitore di miscelazione	1
Sbattitore	1
Gancio per impastare	1
Frusta	1
Paraspruzzi	1
Manuale	1

PANORAMICA DEL DISPOSITIVO



1	Copertura dell'uscita	2	Manopola per accessori	3	Copertura superiore
4	Schermo touch	5	Tasto di inclinazione della testa	6	On/Off e controllo della velocità
7	Base	8	Gancio per impastare	9	Sbattitore
10	Frusta	11	Paraspruzzi	12	Contenitore di miscelazione

TASTI FUNZIONE

Programma per impastare 		Impasto preimpostato	Velocità 1 per 30 secondi, velocità 2 per 30 secondi, velocità 3 per 4-5 minuti Attenzione: non impostare una velocità superiore a 3 per impastare!
Icona della durata 		Utilizzata per impostare la durata operativa	Toccare l'icona della durata, quindi ruotare la manopola per impostare la durata operativa in base alla quantità di ingredienti
Icona della velocità 		Utilizzata per l'impostazione della velocità	Toccare l'icona della velocità, quindi ruotare la manopola per impostare la velocità in base alla quantità di ingredienti e premere il tasto di accensione per avviare la procedura.
Funzione a impulsi 		Serve ad attivare la funzione a impulsi per mescolare la panna e montare gli albumi a neve	Utilizzare questo tasto per montare minimo 3 albumi (circa 100 g, non è possibile aggiungere il tuorlo d'uovo) per 1~5 minuti con la funzione a impulsi
Tasto di accensione 		Serve per mettere in pausa, confermare lo spegnimento, uscire, ecc.	Quando il dispositivo è in funzione, premere questo tasto per mettere in pausa; quando il dispositivo smette di funzionare, premere a lungo per 1,5 secondi per terminare la procedura in corso. Quando il dispositivo è in modalità standby, premere a lungo per 2,5 secondi per spegnerlo.

INSTALLAZIONE

Informazioni importanti sul luogo di posizionamento

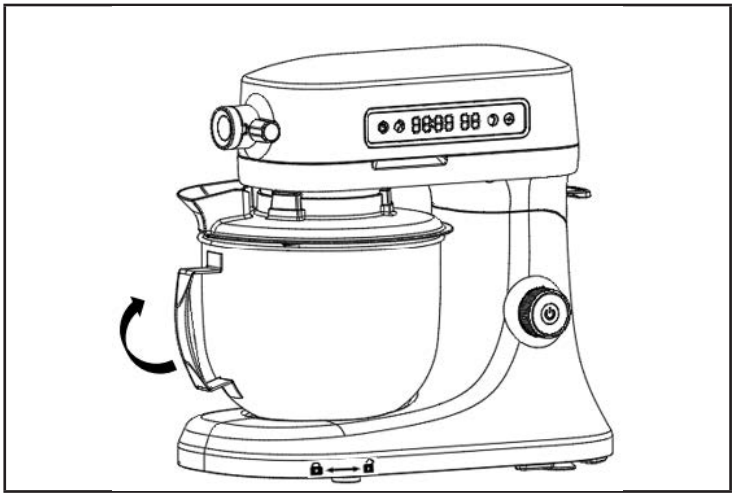
- Posizionare il robot da cucina su una superficie stabile, piana e livellata.
- Posizionare il robot da cucina in modo che non vi siano fonti di calore nelle vicinanze e che non sia esposto alla luce solare diretta. Gli spruzzi d'acqua sul dispositivo possono causare un cortocircuito.

Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e smaltirli correttamente e con cura.
- Si raccomanda vivamente di pulire accuratamente il dispositivo e gli accessori prima dell'uso. Per le relative istruzioni, consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente con messa a terra.

Contenitore di miscelazione

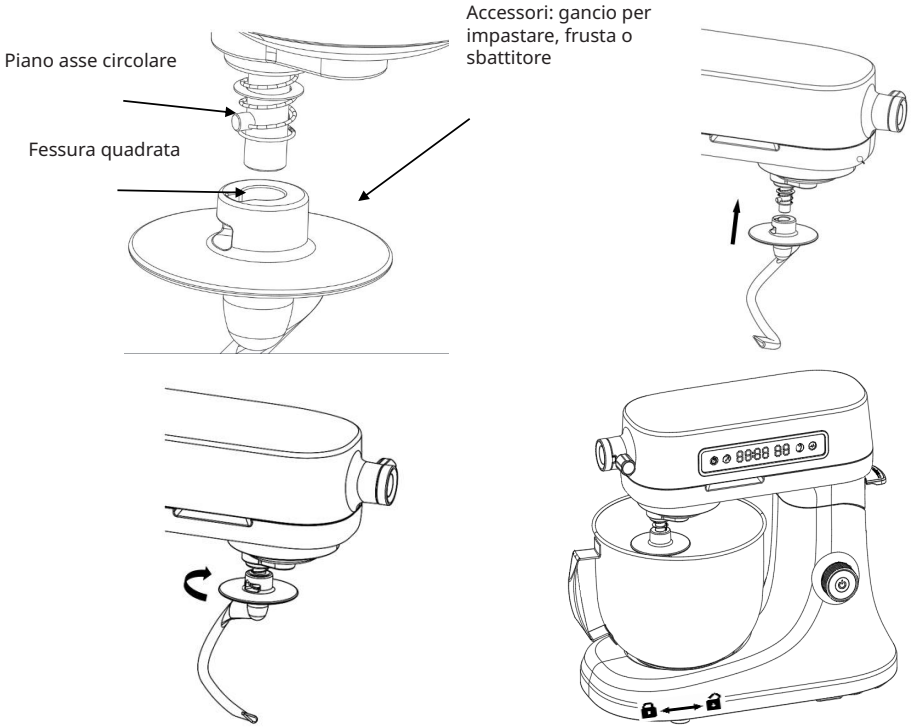
Posizionare il contenitore sulla base e ruotarlo in senso orario per fissarlo. Ruotarlo in direzione opposta per sbloccarlo.



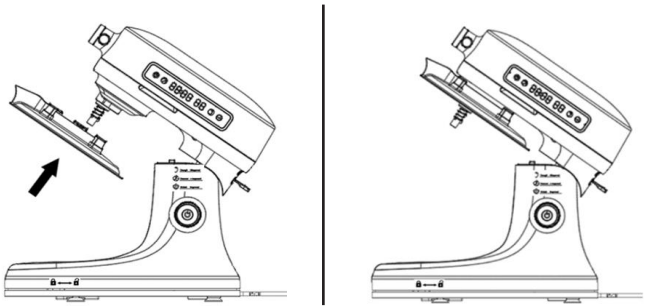
Nota: il dispositivo non funziona finché il contenitore di miscelazione non è bloccato in posizione.

Installazione del gancio per impastare/dello sbattitore/della frusta

Inserire il gancio per impastare (sbattitore/frusta) nell'albero della planetaria in modo che la scanalatura quadrata sia allineata con l'albero, come illustrato in immagine 1. Allo stesso tempo, inserire l'utensile nella fessura dell'albero della planetaria, spingerlo leggermente verso l'alto e quindi ruotare il supporto in senso antiorario fino a quando il perno dell'albero non è allineato con la clip, come mostrato nell'immagine 3. L'utensile è installato. Durante l'installazione, la testa deve essere sollevata per facilitare l'operazione. Una volta installato il contenitore di miscelazione, posizionare la testa in posizione orizzontale come mostrato nell'immagine 4 (nota: il dispositivo non può essere collegato all'alimentazione elettrica durante l'installazione del gancio per impastare e di altri accessori)

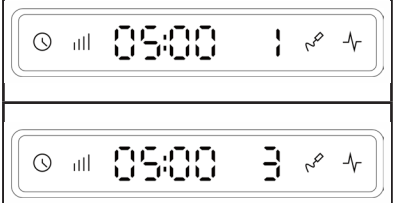
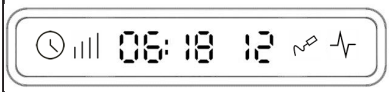


Paraspruzzi



Quando si impasta o si mescola, montare il paraspruzzi come mostrato nell'immagine precedente. Per gli ingredienti di peso superiore a 300 g, si consiglia di utilizzare il paraspruzzi per evitare schizzi.

