VELAIRE

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

10047559

KLARSTEIN

www.klarstein.eu

Rev: 02/26

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
Produktbeschreibung 6
Funktionen 7
Hinweise zur Verwendung 9
A. Gebrauchsanweisung für den Mixerkrug 9
B. Gebrauchsanweisung für den Go Mixer 10
C. Gebrauchsanweisung für das Auspressnetz 12
D. Gebrauchsanweisung für die Nutzung der Klinge 13
E. Gebrauchsanweisung für die Teigklinge 14
F. Gebrauchsanweisung für die Rührhakenscheibe 15
G. Gebrauchsanweisung für die Schneidscheibe für dicke Scheiben 16
H. Gebrauchsanweisung für die Reibescheibe 17
Wartung und Reinigung 18
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 19
Hinweise zur Entsorgung 21
Hersteller 21

English 23
Français 41
Italiano 59
Español 77

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047559
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60Hz
Gesamtleistung	1200 W

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung elektrischer Geräte sollten stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und/oder Verletzungen zu verringern:

WARNUNG: Gefahr von Schnittverletzungen.

Die Klinge ist extrem scharf. Gehen Sie sorgsam damit um.

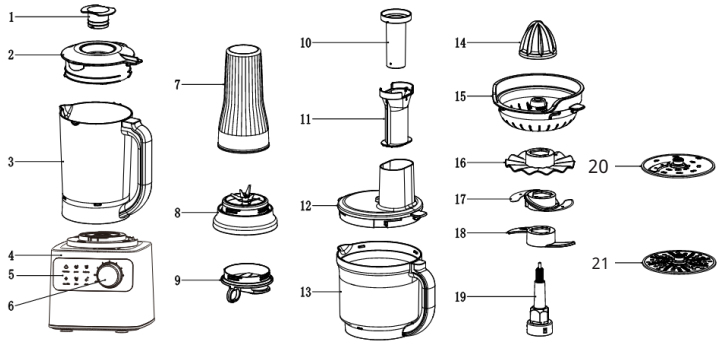
Lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.

- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Kinder müssen genau beaufsichtigt werden, wenn sie ein Gerät benutzen oder sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen geeignet, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind, oder durch Personen, denen es an Erfahrung und Wissen mangelt (einschließlich Kindern), es sei denn, eine verantwortliche Person hat Anweisungen zur Verwendung dieses Geräts gegeben.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie nie ein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät defekt oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Bauteilen kann zu Fehlfunktionen führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel weder über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängt noch eine heiße Oberfläche berührt.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von heißen Gas- oder Elektrobrennern oder in einen beheizten Ofen. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt ausgelegt. Bei gewerblicher Nutzung, unsachgemäßem Gebrauch oder Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung erlischt der Garantieanspruch und der Hersteller ist von jeglicher Verantwortung befreit.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil beschädigt ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel sicher verriegelt ist, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Geben Sie niemals Zutaten mit den Händen in den Behälter, während das Gerät in Gebrauch ist. Verwenden Sie immer den Einfüllschieber.
- Die Klingen sind scharf. Gehen sorgsam damit um. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Schalten Sie den Netzschalter aus und trennen Sie das Gerät von der

Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile berühren.

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen von Fachpersonal des Herstellers, dessen Kundendienst oder einer entsprechenden Fachkraft ersetzt werden.
- Gehen Sie beim Entfernen des Schneidmessers, beim Entleeren der Mischschüssel und bei der Reinigung vorsichtig vor.
- Trennen Sie den Mixer von der Stromversorgung, bevor Sie ihn unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie ihn auseinander nehmen oder reinigen.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen, und verbieten Sie ihnen die Benutzung ohne Aufsicht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der rotierende Filter beschädigt ist.
- Verwenden Sie den Mixer nur auf der mitgelieferten Basis.
- Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie die Basis bewegen.
- Verwenden Sie zu Ihrer Sicherheit nur Originalzubehör und -ersatzteile, die für Ihr Gerät geeignet sind.
- Nehmen Sie den Deckel niemals ab, bevor die Klinge vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung kleiner Mengen ausgelegt; überschreiten Sie nicht die in dieser Anleitung angegebenen Mengen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht zum Mischen von klebrigen Lebensmitteln oder Substanzen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Zu Ihrer Sicherheit erfüllt dieses Gerät die Anforderungen an Niederspannung, elektromagnetische Kompatibilität, Umweltschutz und andere elektrische Normen, Vorschriften und Richtlinien.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder bewegliche Teile berühren.
- Stecken Sie Ihre Hände nicht in den Mixbehälter zu den scharfen Klingen, um sich nicht zu schneiden.

