BELLA EVO

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

10047841 10047842 10047843 10047844
10047845

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, 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

Sicherheitshinweise 4
Produktübersicht 6
Bedienung 7
Verwendung von Aufsätzen 8
Empfehlungen für Geschwindigkeitsstufen 10
Reinigung 11
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 12
Hinweise zur Entsorgung 14
Hersteller 14

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047841, 10047842, 10047843, 10047844, 10047845
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Stromverbrauch	1500 W
Fassungsvermögen der Schüssel	5,0 L

OPTIONALES ZUBEHÖR

Artikelnummer	**Artikel**
10036472	Flexi-Rührhaken
10036473	Schneebesen
10036474	Knethaken
10036475	Rührhaken
10047846	Rührschüssel

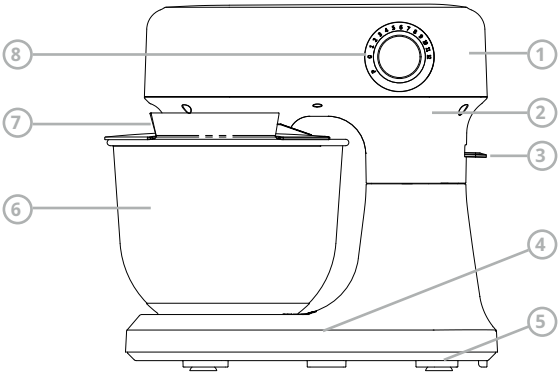
SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor dem Gebrauch die Spannung auf dem Geräteschild und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihre Anschlüsse den Anforderungen genügen, ziehen Sie einen Elektriker oder Ihren Stromanbieter zu Rate.
- Schalten Sie den Motor immer aus, bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken.
- Um Stromschlägen vorzubeugen, tauchen Sie die Gerätebasis nie komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Klarstein Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht ab und lassen Sie es nicht über die Arbeitsfläche hängen, damit keiner daran hängenbleibt.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe offener Herde, heißer Öfen oder leicht entzündlicher Materialen, wie Vorhänge oder Textilien.
- Stellen Sie das Gerät vor der Benutzung auf eine stabile, ebene Oberfläche.
- Kinder ab 8 Jahren sowie psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich an die Stromquelle, damit Sie den Stecker bei Bedarf schnell und leicht ziehen können.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen und nur zum angegebenen Verwendungszweck.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und verstauen Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt und nur unter Aufsicht.
- Fassen Sie während der Benutzung keine beweglichen Teile mit den Händen an.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf und geben Sie das Gerät nur mit Bedienungsanleitung weiter.
- Benutzen Sie nur Originalzubehör.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen oder nicht mehr benutzen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie bewegliche Teile wechseln oder entnehmen.
- Das Gerät enthält Teile, die dem Benutzer nicht zugänglich sind. Entfernen Sie keine Abdeckungen und versuchen Sie nicht das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen dürfen nur von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.
- Schließen Sie das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen, externe Zeitschaltuhren oder ferngesteuerte Steckdosen an.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
  – Küchenbereiche für Personal in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
  – Bauernhöfe;
  – von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
  – Umgebungen wie Bed & Breakfasts.

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

PRODUKTÜBERSICHT



1	Obere Abdeckung	7	Schalendeckel
2	Oberes Gehäuse	8	Geschwindigkeitsschalter
3	Entriegelungshebel	9	Knethaken
4	Basiseinheit	10	Rührhaken
5	Saugfüße	11	Schneebesen
6	Rührschüssel		

BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch des Geräts müssen alle Aufsätze und Zubehörteile wie im Abschnitt Reinigung und Pflege beschrieben gereinigt werden.

1. Mischen Sie die Lebensmittel gründlich nach den Angaben im Rezept. Heben Sie dann den Entriegelungshebel (3) an und schwenken Sie den Antriebsarm nach oben (siehe Abb. 1 und 2).

Abb. 1

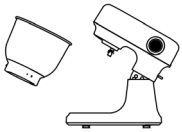


Abb. 2

Abb. 3

2. Setzen Sie die Rührschüssel (6) auf die Geräteplatte, und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (siehe Abb. 4).
3. Befestigen Sie den Knethaken (9) oder den Schneebesen (11) oder den Rührhaken (10) am Anschluss und drehen Sie den Anschluss gegen den Uhrzeigersinn, bis er fest einrastet. (siehe Abb. 4 und 5)

Abb. 4

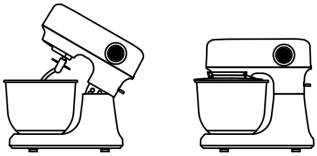


Abb. 5

4. Drücken Sie dann den Entriegelungshebel (3) herunter und drücken Sie die obere Abdeckung (1) mit einer Hand nach unten. (siehe Abb. 4 und 5)
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsschalter (8) in die Position „P“ für kurzen Gebrauch oder stellen Sie den Betriebsschalter auf die gewünschte Position 1-12 für längeren Gebrauch.
6. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (8) in die Position „0“.
7. Heben Sie die obere Abdeckung (1) mit Hilfe des Hebegriffs an.
8. Sie können nun die Rührschüssel (6) von der Geräteplatte abnehmen.

Hinweise zur Inbetriebnahme

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie Zubehörteile anbringen, auswechseln, entfernen oder reinigen.
- Vorsicht: Nach dem Ausschalten immer warten, bis der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist. Fassen Sie keine beweglichen Teile an.
- Drücken Sie auf den Entriegelungsknopf, um den Antriebsarm zu lösen. Kippen Sie den Arm nach oben, bis er hörbar einrastet.
- Setzen Sie die Schüssel ein und verriegeln Sie sie durch Drehen im Uhrzeigersinn.
- Setzen Sie den Spritzschutzring so auf die Schüssel, dass die Einfüllöffnung nach links zeigt.
- Achten Sie beim Anbringen der Aufsätze darauf, dass der Stift der Halterung sicher in die entsprechende Aussparung des Aufsatzes passt.
- Schieben Sie den Aufsatz ganz hinein fixieren Sie ihn, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (etwa 90 Grad).
- Vorsicht: Sollte ein Aufsatz bei der Montage den Spritzschutzring berühren, senken Sie den Arm wieder ab und schalten Sie das Gerät kurz ein; dadurch wird der Antriebskopf in eine zentrierte Position innerhalb der Schüssel gebracht.