IMPOSTAZIONI DELLA VELOCITÀ

Velocità	Schermo	Funzione	Istruzioni per l'uso
1–3		Lavorare impasti e mescolare insalate	Velocità 1 per 30 secondi, velocità 2 per 30 secondi e infine velocità 3 per 4-5 minuti. L'impasto sarà liscio e uniforme. Per le insalate, scegliere la velocità giusta in base alla quantità di ingredienti. Attenzione: non impostare una velocità superiore a 3 per impastare!
3–6	 	Per mescolare burro, marmellata, purè di patate, ecc.	Mettere gli ingredienti nel contenitore e mescolare a velocità 3-6 (per alimenti delicati usare la velocità bassa).
7–9	 	Utilizzare per ingredienti con particelle piccole e che richiedono una miscelazione ad alta velocità.	Mettere gli ingredienti in una ciotola e mescolare a velocità 7-9.
9–11	 	Per carne macinata e salsicce (funzione opzionale per il tritacarne)	Tagliare la carne (20x20x60 mm) e collegare il tritacarne (non incluso) al dispositivo. Scegliere uno dei tre dischi per tritare (grosso, medio e sottile) e impostare la velocità su 9-11 per tritare la carne. Se si tratta di salsicce, sostituirli con l'accessorio per il prosciutto; la durata operativa varia a seconda della quantità di alimenti
12/P	 	Utilizzato per sbattere le uova, mescolare la panna	Montare almeno 3 albumi (circa 100 g), impostando la velocità 12 o P, da 1 a 5 minuti Tenere premuto P per far funzionare il dispositivo alla massima velocità.

UTILIZZO

Operazioni preliminari

- Tutte le parti devono essere accuratamente pulite prima di procedere all'uso. (V. "Pulizia e manutenzione")
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa con messa a terra adeguata.

Collaudo del dispositivo

1. Posizionare il dispositivo imballato sul tavolo, tenere la testa con la mano sinistra, quindi premere il tasto di sollevamento della testa con la mano destra (immagine 1); la testa si solleva automaticamente, la mano sinistra la tiene delicatamente sollevata fino a quando non scatta, il dispositivo è completamente aperto e bloccato (immagine 2).
2. Sollevare la testa, posizionare il contenitore nella base e ruotare in senso orario per bloccarlo (v. le istruzioni di installazione per la procedura specifica) nell'immagine 3.
3. Collocare la frusta nella fessura per gli accessori (v. le istruzioni di installazione per la procedura specifica) nell'immagine 3.
4. Premere il tasto di sollevamento della testa con la mano destra, quindi appiattire la testa con la mano sinistra, rilasciare l'interruttore di sollevamento della testa per fissarla e bloccare l'alloggiamento superiore in posizione, come mostrato nell'immagine 4.
5. Dopo l'accensione, l'unità emette un "bip" e il tasto di accensione inizia a lampeggiare. Tenere premuto il tasto di accensione per 1-2 secondi; il dispositivo emette un nuovo segnale acustico e lo schermo lampeggia. Il dispositivo entra in modalità standby.
6. Ruotare la manopola sulla velocità 1 e far funzionare per 3-5 minuti. Premere brevemente l'icona della modalità a impulsi, oppure impostare le velocità 1-12 per circa 1 minuto (fare riferimento alle istruzioni per l'uso della manopola).
7. (È anche possibile toccare l'icona della durata sullo schermo LCD, ruotare la manopola per impostare l'ora e toccare l'icona della velocità, quindi ruotare la manopola per impostare la velocità desiderata e premere il tasto di accensione per avviare la procedura).
8. Al termine del debug, premere il tasto di accensione per spegnere il dispositivo e scollegare il cavo di alimentazione.
9. Spingere la testa verso destra e tenere l'alloggiamento superiore per completare l'immagine 3.
10. Rimuovere il contenitore.

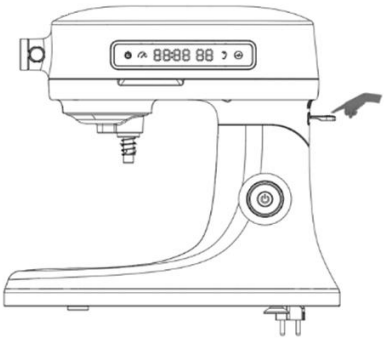


Immagine 1

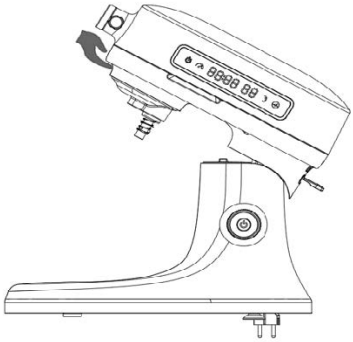


Immagine 2

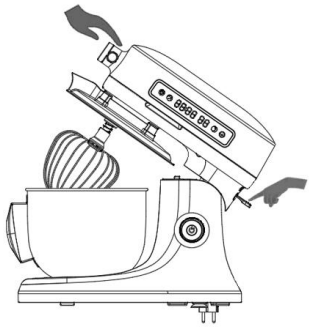


Immagine 3

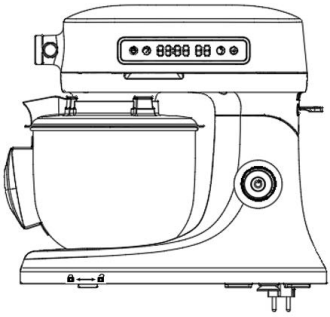
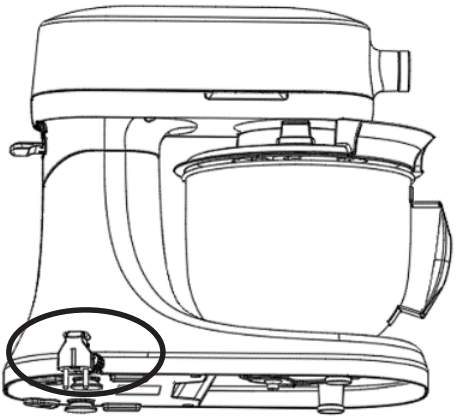


Immagine 4

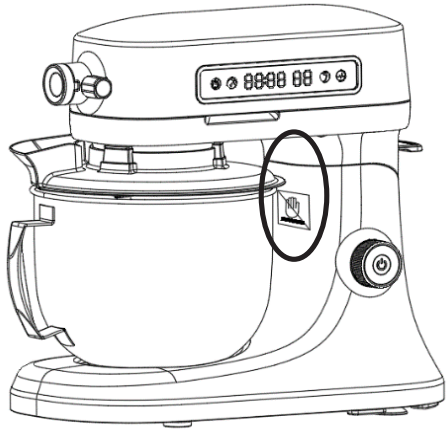
AVVERTENZA

Si tratta di un dispositivo elettrico e, quando il motore è in funzione, può produrre una reazione statica; pertanto, quando si utilizza il dispositivo, è necessario disporre di una buona messa a terra; vedere l'identificazione antistatica del dispositivo.



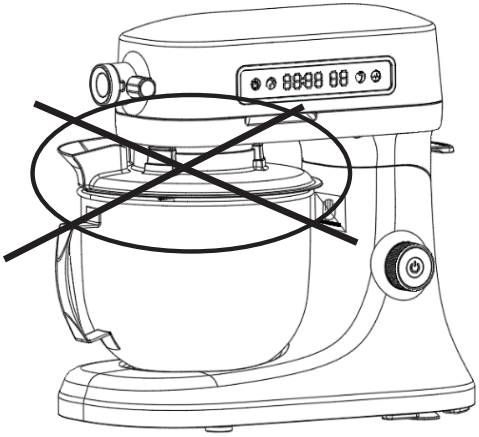
AVVERTENZA

Non inserire le dita nella fessura quando la parte superiore del dispositivo è sollevata o chiusa. Vedere la marcatura manuale anti-schiacciamento locale.



AVVERTENZA

Se il dispositivo è in funzione a qualsiasi velocità, dita, pelle, indumenti, capelli o collane non devono entrare in contatto con l'albero in movimento per evitare rischi meccanici.



Istruzioni per impastare

Accessori: gancio per impastare

Ingredienti: farina, acqua e altri ingredienti

Capacità minima del contenitore: 500 g di farina e 300 g di acqua

Capacità massima: 1000 grammi di farina e 600 grammi di acqua

Metodo di funzionamento:

1. Versare la farina nel contenitore di miscelazione, il rapporto farina/acqua è di 5:3 (solo per riferimento, l'utente deve regolare in modo appropriato in base all'uso effettivo) e aggiungere la formula desiderata. Aggiungere la quantità d'acqua appropriata. Ad esempio: 1.000 grammi di farina più 600 grammi di acqua.
2. Premere il tasto di inclinazione della testa per sollevarla.
3. Inserire il contenitore e ruotarlo in senso orario finché non scatta in posizione.
4. Posizionare il gancio per impastare, assicurandosi che non cada.
5. Premere la leva di sollevamento della testa e abbassarla completamente.
6. Collegare l'alimentazione, impastare alla velocità 1 per 30 secondi, quindi selezionare la velocità 2 per 30 secondi e infine la velocità 3 per 4-5 minuti per ottenere un impasto liscio e uniforme. La farina può anche essere impastata direttamente utilizzando il programma di impastamento automatico. Nota: l'utente può comunque regolare la velocità e la durata tra la velocità 1-3 in base alle effettive esigenze.