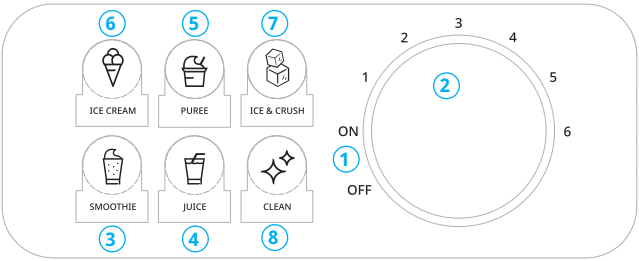
PRODUKTBESCHREIBUNG



1	Messbecher	9	Go-Mixer Deckel	14	Presse
2	Deckel des Gefäßes	10	Kleiner Einfüllschieber	15	Auspressnetz
3	Gefäß	11	Großer Einfüllschieber	16	Rührhakenscheibe
4	Gehäuse	12	Deckel der Universal-Küchenmaschine	17	Klinge
5	Bedienfeld	13	Universal-Küchenmaschine	18	Teigklinge
6	Regler			19	Klingenwelle
7	Go-Mixer			20	Scheibe zum Schneiden von dicken Scheiben
8	Go-Mixer Klingenhalter			21	Reibescheibe

FUNKTIONEN

Bedienfeld



1	EIN/AUS	Wenn der Regler auf "OFF" gedreht wurde, bedeutet dies, dass das Gerät ausgeschaltet ist. Wenn der Regler auf "ON" gedreht wurde, bedeutet dies, dass das Gerät eingeschaltet ist.
2	Drehregler	Durch Drehen des Reglers werden die verschiedenen Stufen für den Betrieb eingestellt: Die Einstellungen reichen von Einstellbereich der Gänge ist 1 bis 6.
3	Smoothie-Funktion	Wenn Sie die Smoothie-Funktion verwenden, müssen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf "ON" drehen und dann die Smoothie-Taste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft 60 Sekunden lang mit voller Geschwindigkeit.
4	Saft-Funktion	Wenn Sie die Saft-Funktion verwenden, müssen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf "ON" drehen und dann die Saft-Taste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft dann 2 Sekunden lang, pausiert anschließend 2 Sekunden lang. Nach 4 Zyklen läuft es 40 Sekunden lang ununterbrochen, bevor es stoppt. Der gesamte Vorgang dauert insgesamt 56 Sekunden.
5	Pürier-Funktion	Wenn Sie die Pürier-Funktion verwenden, müssen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf "ON" drehen und dann die Pürier-Taste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft dann 2 Sekunden lang, pausiert anschließend 2 Sekunden lang. Nach 10 Zyklen läuft es 30 Sekunden lang ununterbrochen, bevor es stoppt.

6	Eiscreme-Funktion	Wenn Sie die Eiscreme-Funktion verwenden, müssen Sie den Regler im Uhrzeigersinn drehen und dann die Eiscreme-Taste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft dann 2 Sekunden lang, pausiert anschließend 3 Sekunden lang. Nach 10 Zyklen läuft es 17 Sekunden lang ununterbrochen, bevor es stoppt. Dann läuft es 1 Sekunde lang, pausiert anschließend 2 Sekunden lang. Nach 5 Zyklen läuft es 17 Sekunden lang ununterbrochen, bevor es stoppt. Die Geschwindigkeit ist auf der maximalen Drehzahl.
7	Eis- und Crush-Funktion	Wenn Sie die Eis- und Crush-Funktion verwenden, müssen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf "ON" drehen und dann die Eis- und Crush-Taste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft 3 Sekunden lang und pausiert dann 4 Sekunden, anschließend läuft es 2 Sekunden lang und pausiert 2 Sekunden, dann läuft es 3 Sekunden lang und pausiert 3 Sekunden, dann läuft es 4 Sekunden lang und pausiert 3 Sekunden und schließlich läuft es 4 Sekunden lang und pausiert 2 Sekunden, bevor er 10 Sekunden lang kontinuierlich läuft.
8	Reinigungs-funktion	Wenn Sie die Reinigungsfunktion verwenden, müssen Sie den Regler im auf "ON" drehen, und dann die Reinigungstaste drücken, um das Programm zu starten. Das Gerät läuft 3 Sekunden lang und pausiert dann 3 Sekunden, wobei dieser Zyklus 6 Mal wiederholt wird.