VERWENDUNG VON AUFSÄTZEN

Zum Mischen oder Kneten von Teig

1. Empfehlung: Mehl und Wasser in einem Verhältnis von 5:3. Die maximale Menge an Mehl ist 0,6 kg.
2. Bei Geschwindigkeit 1 für 20 Sekunden rühren, bei Geschwindigkeit 2 für 20 Sekunden rühren, bei Geschwindigkeit 3 für 20 Sekunden rühren, anschließend bei Geschwindigkeit 4 etwa 3 Minuten rühren.
3. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.
4. Die Höchstmenge der Mischung darf 0,96 kg nicht überschreiten.
5. Sie sollten den Knethaken oder den Rührhaken verwenden.
6. Verwenden Sie das Gerät nicht für eine lange Zeit bei niedriger Geschwindigkeit

Eiweiß oder Sahne schlagen

1. Schalten Sie das Gerät auf Stufe 12 und schlagen Sie das Eiweiß ohne Unterbrechung etwa 4 Minuten lang, je nach Größe der Eier, steif.
2. Für Schlagsahne schlagen Sie 250 ml frische Sahne auf Stufe 12 etwa 4 Minuten lang.
3. Achten Sie beim Befüllen der Rührschüssel mit frischer Milch, Sahne oder anderen Zutaten darauf, dass die maximale Füllmenge nicht überschritten wird.

4. Verwenden Sie den Schneebesen.

Shakes, Cocktails oder andere Flüssigkeiten mixen

1. Vermischen Sie die Zutaten gemäß dem verfügbaren Rezept auf Stufe 5 bis 11 für etwa 4 Minuten.
2. Überschreiten Sie nicht die Höchstmenge für die Rührschüssel.
3. Sie sollten den Rührhaken verwenden.

Umfassende Vermischung

Die Aufsätze (Schneebesen, Knethaken usw.) sind nicht mittig angebracht, wodurch sie sich sowohl um ihre eigene Achse als auch um die Hauptantriebsachse drehen. Auf diese Weise werden die Zutaten vom Rand der Schüssel zur Mitte hin gründlich vermischt.

Empfohlene Geschwindigkeitseinstellungen

- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe, insbesondere wenn Sie flüssige oder cremige Zutaten oder eine Mischung mit Mehl verarbeiten.
- Die Einstellungen 1 bis 4 eignen sich zum langsamen Mixen, Mischen, Einrühren von Zutaten und zur Verarbeitung von flüssigen Zutaten sowie zur Herstellung von Teig.
- Die Einstellungen 5 bis 11 eignen sich für die Herstellung von Kuchen- oder Gebäckteig.
- Die Einstellung 12 ist zum Schlagen mit dem Schneebesen geeignet.

Schneebesen

Der Schneebesen eignet sich zum leichten Verrühren von flüssigen Mischungen wie Soßen, Eiweiß und Sahne. Der Schneebesen kann mit der Einstellung 12 verwendet werden.

Rührhaken
Für mittlere Mischungen
Dieser Haken eignet sich für mittelschwere Mischungen, wie z. B. dicke Teigmischungen und Kartoffelpüree, für die Verwendung mit den Geschwindigkeitsstufen 1-11.

Knethaken
Für schweren Teig
Dieser Haken ist für die Verarbeitung schwerer Teige mit den Geschwindigkeitsstufen 1-4 geeignet.
Verwenden Sie das Gerät nicht für eine lange Zeit bei niedriger Geschwindigkeit.

EMPFEHLUNGEN FÜR GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

Stufen	Aufsatz	Beschreibung
1-4	Knethaken	Kneten und vermischen von festem Teig oder Zutaten. **Zutaten** • 0,6 kg Mehl • 0,36 kg lauwarmes Wasser **Vorbereitung** 1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel. 2. Bringen Sie den Spritzschutz und den Knethaken an. 3. Geschwindigkeit: Auf Stufe 1: 20 Sekunden lang kneten. Auf Stufe 2: 20 Sekunden lang kneten. Auf Stufe 3: 20 Sekunden lang kneten. Auf Stufe 4: 3 Minuten lang kneten.
5-12 Pulsieren-Taste	Schneebesen	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schlagen von Butter, bis sie schaumig ist **Zutaten** • 6 Eiweiß **Vorbereitung** 1. Geben Sie das Eiweiß in die Rührschüssel. 2. Bringen Sie den Spritzschutz und den Schneebesen an. 3. Schlagen Sie das Eiweiß bei Stufe 12 für 4 Minuten, bis es steif ist.

REINIGUNG

WARNUNG!
Stromschlaggefahr

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Basisgerät niemals in Wasser.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Basisgerät niemals in Wasser.
- Verwenden Sie niemals scheuernde, korrosive oder abrasive Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.

Reinigung der Basiseinheit

1. Reinigen Sie die Basiseinheit mit einem feuchten Tuch. Falls nötig, können Sie zusätzlich etwas Spülmittel verwenden.
2. Wischen Sie dann mit einem feuchten, sauberen Lappen nach.
3. Verwenden Sie die Basiseinheit erst dann wieder, wenn sie vollständig trocken ist.

Reinigung des Zubehörs

1. Legen Sie die Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um Teigreste einzuweichen. Sie können dem Wasser auch ein wenig Spülmittel hinzufügen.
2. Entfernen Sie die aufgeweichten Teigreste mit einer Spülbürste.
3. Spülen Sie diese anschließend mit klarem Wasser ab.
4. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder verwenden.

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 cm²) 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:

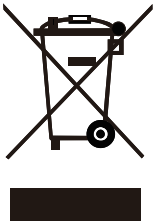
  Chal-Tec Fulfillment GmbH
  Norddeutschlandstr. 3
  47475 Kamp-Lintfort

- 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

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Deutschland.
Kontakt: info@electronic-star.de

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.

CONTENTS

Safety Instructions 16
Product Overview 18
Operation 19
Use of Attachments 21
Recommendations for Speed Levels 22
Cleaning 23
Disposal Considerations 24
Manufacturer & Importer (UK) 24

TECHNICAL DATA

Article number	10047841, 10047842, 10047843, 10047844, 10047845
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power consumption	1500 W
Bowl capacity	5.0 L

OPTIONAL ACCESSORIES

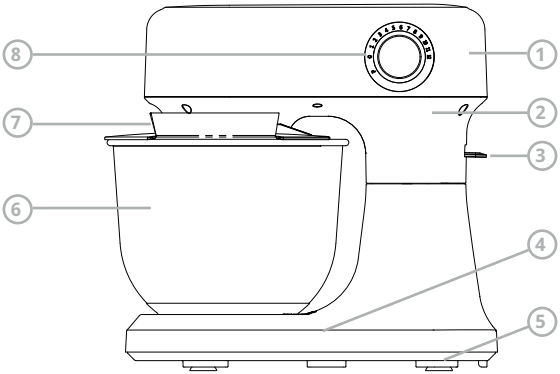
Item number	**Item**
10036472	Flexi-Mixing blade
10036473	Whisk
10036474	Dough hook
10036475	Mixing Blade
10047846	Mixing bowl

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

PRODUCT OVERVIEW



1	Top cover	7	Bowl cover
2	Upper housing	8	Speed switch
3	Unlock lever	9	Dough hook
4	Lower body	10	Mixing blade
5	Suction feet	11	Egg whisk
6	Mixing bowl		

OPERATION

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section Cleaning and care.

1. Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe. Then lift up the unlock lever(3) and swing up the drive arm (see Fig 1&2).

Fig. 1

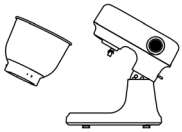


Fig. 2

Fig. 3

2. Place the mixing bowl (6) on the device plate, and turn the mixing bowl unit in clockwise direction until it is fixed. (see Fig. 4)
3. Fix the dough hook (9) or the egg whisk (11) or the mixing blade (10) on the blade connector and rotate the blade connector anticlockwise until it engages firmly. (see Fig. 4&5)

Fig. 4

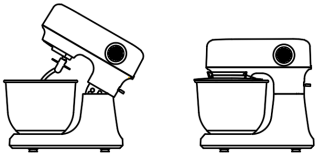


Fig. 5

4. Then lift up the unlock lever (3) and press the top cover (1) downwards with one hand. (see Fig.4&5)
5. Insert the power plug in the power socket and speed switch (8) in the ”P” setting for short usage or set the operating switch to the desired position 1-12 for longer usage.
6. Turn the speed switch (8) in the “0” setting.
7. Lift up the top cover (1) by the lifting handle.
8. You can now remove the mixing bowl (6) from the device plate.

Notes on commissioning

- Before fitting, changing, removing or cleaning any attachments, ensure that the appliance has been switched off and disconnected from the mains.
- Caution: After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- Press the release button to release the drive head. Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place.
- Fit the main bowl and lock it by turning it clockwise.
- Place the splash-guard ring onto the bowl with the filler opening to the left.
- When fitting the attachments, ensure that the pin on the mounting fits safely into the corresponding recess in the attachment.
- Push the attachment all the way up, then lock it by turning it anti-clockwise (about 90°).
- Caution: If an attachment should touch the splash-guard ring when being fitted, lower the tilt-arm again and switch the unit briefly on; this will bring the drive head in a centred position inside the bowl.

USE OF ATTACHMENTS

To mix or knead dough

1. Suggestion flour and water at a ratio of 5:3, and the maximum quantity of flour is 0.6 kg.
2. From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, speed 3 for mix 20 second afterwards speed 4 for about 3 minutes.
3. When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. Maximum quantity of mixture is not exceeded 0.96 kg.
5. The dough hook or mixing blade should be used.
6. Please do not use it in low speed for a long time

Whipping egg whites or cream

1. Switch on speed 12, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
2. For whipping cream, whip 250ml fresh cream at speed 12 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. The egg whisk should be used.

Mixing shakes, cocktails or other liquids:

1. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 5 to 11 for about 4 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.
3. The mixer beater should be used.

Planetary action

The attachments (whisk, kneading hooks etc.) are fitted off-centre, causing them to rotate round their own axis as well as round the main drive axis. This action ensures thorough mixing of the ingredients from the side of the bowl towards the centre.

Appropriate speed settings

- Always start with a low speed setting, especially when processing liquid or creamy ingredients, or any mixture containing flour.
- Settings 1 to 4 are suitable for slow blending, mixing, stirring in of ingredients and processing liquid ingredients as well as making dough.
- Settings 5 to 11 is suitable for making cake or pastry dough.
- Settings12 are suitable for beating with the whisk.

Whisk

The egg whisk is suitable for light blending of liquid mixtures such as sauces, egg-white and cream. The egg whisk can be used with the settings 12.

Mixing blade
For medium mixtures
This blade is useful for medium mixtures such as thick batter-mix and mashed potatoes, using the speed settings 1-11.

Dough hook
For heavy dough
This hook is suitable for processing heavy dough using the speed settings 1-4. Please do not use it in low speed for a long time.

RECOMMENDATIONS FOR SPEED LEVELS

Gear range	Attachment	Description
1-4	Dough hook	Kneading and mixing firm dough or ingredients. **Ingredients** • 0.6 kg plain flour • 0.36 kg lukewarm water **Preparation** 1. Put the ingredients in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and dough hook. 3. Speed: On level 1: knead for 20 sec. On level 2: knead for 20 sec. On level 3: knead for 20 sec . On level 4: knead for 3 min .
5-12 Pulse button	Egg whisk	- Whipping cream - Egg whites - Mayonnaise - Beating butter until fluffy **Ingredients** • 6 egg whites **Preparation** 1. Put the egg whites in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and the balloon whisk. 3. Beat the egg whites at level 12 for 4 minutes until stiff.

CLEANING

WARNING!
Danger of electric shock

Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning. Never immerse the base unit in water.

- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.
- Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

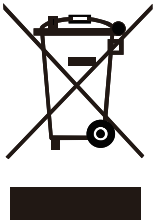
Cleaning the base unit

1. Clean the base unit with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit again until it is completely dry.

Cleaning the accessories

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues. You can also add a little detergent to the water.
2. Remove softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.

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@electronic-star.de

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 código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.

ÍNDICE

Indicaciones de seguridad 46
Vista general del producto 48
Puesta en funcionamiento 49
Uso de accesorios 50
Recomendaciones para los niveles de velocidad 52
Limpieza 53
Indicaciones sobre la retirada del aparato 54
Fabricante 54

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047841, 10047842, 10047843, 10047844, 10047845
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo de energía	1500 W
Capacidad de la cazoleta	5 L

ACCESORIOS OPCIONALES

Número de artículo	**Artículo**
10036472	Cuchilla mezcladora flexi
10036473	Batidor
10036474	Gancho para masa
10036475	Cuchilla mezcladora
10047846	Tazón de mezcla