Preparare pane e altri prodotti di pasticceria

1. Versare nella ciotola 500 g di farina, 60 g di zucchero, 2 uova, 10 g di lievito madre, 3-6 g di sale, 220 g di latte, senza burro.
2. Premere il tasto di inclinazione della testa e sollevarla.
3. Posizionare il contenitore di miscelazione e bloccarlo.
4. Inserire il gancio per impastare.
5. Premere la leva di sollevamento della testa e abbassarla completamente.
6. Collegare l'alimentazione e impostare la velocità 1 per 30 secondi, poi la velocità 2 per 30 secondi e infine la velocità 3 per 4 minuti. Dopo aver formato l'impasto, tagliare 60-75 grammi di burro in pezzi di 6x6 mm, distribuirli sull'impasto, mescolare a velocità 4-5 per 6-8 minuti fino a quando l'impasto può essere tirato molto sottile a mano. Poi lasciare lievitare per 30 minuti. Tagliare l'impasto in piccoli pezzi e metterlo in forno per fare il pane.

Nota: a causa delle differenze regionali, fare l'impasto con proporzioni diverse di ingredienti non garantisce la riuscita dell'impasto perfetto, quindi si può provare a regolare le proporzioni degli ingredienti più volte fino a ottenere il risultato desiderato.

Istruzioni per la miscelazione

Mescolare rapidamente l'impasto nella misura desiderata per preparare torte, muffin, piatti freddi, insalate e altri alimenti

Accessori: sbattitore

Ingredienti: cetrioli, cavolo viola, pomodori piccoli, mele, ecc. (è possibile scegliere gli ingredienti in base alle preferenze) e condimento per insalata

Quantità minima nel contenitore: 500 g di ingredienti

Quantità massima: 1000 g di ingredienti

Nota: non superare la capacità massima, altrimenti gli ingredienti trabocheranno.

Metodo di funzionamento:

1. Lavare gli ingredienti e tagliarli nella forma preferita, quindi aggiungerli al contenitore e completare con il condimento.
2. Premere il tasto della testa e sollevarla.
3. Inserire il contenitore di miscelazione nel dispositivo.
4. Collegare lo sbattitore e posizionare il paraspruzzi sopra il contenitore.
5. Inserire la spina, impostare la velocità 3-6 e mescolare per 1-3 minuti.

Nota: per la miscelazione sono consentite le velocità da 1 a 9. Si consiglia di utilizzare le velocità 1-6 per grandi quantità di alimenti o per alimenti delicati, in modo da evitare schizzi o di schiacciare gli ingredienti.

---

6. Quando il dispositivo si ferma, inclinare la testa dell'alloggiamento superiore, ruotare il contenitore di miscelazione in senso antiorario, rimuoverlo e versare gli alimenti miscelati nella ciotola desiderata.

Montare albumi/panna

Consente di montare facilmente proteine, torte alla crema, gelati, pane, latte condensato, torte senza grassi, ecc.

Albume d'uovo

Accessori: frusta

Ingredienti: albumi d'uovo

Quantità minima: 3 (circa 100 g)

Quantità massima: 12 (circa 300 g)

Nota: non superare la capacità massima, altrimenti gli ingredienti trabocceranno.

---

1. Versare gli albumi nel contenitore
2. Tirare il tasto di inclinazione e sollevare l'alloggiamento superiore.
3. Inserire il contenitore di miscelazione e bloccarlo.
4. Montare la frusta, assicurandosi che sia ben fissata e non cada.
5. Collegare la spina e accendere il dispositivo, ruotare la manopola sulla velocità 11 o 12 (si consiglia la velocità 12), il dispositivo lavorerà per 1-5 minuti fino a quando gli albumi saranno montati.
6. In base alle esigenze di preparazione, l'uovo intero può essere sbattuto, ma una certa proporzione di zucchero bianco, la cui quantità specifica può essere determinata in base alla ricetta, non deve superare la quantità massima di uova.

Montare la panna

Accessori: frusta

Ingredienti: panna

Quantità minima: 500 g

Quantità massima: 1000 g

1. Versare la panna nel contenitore.
2. Premere il tasto di inclinazione della testa e sollevare l'alloggiamento superiore.
3. Rimettere il contenitore in posizione e bloccarlo.
4. Collegare la frusta e posizionare il paraspruzzi sopra il contenitore.
5. Collegare e accendere il dispositivo, impostare la velocità 11 o 12 e mescolare per 15 minuti fino a quando la panna non sarà montata.
6. Quando il dispositivo si è fermato, sollevare l'alloggiamento superiore, ruotare il contenitore di miscelazione in senso antiorario, rimuoverlo e versare gli alimenti miscelati nella ciotola desiderata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Istruzioni generali per la pulizia

- Scollegare sempre il dispositivo prima di pulirlo.
- Dopo l'uso, lasciare raffreddare il dispositivo prima di pulirlo.
- Non immergerlo in acqua.
- Per pulire l'esterno del dispositivo, utilizzare un panno umido e un detergente non abrasivo.
- Le parti in plastica devono essere pulite con acqua e detergenti generici; non utilizzare detergenti abrasivi o speciali.
- Il contenitore, i dischi delle lame, il gancio per impastare, la frusta e lo sbattitore possono essere puliti con un detergente generico, ma non con detergenti abrasivi o speciali.

MESSAGGI DI ERRORE E RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

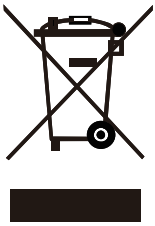
Codici di errore

E 1	Il motore smette di funzionare

Risoluzione dei problemi

Malfunzionamento	Possibile causa	Soluzione
Il dispositivo non funziona.	Il dispositivo non è collegato alla presa di corrente.	Inserire la spina.
	Il tasto della testa non torna in posizione.	Assicurarsi che il tasto della testa torni in posizione.
	Il dispositivo potrebbe essere surriscaldato.	Spegnere il dispositivo per 10-15 secondi, quindi riaccenderlo. Se il dispositivo non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riaccenderlo.
Quando il dispositivo è in funzione, il contenitore di miscelazione emette suoni anomali (gli utensili di miscelazione colpiscono il contenitore).	Il contenitore non è bloccato in posizione.	Assicurarsi che il contenitore sia bloccato correttamente in posizione.
	Gli accessori di miscelazione non sono collegati saldamente.	Assicurarsi che gli accessori di miscelazione siano collegati correttamente.
Il dispositivo si agita notevolmente.	I piedini di gomma si sono staccati.	Assicurarsi che i piedini di gomma siano fissati correttamente.
	Il piano di lavoro utilizzato non è livellato.	Posizionare il dispositivo su un piano d'appoggio livellato.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@klarstein.com

ACCESSORI OPZIONALI

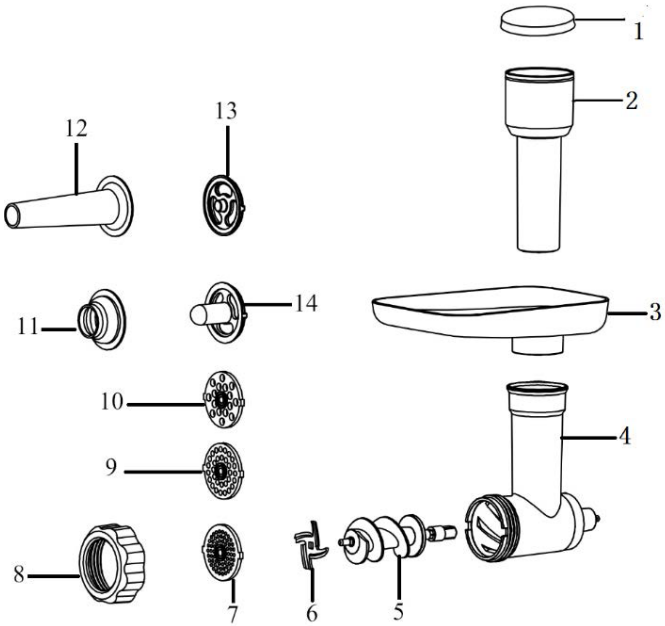
Gli accessori opzionali come il tritacarne (10046348), la macchina per la pasta (10046349), la macchina per insalate (10046350) e una ciotola (10046352) non sono compresi nella fornitura e possono essere acquistati separatamente.