Hinweis: Wenn Sie mit der Taste eine Funktion auswählen, blinkt die gewählte Taste. Nach Ablauf der Betriebszeit schaltet sich das Gerät automatisch ab, und die Taste leuchtet kontinuierlich. Wenn Sie eine Stufe für den Betrieb auswählen, können Sie den Betrieb stoppen, indem Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf die Position "OFF" drehen, um sie zu beenden.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

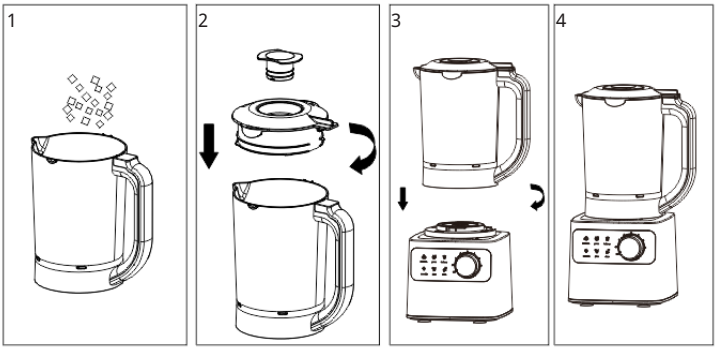
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Geräts.

A. Gebrauchsanweisung für den Mixerkrug

Der Mixerkrug wird zur Herstellung von Säften, zum Zerkleinern von Eis, Sojamilch usw. verwendet.

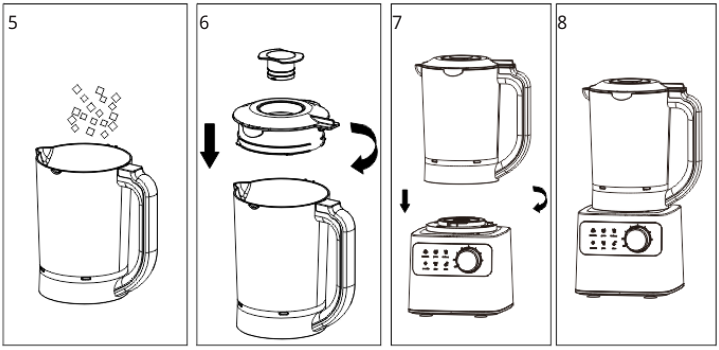
Anleitung zur Herstellung von Saft

1. Geben Sie die Zutaten und die Flüssigkeiten in das Gefäß. Das Gesamtvolumen der Zutaten und Flüssigkeiten sollte 1,75 l nicht überschreiten (Abbildung 1). Wenn die Zutaten zu groß sind, schneiden Sie sie vor dem Pürieren in kleine Stücke.
2. Schrauben Sie den Deckel des Kruges zu und den Messbecher auf den Krug, wie in Abbildung 2 gezeigt.
3. Bringen Sie den Krug wie in Abbildung 3 gezeigt am Gerät an und drehen Sie ihn in die richtige Position (Abbildung 4).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, drehen Sie den Regler auf "ON" und wählen Sie die entsprechende Funktion auf dem Bedienfeld aus (zu den Mixerfunktionen gehören Smoothie, Saft, Pürieren und Eiscreme), um das Gerät zu starten. Das Gerät hört automatisch auf, sich zu drehen, wenn die Aufgabe abgeschlossen ist.