INDICACIONES DE SEGURIDAD

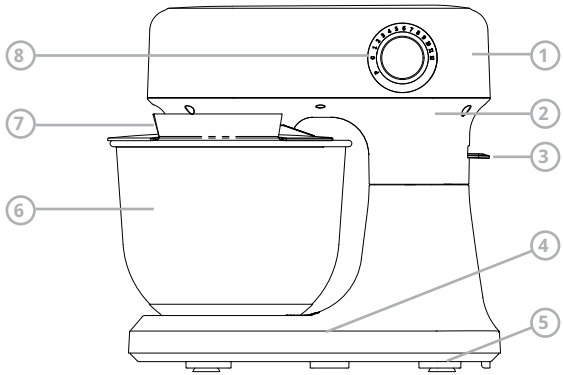
- Antes de utilizarlo, compruebe el voltaje de la placa del aparato y conéctelo sólo a enchufes que correspondan al voltaje del aparato. Si no está seguro de si sus conexiones cumplen los requisitos, consulte a un electricista o a su proveedor de electricidad.
- Apague siempre el motor antes de enchufarlo a una toma de corriente.
- Para evitar descargas eléctricas, nunca sumerja completamente la base en agua u otros líquidos.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el centro de servicio Klarstein o una persona con cualificación similar.
- No doble el cable de alimentación ni deje que cuelgue sobre la superficie de trabajo para evitar que se enganche.
- No coloque el aparato cerca de estufas abiertas, hornos calientes o materiales fácilmente inflamables como cortinas o tejidos.
- Antes de utilizar el aparato, colóquelo sobre una superficie estable y nivelada.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades mentales, sensoriales y físicas sólo pueden utilizar el aparato si un supervisor responsable de ellos les ha familiarizado a fondo con sus funciones y precauciones de seguridad y comprenden los riesgos asociados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Coloque el aparato lo más cerca posible de la fuente de alimentación para poder desenchufarlo rápida y fácilmente en caso necesario.
- Compruebe regularmente si el cable de alimentación está dañado. No utilice la unidad con el cable de alimentación dañado.
- Utilice la unidad sólo en interiores y para el fin especificado.
- Mantenga el aparato alejado de los niños y guárdelo fuera de su alcance.
- No utilice el aparato sin contenido y sólo bajo supervisión.
- No toque ninguna pieza móvil con las manos durante el uso.
- Conserve el manual de instrucciones y entregue el aparato sólo con el manual de instrucciones.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo o dejar de utilizarlo.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe antes de cambiar o desmontar cualquier pieza móvil.
- La unidad contiene piezas que no son accesibles al usuario. No retire las cubiertas y no intente reparar la unidad usted mismo. Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por especialistas cualificados.
- No conecte la unidad a enchufes múltiples, temporizadores externos o enchufes controlados a distancia .
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:

  - zonas de cocina del personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - granjas;
  - por clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;

- entornos tipo bed and breakfast.

Nota: El aparato sólo está diseñado para un funcionamiento de corta duración, es decir, no debe funcionar de forma continuada durante más de 4 minutos. A continuación, apague el aparato y deje que el motor se enfríe antes de volver a encenderlo.

VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



1 Cubierta superior
2 Carcasa superior
3 Palanca de desbloqueo
4 Carcasa inferior
5 Pies adhesivos
6 Tazón de mezcla
7 Tapa del tazón de mezcla
8 Interruptor de velocidad
9 Gancho para masa
10 Cuchilla mezcladora
11 Batidor de huevos

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, todos los accesorios y piezas accesorias deben limpiarse tal y como se describe en el apartado Limpieza y cuidado.

1. Mezcle bien los ingredientes alimentarios siguiendo los detalles de la receta. A continuación, levante la palanca de desbloqueo (3) y gire hacia arriba el brazo motriz (véanse las figuras 1 y 2).

Fig. 1

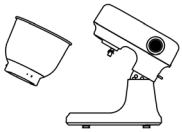


Fig. 2

Fig. 3

2. Coloque el bol mezclador (6) en la placa del aparato y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijo. (véase la fig. 4)
3. Fije el gancho amasador (9) o el batidor de huevos (11) o la cuchilla mezcladora (10) en el conector de la cuchilla y gire el conector de la cuchilla en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que encaje firmemente. (véanse las figuras 4 y 5)

Fig. 4

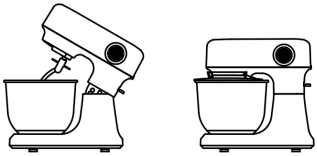


Fig. 5

4. A continuación, levante la palanca de desbloqueo (3) y, con una mano, presione hacia abajo la cubierta superior (1) (véanse las figuras 4&5).
5. Inserte el enchufe en la toma de corriente y coloque el interruptor de velocidad (8) en la posición «P» para un uso breve o en la posición deseada (1-12) para un uso prolongado.
6. Gire el interruptor de velocidad (8) a la posición «0».
7. Levante la cubierta superior (1) por el asa de elevación .
8. Ahora puede retirar el bol mezclador (6) de la placa del aparato.

Notas sobre la puesta en servicio

- Antes de colocar, cambiar, retirar o limpiar cualquier accesorio, asegúrese de que el aparato esté apagado y desconectado de la red eléctrica.
- Atención: Después de la desconexión, espere siempre hasta que el motor se haya detenido por completo. No toque ninguna pieza móvil.
- Pulse el botón de desbloqueo para liberar el cabezal de accionamiento. Incline el cabezal hacia arriba hasta que oiga que encaja seguramente.
- Coloque la cubeta principal y bloquéela girándola en el sentido de las agujas del reloj.
- Coloque el anillo antisalpicaduras en la cubeta con la abertura de llenado hacia la izquierda.
- Al montar las fijaciones, asegúrese de que el pasador de la fijación encaja de forma segura en el hueco correspondiente de la fijación.
- Empuje el accesorio hacia arriba y, a continuación, bloquéelo girándolo en sentido antihorario (unos 90°).
- Atención: Si al montar un accesorio éste toca el anillo protector contra salpicaduras, baje de nuevo el brazo basculante y encienda brevemente el aparato; de este modo, el cabezal de accionamiento quedará centrado dentro de la cubeta.

USO DE ACCESORIOS

Para mezclar o amasar

1. Sugerencia harina y agua en una proporción de 5:3, y la cantidad máxima de harina es de 0,6 kg.
2. Velocidad 1 para mezclar 20 segundos, y velocidad 2 para mezclar 20 segundos, velocidad 3 para mezclar 20 segundos después velocidad 4 durante unos 3 minutos.
3. Al llenar el bol mezclador , asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima.
4. La cantidad máxima de mezcla no supera los 0,96 kg.
5. Se debe utilizar el gancho amasador o la cuchilla mezcladora.
6. No lo utilice a baja velocidad durante mucho tiempo

Batir clara de huevo/ nata

1. Encienda la velocidad 12 y bata las claras sin parar durante unos 4 minutos, según el tamaño de los huevos, hasta que estén a punto de nieve.
2. Para la nata montada, monte 250 ml de nata fresca a velocidad 12 durante unos 4 minutos.
3. Al llenar el bol mezclador con leche fresca, nata u otros ingredientes, asegúrese de no sobrepasar la cantidad máxima.
4. Es recomendable utilizar el batidor de huevos.

Mezclar batidos, cócteles u otros líquidos:

1. Mezcle los ingredientes según la receta disponible, de velocidad 5 a 11 durante unos 4 minutos.
2. No supere la cantidad máxima para el bol mezclador.
3. Se debe utilizar el batidor de varillas.

Acción

Los accesorios (batidor, ganchos amasadores, etc.) se montan descentrados, por lo que giran alrededor de su propio eje y del eje de accionamiento principal. Esta acción garantiza que los ingredientes se mezclen por completo desde los bordes del bol hacia el centro.