TRITACARNE (10046348)

Istruzioni di sicurezza per il tritacarne

- Quando il prodotto è in funzione, è vietato toccare prodotti metallici, stoviglie e altri oggetti, o inserirli nelle parti in movimento, al fine di evitare danni accidentali o danni al prodotto.
- Non assemblare o smontare il prodotto prima di aver interrotto il funzionamento per evitare lesioni accidentali.
- Non indossare cravatte, sciarpe, collane lunghe o accessori o indumenti larghi, ecc. quando si utilizza questo prodotto. I capelli lunghi devono essere fissati con fermagli per evitare che si impiglino nel prodotto.
- Non utilizzare il prodotto senza sorveglianza per evitare lesioni accidentali.
- Se il prodotto è danneggiato, non utilizzarlo per evitare danni.
- Quando si spingono gli alimenti all'interno, utilizzare il pestello di spinta corretto e non spingerli con oggetti diversi;
- È vietato inserire il prodotto in un dispositivo di disinfezione per disinfettarlo
- Quando si utilizza il prodotto, è vietato inserirvi ossa rotte, altrimenti si causano gravi danni al prodotto.
- Quando si utilizza il prodotto, è vietato inserire la pelle della carne o gusci duri, altrimenti si causano gravi danni al prodotto.
- La piastra e la lama di macinazione sono molto affilate; fare attenzione quando si rimuovono la lama di macinazione e gli accessori per la pulizia.
- Non è destinato all'uso da parte di bambini non sorvegliati o di persone con esperienza o conoscenze insufficienti.
- Se il prodotto si blocca o si verificano altri fenomeni anomali durante l'uso, spegnere immediatamente il dispositivo, scollegarlo e pulire gli ingredienti prima di continuare a usarlo.
- Assicurarsi che il tavolo sia pulito prima dell'uso.
- Dopo l'uso, pulire le parti a contatto con gli alimenti per evitare che i residui marciscano e provochino cattivi odori.
- Si consiglia di utilizzare il prodotto per 4-5 minuti e di lasciarlo a riposo per 15 minuti per prolungare la vita utile del dispositivo ed evitare rischi per la sicurezza.
- Si raccomanda di non lasciare il prodotto inattivo sul robot da cucina per più di 3 minuti.

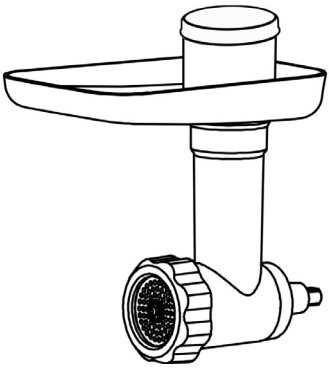
Panoramica del tritacarne



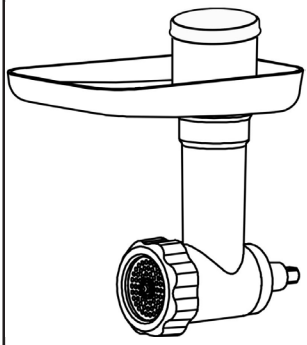
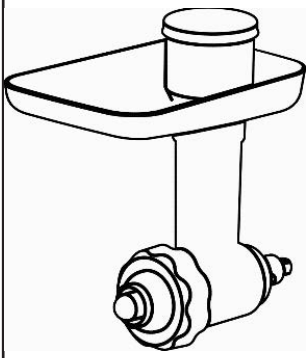
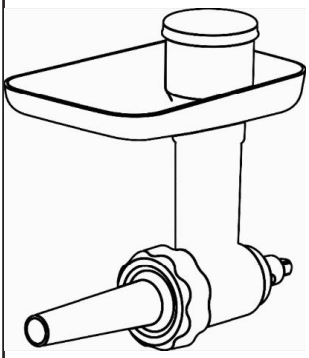
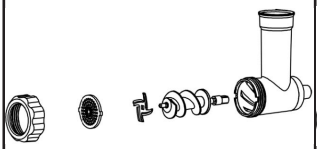
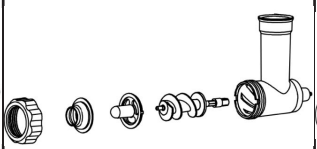
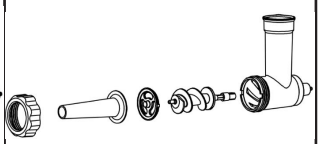
Nota: a causa delle differenze nell'aspetto dei prodotti, il diagramma serve solo come riferimento. Fare riferimento agli oggetti fisici contenuti nella scatola di imballaggio.

1	Copertura	8	Anello di serraggio
2	Spintore	9	Lama media
3	Vassoio	10	Lama grossolana
4	Corpo del tritacarne	11	Strumento per involtini di carne
5	Coclea del tritacarne	12	Staffa per involtini di carne
6	Lama	1–3	Strumento per salsicce
7	Lama fine	14	Staffa per salsicce

Tritacarne assemblato



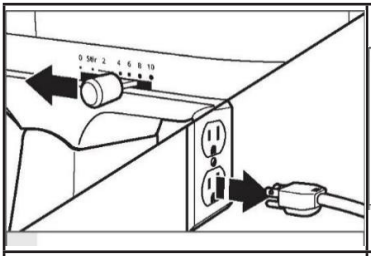
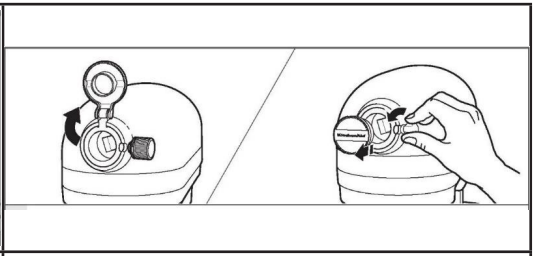
Accessori

Carne macinata	Involtini di carne	Salsiccia
		
		

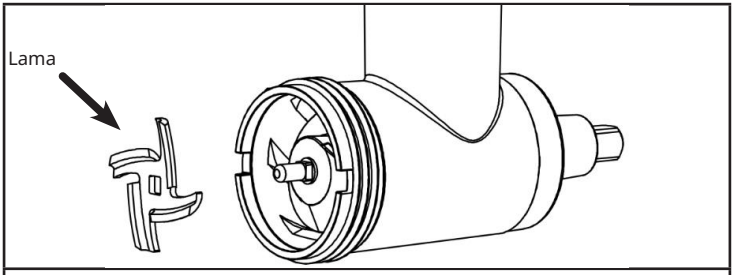
Posizionamento degli accessori

Tritacarne: corpo del tritacarne + coclea del tritacarne + lama del tritacarne + piastra per lama con qualsiasi specifica + anello di serraggio.
Macchina per involtini di carne: corpo del tritacarne + coclea del tritacarne + utensile per involtini di carne + staffa + anello di serraggio.
Salsicce: corpo del tritacarne + coclea del tritacarne + staffa per salsicce + strumento per salsicce + anello di serraggio.

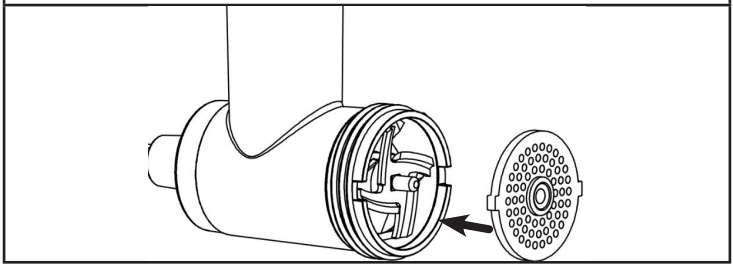
Installazione del tritacarne

	
1. Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.	2. Sollevare o togliere la copertura dell'interfaccia degli accessori del robot da cucina.

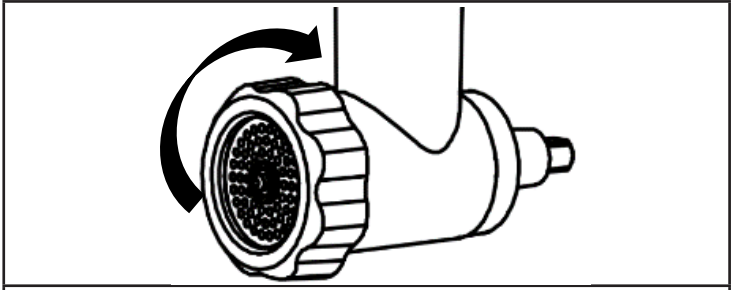
Inserire la coclea del tritacarne nel corpo e selezionare gli accessori desiderati. Assemblare le parti secondo il disegno e serrare l'anello e il corpo del tritacarne.