Anleitung zur Herstellung von Smoothies

1. Eiswürfel mit den Maßen 25 x 25 mm in den Krug geben. Die maximale Anzahl von Eiswürfeln sollte 10 Stück nicht überschreiten (Abbildung 5).
2. Schrauben Sie den Deckel des Kruges zu und den kleinen Messbecher auf den Krug, wie in Abbildung 6 gezeigt.
3. Bringen Sie den Krug wie in Abbildung 7 gezeigt am Gerät an und drehen Sie ihn in die richtige Position (Abbildung 8).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, drehen Sie den Regler auf "ON" und wählen Sie die entsprechende Funktion Eis und Crush auf dem Bedienfeld aus, um das Gerät zu starten. Das Produkt hört automatisch auf, sich zu drehen, wenn die Aufgabe abgeschlossen ist.

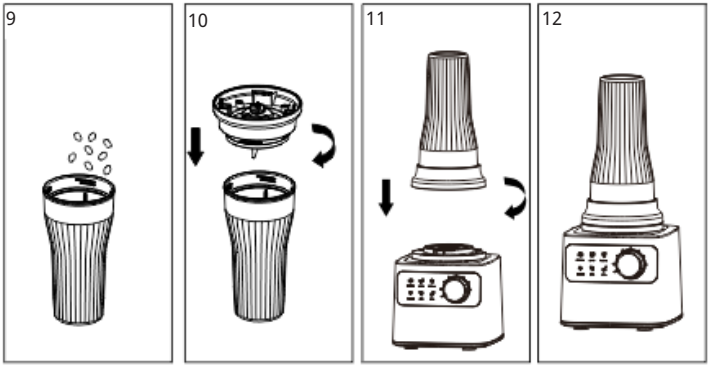


B. Gebrauchsanweisung für den Go Mixer

- Der Go-Mixer wird zum Mahlen von Kaffeebohnen, Sichuan-Pfefferkörnern und anderen trockenen, körnigen Zutaten oder zur Herstellung von Säften verwendet.
- Mahlen von Kaffeebohnen, Sichuan-Pfefferkörnern und anderen trockenen, körnigen Zutaten.

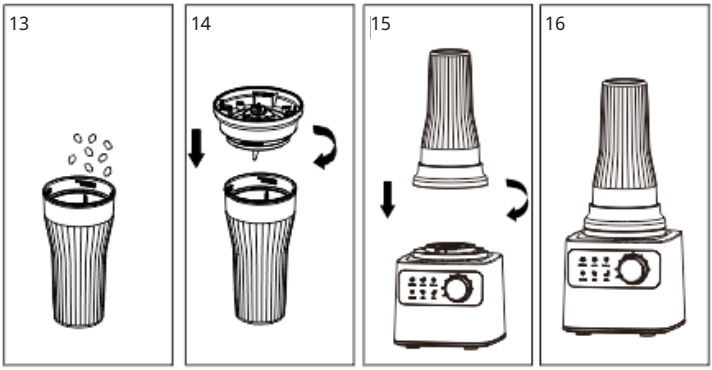
Hinweis: Beim Mahlen müssen der Mixer und der Messereinsatz trocken sein.

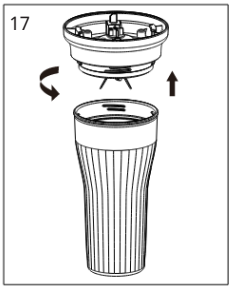
1. Füllen Sie Kaffeebohnen (maximal 60 g) in den Behälter des Go-Mixers (Abbildung 9).
2. Befestigen Sie den Klingenhalter des Go-Mixers am Go-Mixer-Behälter und schrauben Sie ihn fest (Abbildung 10).
3. Bringen Sie den Go-Mixer wie in Abbildung 11 gezeigt am Gerät an und drehen Sie ihn in die richtige Position (Abbildung 12).
4. Schließen Sie das Gerät an den Strom an und drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe, um das Gerät einzuschalten. Der Mahlvorgang dauert 30 Sekunden, die maximale Arbeitsdauer beträgt 1 Minute. Drehen Sie den Regler nach 1 Minute in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.
5. Warten Sie, bis sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie den Go-Mixer abnehmen, und öffnen Sie den Klingenhalter, um das Pulver auszuschütten.