Ajustes de velocidad adecuados

- Comience siempre con una velocidad baja, especialmente al procesar ingredientes líquidos, cremosos o cualquier mezcla que contenga harina.
- Los ajustes del 1 al 4 son adecuados para batir lentamente, mezclar, incorporar ingredientes y procesar ingredientes líquidos, así como para amasar.
- Los ajustes de 5 a 11 son adecuados para preparar masas de pastelería o repostería.
- Utilice el ajuste 12 para batir.

Batir

El batidor de huevos es adecuado para mezclar líquidos ligeros, como salsas, claras de huevo y nata. El batidor de huevos puede utilizarse con el ajuste 12.

Cuchilla mezcladora

Para mezclas medias
Esta cuchilla es útil para mezclar ingredientes de consistencia media, como masa espesa y puré de patatas, utilizando los ajustes de velocidad del 1 al 11.

Gancho para masa

Para masas pesadas
Este gancho es adecuado para procesar masas pesadas utilizando los ajustes de velocidad 1-4.
No lo utilice a baja velocidad durante mucho tiempo.

RECOMENDACIONES PARA LOS NIVELES DE VELOCIDAD

Rango de marchas	Accesorio	Descripción
1-4	Gancho para masa	Amasar y mezclar masa firme o ingredientes. **Ingredientes** • 0,6 kg de harina común • 0,36 kg de agua tibia **Preparación** 1. Coloca los ingredientes en el bol para mezclar. 2. Coloca el protector contra salpicaduras y el gancho para amasar. 3. Velocidad: En el nivel 1: amasar durante 20 seg. En el nivel 2: amasar durante 20 seg. En el nivel 3: amasar durante 20 seg. En el nivel 4: amasar durante 3 min .
5-12 Pulsador	Batidor de huevos	- Nata montada - Claras de huevo - Mayonesa - Batir la mantequilla hasta que quede esponjosa **Ingredientes** • - Claras de huevo **Preparación** 1. Coloca las claras de huevo en el bol para mezclar. 2. Coloca el protector contra salpicaduras y el batidoren forma de globo. 3. Bate las claras de huevo a velocidad 12 durante 4 minutos hasta que estén firmes.

LIMPIEZA

¡ADVERTENCIA!
¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconecte el enchufe de alimentación eléctrica de la toma de corriente antes de limpiar el aparato. No sumerja nunca la unidad base en agua.

- Desconecte el enchufe de alimentación eléctrica de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la unidad base en agua.
- Nunca utilice productos de limpieza corrosivos, abrasivos o que puedan rayar, ya que podrían dañar el aparato.

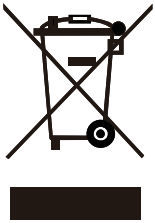
Limpieza de la unidad base

1. Limpie la unidad base con un paño húmedo. También se puede utilizar un poco de detergente.
2. Limpia con agua limpia.
3. No utilice la unidad base hasta que esté completamente seca.

Limpieza de los accesorios

1. Ponga las piezas en agua fría o tibia para ablandar los restos de masa. También puede añadir un poco de detergente al agua.
2. Elimine los restos de masa ablandada con un cepillo para fregar.
3. Utiliza agua limpia para aclarar.
4. Es importante dejar que las piezas se sequen completamente antes de volver a usarlas.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlín, Alemania.
Contacto: info@electronic-star.de

Chère cliente, cher client,

Félicitation pour acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants concernant l'installation et l'utilisation afin d'éviter tout dommage technique. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés par le non-respect des instructions et une utilisation inappropriée. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 26
Aperçu du produit 28
Fonctionnement 29
Utilisation des accessoires 30
Recommandations pour les niveaux de vitesse 32
Nettoyage 33
Informations pour le recyclage 34
Fabricant & importateur (Royaume-Uni) 34

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047841, 10047842, 10047843, 10047844, 10047845
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique	1500 W
Capacité du bol	5,0 L

ACCESSOIRES EN OPTION

Numéro d'article	**Article**
10036472	Lame de mélange flexible
10036473	Fouet
10036474	Crochet à pâte
10036475	Lame de mélange
10047846	bol mélangeur

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

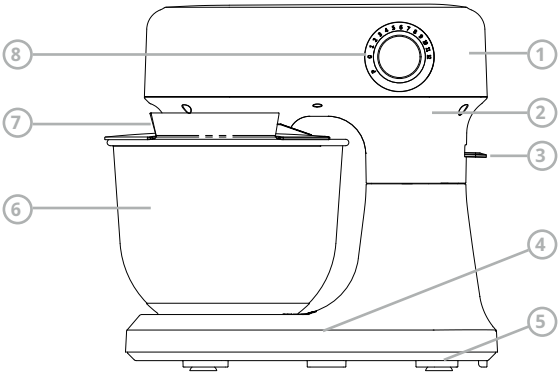
- Avant toute utilisation, vérifiez la tension sur le badge de l'appareil et ne branchez l'appareil que sur des prises correspondant à la tension de l'appareil. Si vous n'êtes pas sûr que vos connexions répondent aux exigences, consultez un électricien ou votre fournisseur d'électricité.
- Mettez toujours le moteur hors tension avant de le brancher sur une prise électrique.
- Pour éviter les chocs électriques, ne jamais immerger complètement la base dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente Klarstein ou une personne de qualification similaire.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le laissez pas pendre au-dessus du plan de travail afin d'éviter qu'il ne se coince.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière ouverte, d'un four chaud ou de matériaux facilement inflammables tels que des rideaux ou des textiles.
- Avant toute utilisation, placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Les enfants à partir de 8 ans, les personnes souffrant de troubles mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec ses fonctions et ses précautions de sécurité par un superviseur responsable et qu'ils comprennent les risques associés.
- Assurez-vous que les enfants ne jouent pas avec l’appareil.
- Placez l'appareil le plus près possible de la source d'alimentation afin de pouvoir débrancher la prise rapidement et facilement en cas de besoin.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation pour déceler tout dommage. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé.
- N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur et pour l'usage spécifié.
- Tenir les enfants à l'écart de l'appareil et le ranger hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas l'appareil sans contenu et uniquement sous surveillance.
- Ne touchez pas les pièces mobiles avec les mains pendant l'utilisation.
- Conservez le mode d'emploi et ne transmettez l'appareil qu'avec le mode d'emploi.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer ou de cesser de l'utiliser.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche avant de changer ou de retirer toute pièce mobile.
- L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Ne démontez aucun cache et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Ne branchez pas l’appareil à une prise multiple, à une minuterie externe ou à une prise télécommandée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour un usage domestique et similaire tel que :

  - les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;

- les fermes ;
- les clients des hôtels, des motels et d'autres environnements de type résidentiel ;
- les environnements de type « bed and breakfast. »

Remarque : L'appareil n'est conçu que pour un fonctionnement de courte durée, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être utilisé en continu pendant plus de 4 minutes. Ensuite, éteignez l'appareil et laissez le moteur refroidir avant de le rallumer.