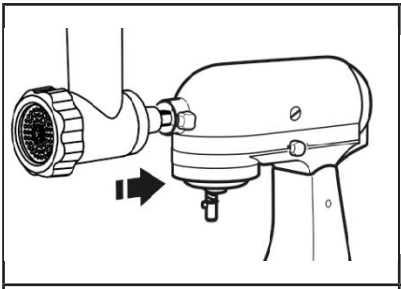
3. La lama del tritacarne deve essere rivolta verso l'esterno.



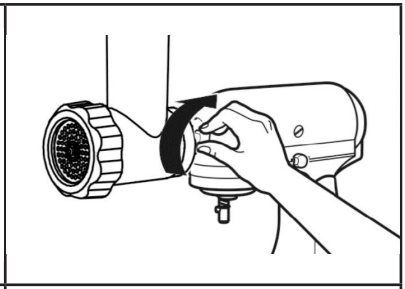
4. Il vassoio per la lama (staffa per salsicce/staffa per involtini di carne) e l'angolo sollevato sono allineati con l'angolo di tripla depressione della carne attorcigliata.



3. Bloccare il controdado nella direzione indicata.



4. Inserire l'albero nell'interfaccia del robot da cucina per assicurarsi che si inserisca nel jack dell'interfaccia. Ruotare il tagliacavo avanti e indietro in base alle necessità. Quando il raccordo è corretto, il perno dell'involucro dell'accessorio si inserisce nella scanalatura sul bordo della guaina.



5. Serrare la manopola dell'accessorio del robot da cucina finché l'accessorio non è completamente fissato.

Impostazioni della velocità del tritacarne

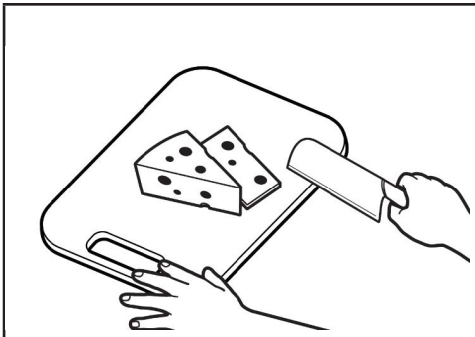
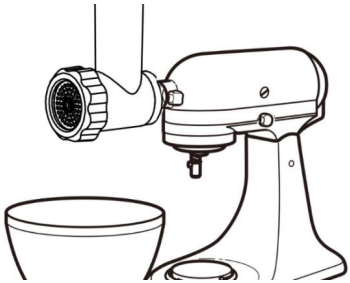
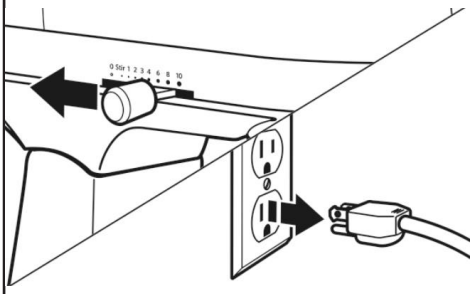
Accessori	Velocità	Raccomandazioni per l'uso
Carne macinata	4–6	Fori piccoli: per carne cruda, pesce, piccole noci o carne cotta per ripieni; Fori medio/grandi: per carne cruda, pesce e noci. Suggerimento: per la carne, è necessario rimuovere la pelle esterna e le ossa; per le noci, è necessario rimuovere il guscio duro.
Involtini di carne	1–2	Preparare involtini di carne
Salsiccia	1–2	Preparare salsicce, wurstel e altri alimenti (il budello deve essere messo a bagno in acqua fredda per 30 minuti).

Utilizzo

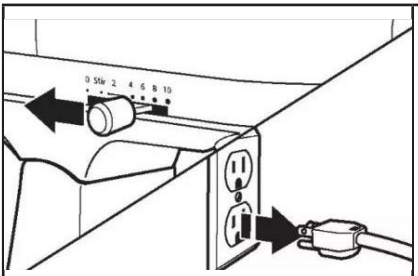
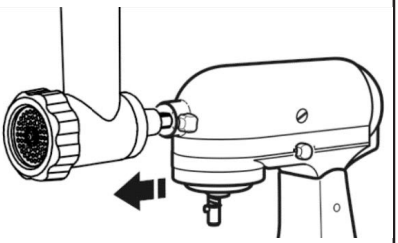
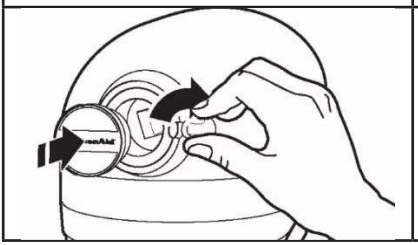
Prima dell'uso

Prima di procedere all'uso, rimuovere la confezione del prodotto e strappare l'etichetta di avvertenza. Pulire accuratamente la superficie del prodotto a contatto con gli alimenti. Per le istruzioni, consultare la sezione "Pulizia del tritacarne".

Utilizzo

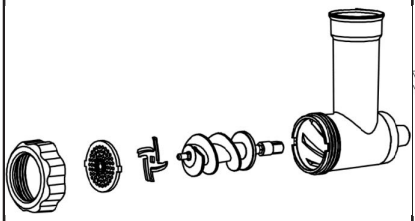
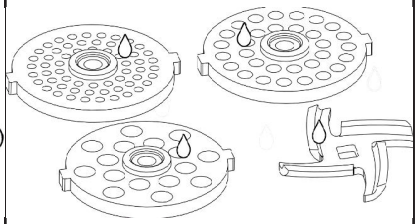
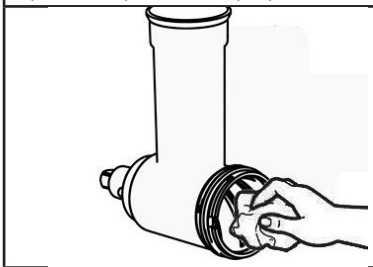
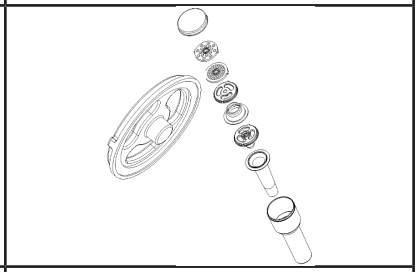
	
1. Preparare gli ingredienti, pulirli e sbucciarli. Tagliarli in modo che possano passare attraverso l'ingresso	2. Prendere una ciotola grande e metterla sotto il dispositivo per servire l'ingrediente lavorato
	3. Regolare la velocità del robot da cucina in base alle necessità. Mettere gli ingredienti preparati nel vassoio e utilizzare lo spintore per introdurre lentamente gli ingredienti preparati nella macchina. Non spingere gli alimenti con oggetti diversi dallo spintore.

Rimuovere gli accessori

	
1. Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.	2. Rimuovere il prodotto dal robot da cucina. Dopo aver smontato il prodotto, rimuovere gli ingredienti rimanenti (v. "Pulizia del tritacarne"). Nota: l'installazione e la rimozione dell'accessorio sono vietate prima che il dispositivo sia completamente fermo.
	3. Dopo aver rimosso gli accessori, riposizionare la copertura dell'interfaccia del robot da cucina e stringere la manopola degli accessori

Pulizia del tritacarne

- Non utilizzare oggetti metallici (coltelli o altri oggetti taglienti) per pulire gli accessori.
- Non utilizzare un panno o altri tessuti duri per pulire gli accessori.
- Dopo la pulizia, non asciugare il prodotto ad alta temperatura o esponendolo alla luce diretta del sole.

	
Dopo aver utilizzato il prodotto, rimuovere gli accessori e utilizzare una spazzola pulita per pulire ogni accessorio dai residui di alimenti. Per pulire le macchie più resistenti sulla superficie si può usare un detergente e poi risciacquare con acqua pulita.	Dopo aver pulito la lama e la piastra, si consiglia di utilizzare olio alimentare per evitare lo sbiadimento e la ruggine.
	
Dopo aver eliminato l'umidità superficiale dal prodotto pulito e dai suoi accessori, rimontarlo e conservarlo in un luogo asciutto (temperatura ambiente). Non disinfettare il prodotto in un dispositivo di disinfezione.	Conservare gli accessori nello spintore per evitare di perderli. La direzione del tappo della scala è verso l'interno dello spintore.