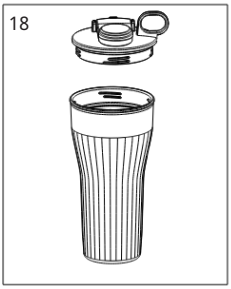


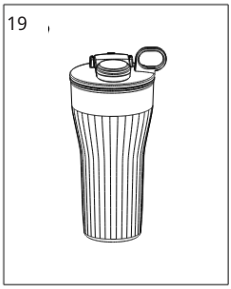
Saft herstellen

1. Geben Sie die Zutaten und die Flüssigkeiten in das Go-Mixer-Gefäß. Das Gesamtvolumen der Zutaten und Flüssigkeiten sollte 0,6 l nicht überschreiten (Abbildung 13). Wenn die Zutaten zu groß sind, schneiden Sie sie vor dem Pürieren in kleine Stücke.
2. Befestigen Sie den Klingenhalter des Go-Mixers am Go-Mixer-Behälter und schrauben Sie ihn fest (Abbildung 14).
3. Bringen Sie den Go-Mixer wie in Abbildung 15 gezeigt am Gerät an und drehen Sie ihn in die richtige Position (Abbildung 16).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an, drehen Sie den Regler auf "ON" und wählen Sie die entsprechende Funktion auf dem Bedienfeld aus (zu den Mixerfunktionen gehören Smoothie, Saft, Pürieren und Eiscreme), um das Gerät zu starten. Das Produkt hört automatisch auf, sich zu drehen, wenn die Aufgabe abgeschlossen ist.
5. Warten Sie, bis sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie den Go-Mixer-Behälter abnehmen, öffnen Sie den Klingenhalter (wie in Abbildung 17 dargestellt), um den Saft zu trinken, oder setzen Sie den Deckel des Go-Mixer-behälters wieder auf und stellen Sie ihn in den Kühlschrank (Abbildungen 18 und 19).





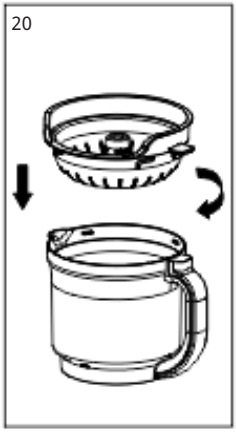




C. Gebrauchsanweisung für das Auspressnetz

Verwendet zum Auspressen vom Saft von Zitrusfrüchten wie Orangen und Grapefruits.

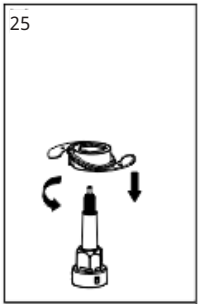
1. Befestigen Sie das Auspressnetz wie in Abbildung 20 gezeigt an der Universal-Küchenmaschine. Legen Sie dann die Presse in die Mitte des Auspressnetzes, wie in Abbildung 21 gezeigt.
2. Bringen Sie die gesamte Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 22 gezeigt an das Gerät an und drehen Sie sie in Position (Abbildung 23).
3. Schalten Sie das Gerät ein, drehen Sie den Regler auf die kleinsten Stufe, das Gerät starten den Betrieb.
4. Halbieren Sie die Zitrusfrüchte und drücken Sie eine Hälfte der Zitrusfrucht mit der Hand auf die Presse, bis kein Saft mehr austritt. Dann nehmen Sie die weitere Hälfte der Zitrusfrucht und machen weiter (Abbildung 24). Nachdem Sie fertig sind, drehen Sie den Regler in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.