APERÇU DU PRODUIT



1 Couvercle supérieur
2 Boîtier supérieur
3 Levier de déverrouillage
4 Partie inférieure du boîtier
5 Pieds ventouses
6 Bol mélangeur
7 Couvercle du bol
8 Interrupteur de vitesse
9 Crochet à pâte
10 Lame de mélange
11 Fouet à œufs

FONCTIONNEMENT

Avant la première utilisation de l'appareil, tous les accessoires et pièces doivent être nettoyés comme indiqué dans la section Nettoyage et entretien.

1. Mélangez soigneusement les ingrédients alimentaires en suivant les indications de la recette. Soulevez ensuite le levier de déverrouillage (3) et faites pivoter le bras d'entraînement vers le haut (voir Fig 1&2).

Fig. 1

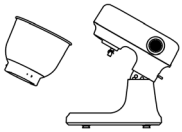


Fig. 2

Fig. 3

2. Placer le bol mélangeur (6) sur la plaque de l'appareil et tourner le bol mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s’enclenche. (voir Fig. 4)
3. Fixez le crochet pétrisseur (9) ou le fouet à œufs (11) ou la lame de mélange (10) sur le connecteur de lame et tournez le connecteur de lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche fermement. (voir Fig. 4&5)

Fig. 4

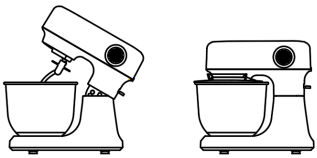


Fig. 5

4. Soulevez ensuite le levier de déverrouillage (3) et poussez le couvercle supérieur (1) vers le bas d'une seule main. (voir Fig.4&5)
5. Insérez la fiche dans la prise de courant et réglez l'interrupteur de vitesse (8) sur la position P pour une utilisation courte ou réglez l'interrupteur de fonctionnement sur la position 1-12 souhaitée pour une utilisation plus longue.
6. Tourner le commutateur de vitesse (8) en position 0.
7. Soulever le couvercle supérieur (1) en la poignée de levage.
8. Vous pouvez maintenant retirer le bol mélangeur (6) de la plaque de l'appareil.

Remarques sur la mise en service

- Avant d'installer, de changer, de retirer ou de nettoyer tout accessoire, assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché.
- Attention : Après la mise hors tension, attendez toujours l'arrêt complet du moteur. Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage pour libérer la tête d'entraînement. Inclinez la tête vers le haut jusqu'à l'entendre s'enclencher en toute sécurité.
- Mettez en place le bol principal et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez l'anneau de protection contre les éclaboussures sur le bol avec l'ouverture de remplissage vers la gauche.
- Lors du montage des accessoires, veillez à ce que la goupille du support s'insère correctement dans le logement correspondant de l'accessoire.
- Pousser l'accessoire à fond vers le haut, puis le verrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (environ 90°).
- Attention : Si un accessoire touche l'anneau de protection contre les éclaboussures lors de sa mise en place, abaissez à nouveau le bras basculant et mettez brièvement l'appareil en marche ; la tête d'entraînement sera ainsi centrée à l'intérieur du bol.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

Pour mélanger ou pétrir la pâte

1. Suggestion farine et eau dans un rapport de 5:3, et la quantité maximale de farine est de 0,6 kg.
2. De la vitesse 1 pour un mélange de 20 secondes, à la vitesse 2 pour un mélange de 20 secondes, à la vitesse 3 pour un mélange de 20 secondes puis à la vitesse 4 pendant environ 3 minutes.
3. Lorsque vous remplissez le bol mélangeur, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.
4. La quantité maximale de mélange n'excède pas 0,96 kg.
5. Il convient d'utiliser le crochet pétrisseur ou la lame de mélange.
6. Ne l'utilisez pas à faible vitesse pendant une longue période

Blancs en neige, crème fouettée

1. Passez à la vitesse 12 et fouettez les blancs d'œufs sans arrêt pendant environ 4 minutes, selon la taille des œufs, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
2. Pour la crème fouettée, fouettez 250 ml de crème fraîche à la vitesse 12 pendant environ 4 minutes.
3. Lorsque vous remplissez le bol mélangeur de lait frais, de crème ou d'autres ingrédients, veillez à ne pas dépasser la quantité maximale.
4. Il convient d'utiliser le fouet à œufs.

Mélanger des shakes, des cocktails ou d'autres liquides :

1. Mélanger les ingrédients selon la recette disponible, de la vitesse 5 à 11 pendant environ 4 minutes.
2. Ne pas dépasser la quantité maximale pour le bol mélangeur.
3. Utilisez le batteur.

Mouvement planétaire

Les accessoires (fouet, crochets de pétrissage, etc.) sont excentrés, ce qui les fait tourner autour de leur propre axe et de l'axe d'entraînement principal. Cette action assure un mélange complet des ingrédients du côté du bol vers le centre.

Réglages de vitesse appropriés

- Commencez toujours par une vitesse lente, en particulier lorsque traite des ingrédients liquides ou crémeux, ou tout mélange contenant de la farine.
- Les réglages 1 à 4 conviennent pour mixer lentement, mélanger, incorporer des ingrédients et traiter des ingrédients liquides, ainsi que pour faire de la pâte.
- Les réglages 5 à 11 conviennent à la préparation de pâtes à gâteau ou à pâtisserie.
- Le réglage 12 convient pour battre au fouet.

Fouet

Le fouet à œufs convient pour mélanger légèrement les mélanges liquides tels que les sauces, les blancs d’œufs et la crème. Le fouet à œufs peut être utilisé avec le réglage 12.

Lame de mélange

Pour les mélanges moyens
Cette lame est utile pour les mélanges moyens tels que les pâtes à frire épaisses et les purées de pommes de terre, en utilisant les réglages de vitesse 1-11.

Crochet à pâte

Pour une pâte épaisse
Ce crochet convient à la préparation de pâtes lourdes en utilisant les réglages de vitesse 1-4.
Ne l'utilisez pas à faible vitesse pendant une longue période

RECOMMANDATIONS POUR LES NIVEAUX DE VITESSE

Gamme de vitesses	Accessoire	Description
1-4	Crochet à pâte	Pétrir et mélanger une pâte ferme ou des ingrédients. **Ingrédients** • 0,6 kg de farine ordinaire • 0,36 kg d'eau tiède **Préparation** 1. Mettre les ingrédients dans le bol mélangeur. 2. Monter le pare-éclaboussures et le crochet pétrisseur. 3. Vitesse : A vitesse 1 : pétrir pendant 20 secondes. A vitesse 2 : pétrir pendant 20 sec. A vitesse 3 : pétrir pendant 20 sec. A vitesse 4 : pétrir pendant 3 min.
5-12 Bouton d'impulsion	Fouet à œufs	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux **Ingrédients** • 6 Blancs d'œufs **Préparation** 1. Mettez les blancs d’œufs dans le bol mélangeur. 2. Monter la protection contre les éclaboussures et le fouet ballon. 3. Battre les blancs d'œufs au niveau 12 pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

NETTOYAGE

MISE EN GARDE !
Risque de choc électrique

Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage. Ne jamais immerger l'unité de base dans l'eau.

- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais immerger l'unité de base dans l'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs qui pourraient endommager l'appareil.

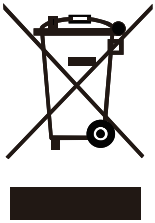
Nettoyage de l'unité de base

1. Nettoyez l'unité de base avec un chiffon humide. Vous pouvez aussi utiliser un peu de détergent.
2. Essuyer avec de l'eau propre.
3. Ne réutilisez pas l'unité de base tant qu'elle n'est pas complètement sèche.

Nettoyage des accessoires

1. Tremper les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les résidus de pâte. Vous pouvez également ajouter un peu de détergent à l'eau.
2. Éliminer les résidus de pâte ramollie à l'aide d'une brosse à vaisselle.
3. Rincer à l'eau claire.
4. Laisser les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.

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@electronic-star.de

Gentile cliente,

grazie per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il presente manuale e rispettare le indicazioni seguenti relative a installazione e utilizzo per evitare danni tecnici. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni e delle avvertenze su installazione e utilizzo contenute nel manuale non sono coperti dalla garanzia. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e a maggiori informazioni sul prodotto.

INDICE

Avvertenze di sicurezza 36
Descrizione del prodotto 38
Utilizzo 39
Uso degli accessori 40
Raccomandazioni per i livelli di velocità 42
Pulizia 43
Avviso di smaltimento 44
Produttore 44

DATI TECNICI

Numero articolo	10047841, 10047842, 10047843, 10047844, 10047845
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo di energia	1500 W
Capienza del contenitore	5,0 L

ACCESSORI OPZIONALI

Numero dell'articolo	**Articolo**
10036472	Pala flessibile di miscelazione
10036473	Frusta
10036474	Gancio per impastare
10036475	Pala di miscelazione
10047846	Contenitore di miscelazione

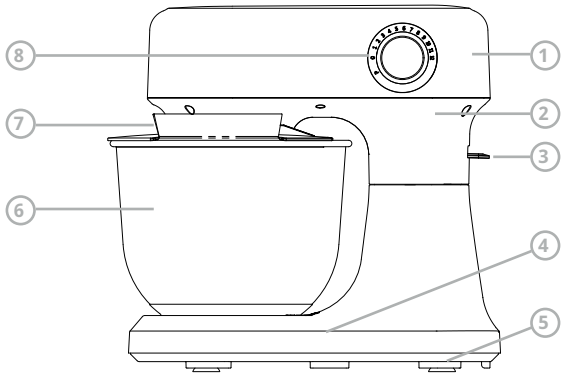
AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'uso, verificare la tensione sull'etichetta del dispositivo e collegarlo solo a prese elettriche con tensione corrispondente. Se non si è certi che i collegamenti soddisfino i requisiti, consultate un elettricista o il fornitore di energia elettrica.
- Spegnere sempre il motore prima di collegare il dispositivo a una presa di corrente.
- Per evitare scosse elettriche, non immergere mai completamente la base in acqua o altri liquidi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona con qualifica equivalente.
- Non piegare il cavo di alimentazione o lasciarlo penzolare sopra la superficie di lavoro per evitare che resti impigliato.
- Non posizionare il dispositivo vicino a fornelli, forni caldi o materiali facilmente infiammabili come tende o tessuti.
- Prima dell'uso, posizionare il dispositivo su una superficie stabile e piana.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con disabilità mentali, sensoriali e fisiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati preventivamente istruiti in modo dettagliato sulle sue funzioni e sulle precauzioni di sicurezza da una persona responsabile della loro supervisione e se comprendono i rischi associati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Posizionare il dispositivo il più vicino possibile alla fonte di alimentazione, in modo da poter staccare la spina in modo rapido e semplice, se necessario.
- Controllare regolarmente se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non utilizzare il dispositivo con il cavo di alimentazione danneggiato.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti chiusi e per lo scopo specificato.
- Tenere i bambini lontani dal dispositivo e conservarlo fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il dispositivo senza contenuto e solo sotto supervisione.
- Non toccare con le mani le parti in movimento durante l'uso.
- Conservare le istruzioni per l'uso e darlo ad altre persone solo con le istruzioni per l'uso incluse.
- Utilizzare solo accessori originali.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente prima di pulirlo o di interromperne l'uso.
- Spegnere il dispositivo e scollegare la spina prima di sostituire o rimuovere qualsiasi parte mobile.
- Il dispositivo contiene parti non accessibili all'utente. Non rimuovere le coperture e non tentare di riparare il dispositivo in autonomia. Le riparazioni possono essere eseguite solo da specialisti qualificati.
- Non collegare il dispositivo a timer esterni, prese multiple o prese comandate a distanza.
- Questo dispositivo è destinato all'uso in contesti domestici e simili, come ad esempio:

- cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- da clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- bed and breakfast e similari.

Nota: il dispositivo è progettato solo per un funzionamento a breve termine, vale a dire che non deve essere utilizzato ininterrottamente per più di 4 minuti. Quindi spegnere il dispositivo e lasciare che il motore si raffreddi prima di riaccenderlo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1 Copertura superiore
2 Alloggiamento superiore
3 Leva di sblocco
4 Struttura inferiore
5 Piedi d'appoggio a ventosa
6 Contenitore di miscelazione
7 Coperchio del contenitore
8 Interruttore della velocità
9 Gancio per impastare
10 Pala di miscelazione
11 Frusta per le uova

UTILIZZO

Prima procedere all'uso del dispositivo, tutti gli accessori e i componenti devono essere puliti come descritto nella sezione Pulizia e manutenzione.

1. Mescolare accuratamente gli ingredienti secondo le indicazioni della ricetta. Sollevare quindi la leva di sblocco (3) e far ruotare verso l'alto il braccio di trasmissione (v. fig. 1 e 2).

Fig. 1

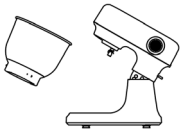


Fig. 2

Fig. 3

2. Posizionare il contenitore di miscelazione (6) sulla piastra del dispositivo e ruotare l'unità del contenitore di miscelazione in senso orario fino a fissarlo (vedi fig. 4).
3. Fissare il gancio per impastare (9), la frusta per le uova (11) o la pala di miscelazione (10) sul connettore e ruotarlo in senso antiorario fino a quando non si innesta saldamente (v. fig. 4&5).