Risoluzione dei problemi del tritacarne

Se il dispositivo ha un malfunzionamento o non funziona correttamente quando si utilizzano gli accessori per tritacarne, per involtini di carne o per salsicce, verificare quanto segue:

- Verificare il corretto funzionamento del robot da cucina. Se il robot da cucina non funziona, rivolgersi al punto di assistenza designato per la riparazione.
- Se il robot da cucina funziona normalmente e questo prodotto non funziona, interrompere l'uso, smontare il prodotto e installarlo correttamente secondo le "Linee guida per l'installazione del prodotto";
- Se è stato installato correttamente come indicato nella sezione "Installazione del tritacarne", ma non funziona comunque. Si prega di arrestare il robot da cucina e di restituire il prodotto al centro di assistenza designato per la riparazione.
- Quando il prodotto è in funzione e si agita sul robot da cucina, arrestare il robot da cucina e serrare completamente le viti.
- Se il prodotto funziona lentamente, verificare che il robot da cucina sia impostato su una velocità adeguata; fare riferimento a "Impostazione della velocità del tritacarne".
- Se il prodotto funziona normalmente ma gli alimenti escono lentamente o non escono affatto, si prega di fermare il robot da cucina e di smontare il prodotto per pulire l'ostruzione.
- Quando il prodotto è in funzione e la pressa per l'impasto non funziona ma lo strumento di taglio funziona, si prega di arrestare il robot da cucina e di restituire il prodotto al luogo designato per la riparazione.

MACCHINA PER LA PASTA (10046349)

Istruzioni di sicurezza per la macchina per la pasta

- Durante il funzionamento del prodotto, non spostarlo e non toccare le parti in movimento con le mani. Questo serve a evitare lesioni accidentali.
- Durante il funzionamento del prodotto, non toccare o inserire prodotti metallici, stoviglie e altri oggetti nelle parti in movimento. Questo serve a evitare lesioni accidentali o danni al prodotto.
- Non utilizzare questo prodotto senza la dovuta supervisione. Questo serve a evitare lesioni accidentali.
- Prima che il prodotto sia completamente fermo, non installare o smontare componenti. Questo serve a evitare lesioni.
- Se alcune parti del prodotto sono danneggiate, interrompere immediatamente l'uso.
- Quando si utilizza questo prodotto, non indossare cravatte, sciarpe, collane lunghe o accessori o indumenti larghi. Fissare i capelli lunghi con fermagli per evitare lesioni.
- Non mettere il prodotto in lavastoviglie.
- Non mettere il prodotto in un dispositivo di disinfezione.
- Il prodotto è adatto solo alla lavorazione della pasta. Per evitare di danneggiare il prodotto, non lavorare ingredienti diversi dalla pasta.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di bambini non sorvegliati o di persone con conoscenze insufficienti.
- Prima di utilizzare il prodotto, assicurarsi che il tavolo sia pulito.
- Se il prodotto si blocca o si verificano altri fenomeni anomali durante l'uso, spegnere immediatamente il dispositivo, scollegarlo e pulire gli ingredienti prima di continuare a utilizzarlo.
- Dopo l'uso del prodotto, pulire le aree a contatto con gli alimenti per evitare che si corrodano e causino cattivi odori.

Panoramica della macchina per la pasta



Rullo per la pasta

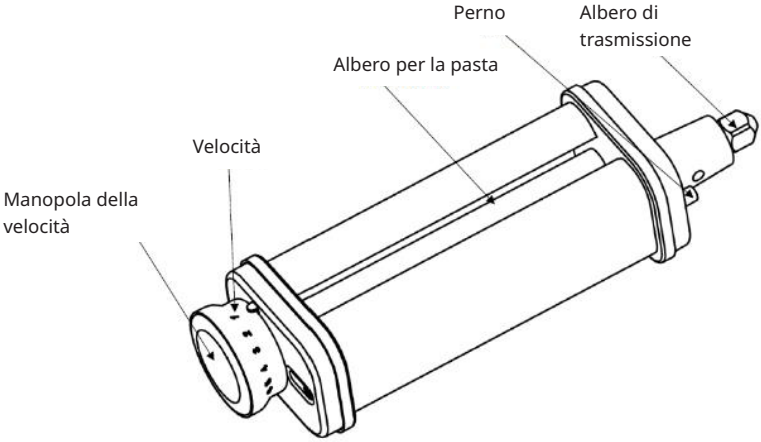


Strumento di taglio per spaghetti



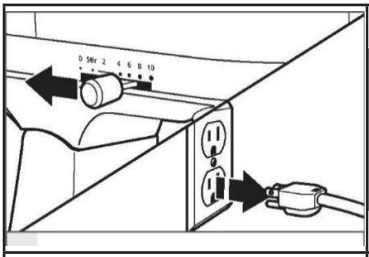
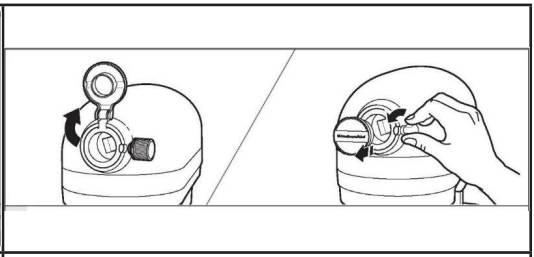
Strumento di taglio per fettuccine

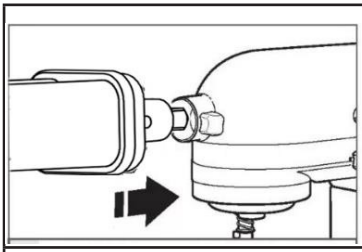
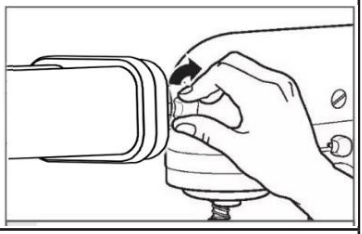
Impostazioni della velocità: per tutti gli accessori è possibile utilizzare le velocità 4-6.



Nota: a causa delle differenze nell'aspetto dei prodotti, il diagramma serve solo come riferimento. Fare riferimento agli oggetti fisici contenuti nella scatola di imballaggio.

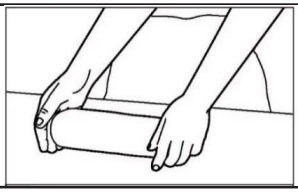
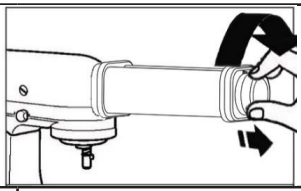
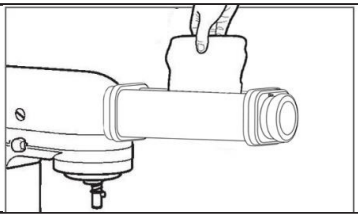
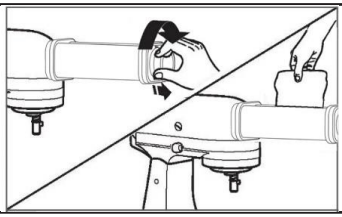
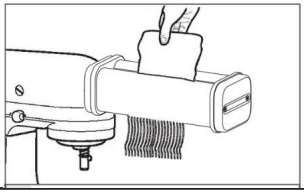
Installazione della macchina per la pasta

	
1. Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.	2. Sollevare o togliere la copertura dell'interfaccia degli accessori del robot da cucina.

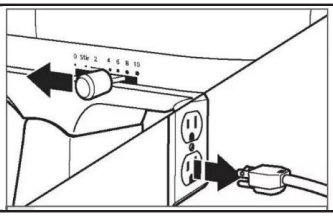
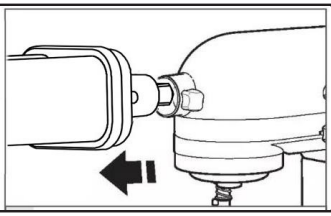
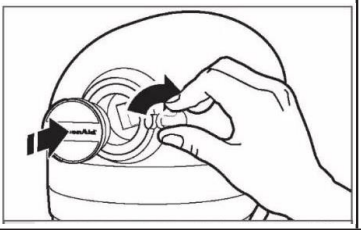
	
3. Inserire l'albero di trasmissione della pressa/strumento di taglio nell'interfaccia del robot da cucina, assicurandosi che l'albero di trasmissione si inserisca perfettamente nella presa quadrata dell'interfaccia. Ruotare la pressa o lo strumento di taglio avanti e indietro come richiesto. Se l'accessorio è posizionato correttamente, i perni dell'alloggiamento dell'accessorio si inseriscono perfettamente nelle scanalature sul bordo della guaina.	4. Serrare la manopola dell'accessorio finché non è completamente fissato al robot da cucina.

Utilizzo della macchina per la pasta

Prima di procedere all'uso, rimuovere la confezione del prodotto e l'etichetta di avvertenza e pulire accuratamente la superficie del prodotto a contatto con gli alimenti. (V. "Pulizia della macchina per la pasta").

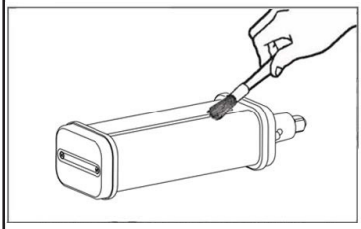
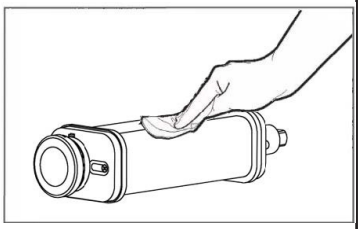
<table>
<tr><td colspan="2"> </td></tr>
<tr><td>1. Per prima cosa, preparare l'impasto (fare riferimento alla ricetta) e tagliarlo in piccoli pezzi adatti all'impastatrice.</td><td>2. Estrarre la manopola di regolazione della pressa e regolarla sull'ottava marcia. Rilasciare la manopola in modo che sia a filo con l'alloggiamento della pressa.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>3. Appiattire l'impasto a mano fino a uno spessore di circa 1 cm e cospargere una piccola quantità di farina tra i fusi dell'impastatrice. Posizionare l'impasto piatto tra i rulli e ripetere l'operazione fino a quando la superficie dell'impasto non sarà liscia e uniforme (tra i due cicli di impastamento, l'impasto può essere piegato lungo i bordi lunghi o corti per aiutare a completare l'impastamento più rapidamente).</td><td>4. Regolare gradualmente l'ingranaggio della manopola dello spessore e ripetere l'operazione di pressatura fino a raggiungere lo spessore desiderato. Si consiglia di utilizzare la quinta o la quarta marcia come spessore della superficie finale.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>5. Quando si preparano gli spaghetti o le fettuccine, sostituire la pressa con lo strumento di taglio selezionato. Posizionare l'impasto appiattito tra i fusi di taglio, tagliarlo nella larghezza desiderata e cuocerlo secondo le necessità.</td><td></td></tr>
</table>

Istruzioni per smontare la macchina per la pasta

	
Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.	Rimuovere la pressa o lo strumento di taglio dal dispositivo. Dopo aver rimosso la pressa o lo strumento di taglio, rimuovere l'eventuale pasta secca rimasta. (V. "Pulizia della macchina per la pasta")
	
Dopo aver rimosso gli accessori, riposizionare la copertura dell'interfaccia del dispositivo e stringere la manopola degli accessori sul dispositivo.	

Pulizia della macchina per la pasta

- Non utilizzare oggetti metallici (coltelli o altri oggetti taglienti) per pulire la pressa e lo strumento di taglio.
- Non pulire la pressa e lo strumento di taglio in lavastoviglie.
- Non far passare strofinacci o altri tessuti attraverso la pressa per la pulizia.

	
Dopo aver tagliato la pasta, lasciare asciugare naturalmente la pressa e lo strumento di taglio per un'ora, quindi utilizzare una spazzola per rimuovere la pasta secca. Se l'impasto secco è difficile da rimuovere, provare a battere gli accessori con le mani. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.	Dopo aver rimosso tutti i residui di pasta secca, pulire la pressa e lo strumento di taglio con un panno morbido e asciutto e riporli in un luogo asciutto (temperatura ambiente). Non lavare la pressa e la lama per affettare in lavastoviglie e non disinfettare il prodotto in un dispositivo di disinfezione.

Risoluzione dei problemi della macchina per la pasta

Se il dispositivo ha un malfunzionamento o non funziona quando si utilizzano gli accessori per la pressa e lo strumento di taglio, verificare quanto segue:

- Il robot da cucina è collegato all'alimentazione?
- Il fusibile del circuito di alimentazione del dispositivo è in condizioni normali di funzionamento?
- Se si utilizza un interruttore automatico, accertarsi che il circuito sia chiuso.
- Spegnere il robot da cucina per 10-15 secondi e riaccenderlo. Se il dispositivo non si avvia, lasciarlo raffreddare per 30 minuti prima di riavviarlo.
- La velocità del dispositivo è impostata correttamente?
- La pressa e lo strumento di taglio sono installati correttamente?
- Sono state rispettare le istruzioni per l'uso?
- L'impasto è stato preparato secondo la ricetta?

MACCHINA PER INSALATE (10046350)

Istruzioni di sicurezza per la macchina per insalate

- È vietato toccare l'utensile con la mano durante il funzionamento.
- Quando il prodotto è in funzione, è vietato spostarlo o toccare le parti in movimento per evitare lesioni accidentali;
- Quando il prodotto è in funzione, è vietato inserire prodotti metallici, stoviglie e altri oggetti, o toccare le parti in movimento, al fine di evitare danni accidentali o danni al prodotto.
- Quando si spingono gli alimenti all'interno, utilizzare il pestello di spinta corretto e non spingerli con oggetti diversi dal pestello di spinta.
- Non utilizzare il prodotto senza sorveglianza per evitare lesioni accidentali.
- Per evitare lesioni accidentali, non assemblare o smontare il prodotto prima di aver interrotto il funzionamento.
- Se il prodotto è danneggiato, non utilizzarlo per evitare danni.
- Quando si utilizza questo prodotto, non indossare cravatte, sciarpe, collane lunghe o accessori o indumenti larghi, ecc. I capelli lunghi devono essere fissati con fermagli per evitare che si impiglino nel prodotto.
- Quando si utilizza il prodotto, è vietato inserirvi alimenti duri come noci, altrimenti si causano gravi danni al prodotto.
- È vietato lasciare il prodotto inattivo sul robot da cucina per più di 3 minuti.
- L'utensile del prodotto è molto affilato, si prega di prestare attenzione durante la rimozione e la pulizia degli accessori.
- Non è destinato all'uso da parte di bambini non sorvegliati o di persone con conoscenze insufficienti.
- Assicurarsi che il tavolo sia pulito prima dell'uso.
- Se il prodotto si blocca o si verificano altri fenomeni anomali durante l'uso, spegnere immediatamente il dispositivo, scollegare il cavo di alimentazione e pulire gli ingredienti prima di continuare a usarlo.
- Dopo l'uso del prodotto, pulire le parti a contatto con gli alimenti per evitare che i residui marciscano ed emettano un odore fastidioso.
- Si consiglia di utilizzare il prodotto per 4-5 minuti e di lasciarlo riposare per 15 minuti in modo da prolungare la vita utile del dispositivo ed evitare rischi per la sicurezza.

Panoramica della macchina per insalate

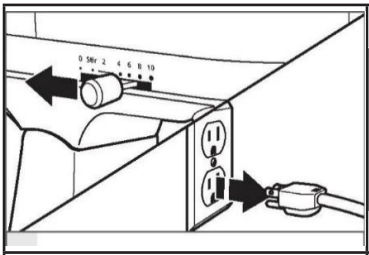


Nota: a causa delle differenze nell'aspetto dei prodotti, il diagramma serve solo come riferimento. Fare riferimento agli oggetti fisici contenuti nella scatola di imballaggio.

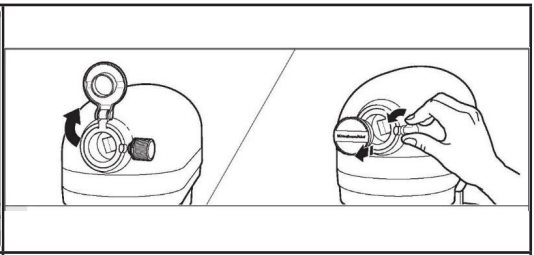
Numero del componente	Nome del componente
1	Lama per affettare
2	Lama fine per affettare
3	Lama di triturazione grossolana
4	Spintore
5	Corpo del trituratore

Nota: tutti i componenti possono essere utilizzati con le velocità 4-6.

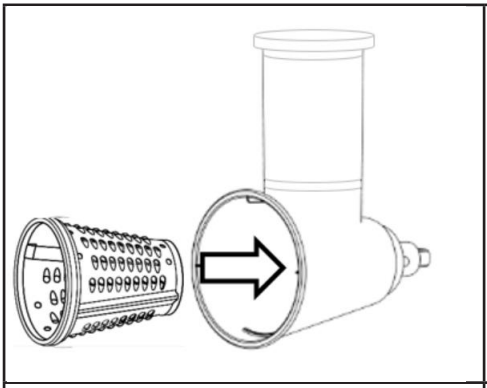
Installazione della macchina per insalate



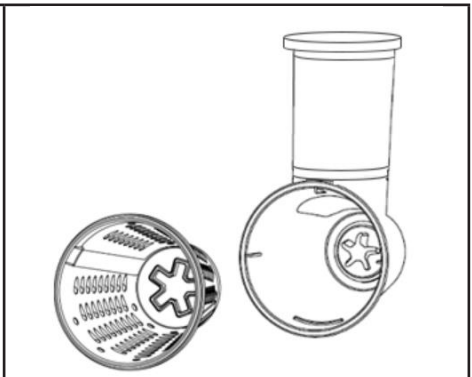
1. Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.