Fig. 4

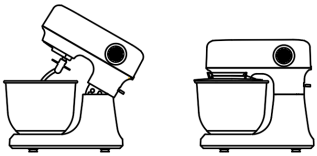


Fig. 5

4. Quindi deve sollevare di sblocco (3) e spingere la copertura superiore (1) verso il basso con una mano (v. fig. 4&5).
5. Inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente, posizionare l'interruttore della velocità (8) sull'impostazione "P" per un uso breve o impostare l'interruttore di funzionamento sulla posizione 1-12 desiderata per un uso prolungato.
6. Ruotare l'interruttore della velocità (8) sull'impostazione "0".
7. Sollevare la copertura superiore (1) utilizzando l'impugnatura di sollevamento.
8. A questo punto è possibile rimuovere il contenitore di miscelazione (6) dalla piastra del dispositivo.

Note sulla messa in funzione

- Prima di montare, cambiare, rimuovere o pulire qualsiasi accessorio, assicurarsi che il dispositivo sia spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Attenzione: dopo lo spegnimento, attendere sempre che il motore si sia completamente arrestato. Non toccare le parti in movimento.
- Premere il tasto di rilascio per sbloccare la testa del motore. Inclinare la testa verso l'alto finché non si sente che si blocca in modo sicuro.
- Montare il contenitore principale e bloccarlo ruotandolo in senso orario.
- Posizionare l'anello paraspruzzi sul contenitore con l'apertura di riempimento a sinistra.
- Quando si montano gli accessori, assicurarsi che il perno del supporto si inserisca in modo sicuro nell'incavo corrispondente dell'accessorio.
- Spingere l'accessorio fino in fondo, quindi bloccarlo ruotandolo in senso antiorario (circa 90°).
- Attenzione: se durante il montaggio un accessorio dovesse toccare l'anello paraspruzzi, abbassare di nuovo il braccio inclinabile e accendere brevemente il dispositivo; in questo modo la testa del motore sarà centrata all'interno della vasca.

USO DEGLI ACCESSORI

Per mescolare o lavorare impasti

1. Si consiglia di usare farina e acqua in un rapporto di 5:3, e la quantità massima di farina è di 0,6 kg.
2. Alla velocità 1 per mescolare 20 secondi e alla velocità 2 per mescolare 20 secondi, alla velocità 3 per mescolare 20 secondi poi alla velocità 4 per circa 3 minuti.
3. Quando si riempie il contenitore, assicurarsi di non superare la quantità massima.
4. La quantità massima di ingredienti non supera i 0,96 kg.
5. È necessario utilizzare il gancio per impastare o la pala per impastare.
6. Non utilizzare a bassa velocità per un lungo periodo di tempo

Montare albumi o panna

1. Passare alla velocità 12 e montare gli albumi a neve per circa 4 minuti, a seconda della grandezza delle uova, fino a quando presentano una consistenza ferma.
2. Per la panna, montare 250 ml di panna fresca a velocità 12 per circa 4 minuti.
3. Quando si riempie il contenitore con latte fresco, panna o altri ingredienti, assicurarsi di non superare la quantità massima.
4. È necessario utilizzare la frusta per le uova.

Mescolare frullati, cocktail o altri liquidi:

1. Mescolare gli ingredienti secondo la ricetta disponibile, da velocità 5 a 11 per circa 4 minuti.
2. Non superare la quantità massima prevista per la vasca di miscelazione.
3. È necessario utilizzare la frusta del frullatore.

Funzione planetaria

Gli accessori (frusta, ganci per impastare, ecc.) sono montati in posizione decentrata e ruotano attorno al proprio asse e all'asse principale. Questa funzione garantisce una miscelazione completa degli ingredienti dal lato del contenitore verso il centro.

Impostazioni di velocità adeguate

- Iniziare sempre con una velocità bassa, soprattutto quando si lavorano ingredienti liquidi o cremosi, o qualsiasi impasto contenente farina.
- Le impostazioni da 1 a 4 sono adatte alla miscelazione lenta, al mescolamento, all'inserimento di ingredienti, alla lavorazione di ingredienti liquidi e agli impasti.
- Le impostazioni da 5 a 11 sono adatte alla preparazione di impasti per torte o prodotti di pasticceria.
- L'impostazione 12 è adatta per sbattere con la frusta.

Frusta

La frusta per le uova è adatta a frullare leggermente miscele liquide come salse, albumi e panna. La frusta per le uova può essere utilizzata con l'impostazione 12.

Pala di miscelazione

Per miscele di consistenza media
Questa pala è utile per impasti medi, come pastelle dense e purè di patate, utilizzando le impostazioni di velocità 1-11.

Gancio per impastare

Per un impasto denso
Questo gancio è adatto alla lavorazione di impasti densi utilizzando le impostazioni di velocità 1-4.
Non utilizzare a bassa velocità per un lungo periodo di tempo

RACCOMANDAZIONI PER I LIVELLI DI VELOCITÀ

Intervallo di velocità	Accessorio	Descrizione
1-4	Gancio per impastare	Impastare e mescolare impasti o ingredienti sodi. **Ingredienti** • 0,6 kg di farina normale • 0,36 kg di acqua tiepida **Preparazione** 1. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. 2. Montare il paraspruzzi e il gancio per impastare. 3. Velocità: Al livello 1: impastare per 20 secondi. Al livello 2: impastare per 20 secondi. Al livello 3: impastare per 20 secondi. Al livello 4: impastare per 3 minuti.
5-12 Tasto per la funzione a impulsi	Frusta per le uova	- Panna da montare - Albumi - Maionese - Montare il burro fino a renderlo spumoso **Ingredienti** • 6 albumi **Preparazione** 1. Mettere gli albumi nel contenitore di miscelazione. 2. Montare il paraspruzzi e la frusta a palloncino. 3. Montare gli albumi a livello 12 per 4 minuti.

PULIZIA

AVVERTENZA!
Pericolo di scosse elettriche

Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa elettrica. Non immergere mai la base nell'acqua.

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa elettrica.
- Non immergere mai la base nell'acqua.
- Non utilizzare mai materiali detergenti corrosivi o abrasivi per non danneggiare il dispositivo.

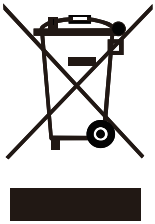
Pulizia della base

1. Pulire la base con un panno umido. Si può anche usare un po' di detersivo.
2. Passare un panno con acqua pulita.
3. Non utilizzare la base finché non è completamente asciutta.

Pulizia degli accessori

1. Mettere le parti in acqua fredda o tiepida per ammorbidire i residui di impasto. Si può anche aggiungere all'acqua un po' di detersivo.
2. Rimuovere i residui di impasto ammorbiditi con una spazzola per lavare i piatti.
3. Sciacquare con acqua pulita.
4. Lasciare asciugare completamente le parti prima di riutilizzarle.

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@electronic-star.de

KLARSTEIN