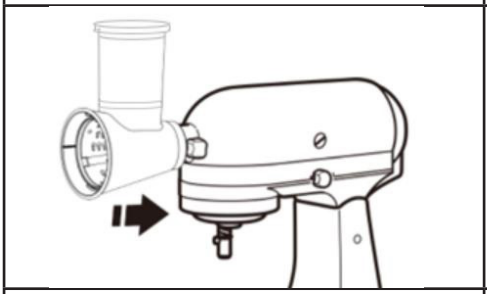
2. Sollevare o togliere la copertura dell'interfaccia degli accessori del robot da cucina.



3. Inserire lo strumento necessario nel corpo principale



Nota: i cinque angoli di tutti i tipi di utensili devono essere allineati alla frizione interna

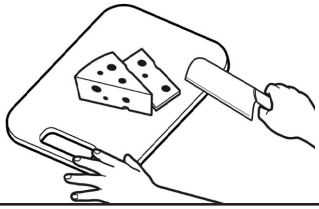
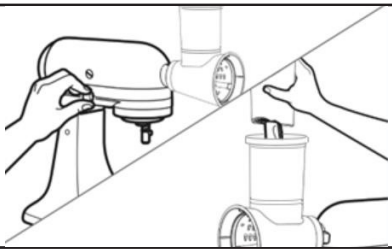


4. Inserire l'albero nell'interfaccia del robot da cucina per assicurarsi che si inserisca nel jack dell'interfaccia. Ruotare la lama avanti e indietro come richiesto. Quando il raccordo è corretto, il perno dell'involucro dell'accessorio si inserisce nella scanalatura sul bordo della guaina.

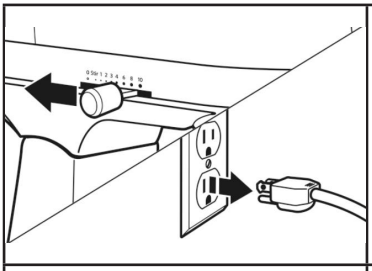
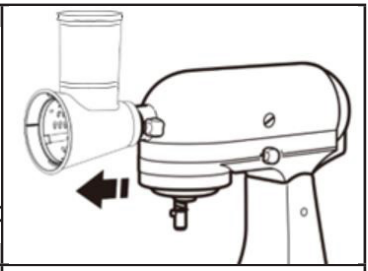
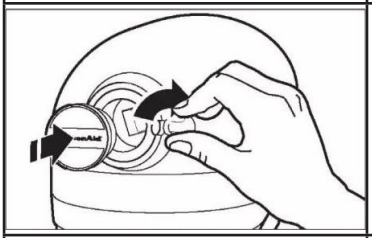
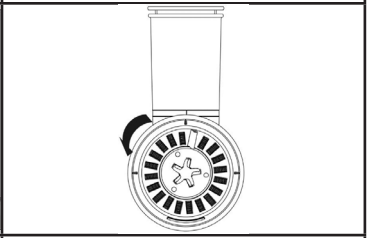


5. Serrare la manopola dell'accessorio del robot da cucina finché l'accessorio non è completamente fissato.

Utilizzo della macchina per insalate

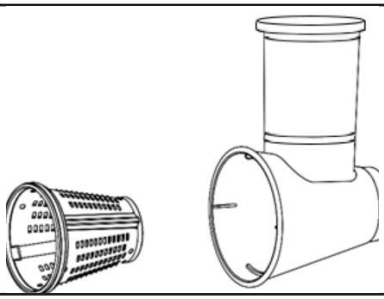
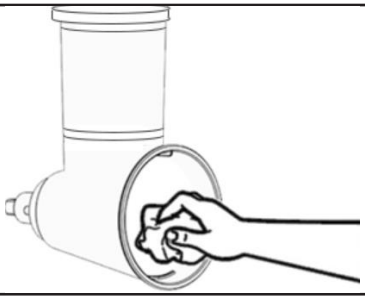
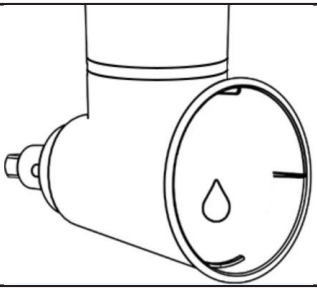
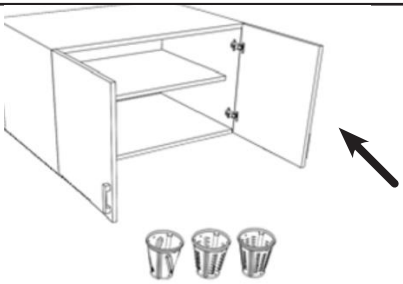
	
1. Preparare gli ingredienti, pulirli e sbucciarli. Tagliarli in modo che possano passare attraverso l'ingresso.	2. Prendere una ciotola grande e metterla sotto il dispositivo per servire gli ingredienti lavorati.
	
3. Introdurre gli ingredienti preparati nel trituratore e spingerli lentamente con lo spintore.	**Nota:** se nel trituratore sono presenti molti ingredienti che non possono fuoriuscire, si prega di non rimuoverli con le mani durante il funzionamento. Smaltirli dopo aver smontato il robot da cucina

Istruzioni per smontare la macchina per insalate

	
1. Spegnere il robot da cucina e staccare la spina.	2. Rimuovere la lama dal robot da cucina. Pulire gli ingredienti dopo aver smontato lo strumento di taglio (v. "Pulizia della macchina per insalate")
	
3. Dopo aver smontato gli accessori, riposizionare la copertura dell'interfaccia per accessori del robot da cucina e stringere la manopola degli accessori.	4. Allungare la mano nel tubo dello strumento di taglio, sollevarlo verso l'alto, scuoterlo leggermente, ruotarlo leggermente in senso antiorario e poi estrarlo.

Pulizia della macchina per insalate (accessorio opzionale 10046350)

- Dopo l'uso del prodotto, pulire le parti che erano a contatto con gli alimenti per evitare che i residui marciscano ed emettano un odore fastidioso.
- L'utensile del prodotto è molto affilato, si prega di prestare attenzione quando si rimuovono gli accessori per la pulizia.
- Non utilizzare oggetti metallici (coltelli o altri oggetti taglienti) per pulire gli accessori.
- Non utilizzare coltelli o altri tessuti per pulire gli accessori.
- Non esporre il prodotto alla luce diretta del sole o a temperature elevate.

	
Estrarre la lama dal trituratore e sciacquare gli accessori del prodotto con acqua pulita.	Asciugare l'umidità presente sulla superficie del prodotto (nota: la lama è insolitamente affilata, si prega di adottare misure di protezione durante la pulizia, ad esempio indossando guanti protettivi)
	
Nota: se dopo l'uso il prodotto presenta pigmenti vegetali sulla parete interna, pulirlo con olio alimentare e risciacquare con acqua (esempio: utilizzare olio di arachidi per pulire il prodotto).	Conservare le lame fuori dalla portata dei minori ed evitare incidenti quando i minori toccano le lame.

Risoluzione dei problemi della macchina per insalate

- Se la macchina si rompe o non funziona quando si utilizzano gli accessori del trituratore, controllare quanto segue:
- Se il robot da cucina funziona correttamente. Se il robot da cucina non funziona, portarlo al punto di assistenza designato per la riparazione.
- Se il robot da cucina funziona normalmente e questo prodotto non funziona, interrompere l'uso, smontare il prodotto e installarlo correttamente secondo la sezione "Installazione della macchina per insalate";
- Se è stato installato correttamente e non funziona ancora, arrestare il robot da cucina e restituire il prodotto al centro di riparazione designato.
- Quando il prodotto è in funzione e si agita sul robot da cucina, arrestare il robot da cucina e serrare completamente le viti.
- Se il prodotto funziona lentamente, verificare se il robot da cucina è impostato su una velocità adeguata.
- Se il prodotto funziona normalmente ma gli alimenti escono lentamente o non escono affatto, si prega di smontare il prodotto per pulire l'ostruzione.
- Quando il prodotto è in funzione, la pressa per la pasta non funziona e lo strumento di taglio funziona. Si prega di arrestare il robot da cucina e di restituire il prodotto al centro di assistenza designato per la riparazione.



KLARSTEIN