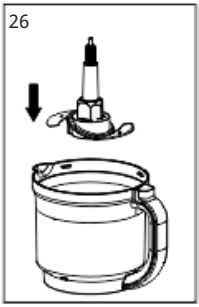


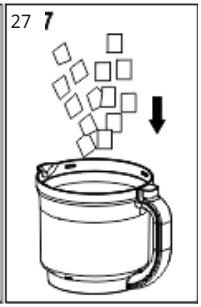
D. Gebrauchsanweisung für die Nutzung der Klinge

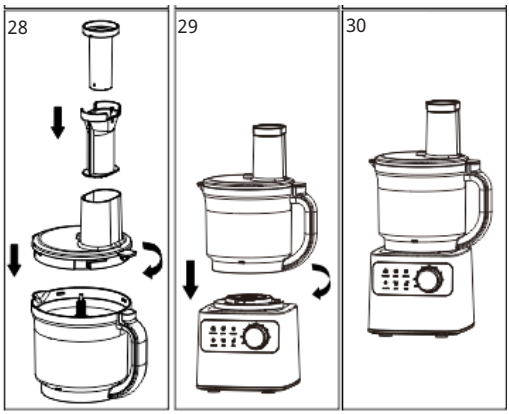
Zum Schneiden verschiedener Fleischsorten.

1. Montieren Sie die Klinge auf die Klingenwelle (siehe Abbildung 25) und setzen Sie die Klingenwelle-Baugruppe wie in Abbildung 26 gezeigt in die Mittelwelle der Universal-Küchenmaschine ein.
2. Das Fleisch in 20 x 20 x 60 mm große Würfel schneiden und in die Küchenmaschine geben. Die maximale Menge des zu zerkleinernden Fleisches sollte 500 g nicht überschreiten (Abbildung 27).
3. Bringen Sie den Deckel der Küchenmaschine und den großen Einfüllschieber wie in Abbildung 28 gezeigt an der Küchenmaschine an, befestigen Sie dann die Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 29 gezeigt am Hauptgehäuse und drehen Sie sie in die richtige Position (Abbildung 30).
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Regler nach 30 Sekunden in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.





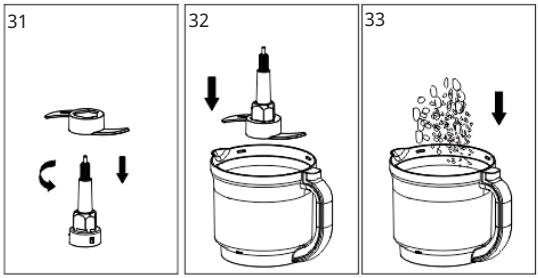


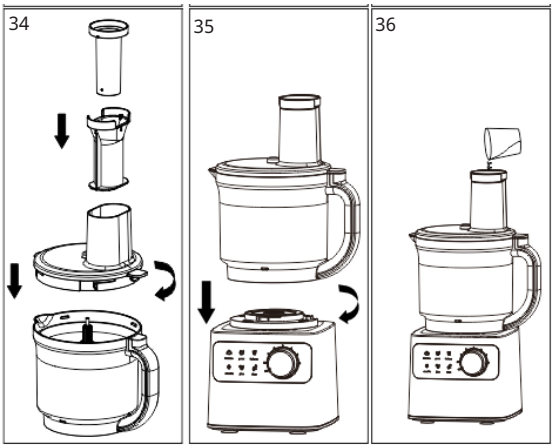


E. Gebrauchsanweisung für die Teigklinge

Zum Kneten von Teig für Brot, Pizza und Kekse:

1. Montieren Sie die Teigklinge auf die Klingenwelle in der abgebildeten Richtung (siehe Abbildung 31) und setzen Sie die Teigklingenwelle-Baugruppe wie in Abbildung 32 gezeigt in die Mittelwelle der Universal-Küchenmaschine ein.
2. Geben Sie 300 g Mehl in die Küchenmaschine (Abbildung 33). Das Verhältnis von Mehl zu Wasser sollte etwa 2:1 betragen.
3. Bringen Sie den Deckel der Küchenmaschine und den großen Einfüllschieber wie in Abbildung 34 gezeigt an der Küchenmaschine an, befestigen Sie dann die Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 35 gezeigt am Hauptgehäuse und drehen Sie sie in die richtige Position.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drehen Sie den Regler auf die niedrigste Stufe, um das Gerät einzuschalten.
5. Nachdem das Produkt zu rotieren beginnt, fügen Sie langsam 250 ml Wasser durch den Einlass des großen Einfüllschiebers hinzu (Abbildung 36).
6. Lassen Sie das Gerät etwa 2 Minuten und 30 Sekunden lang laufen und beobachten Sie, ob der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Drehen Sie dann den Regler in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.

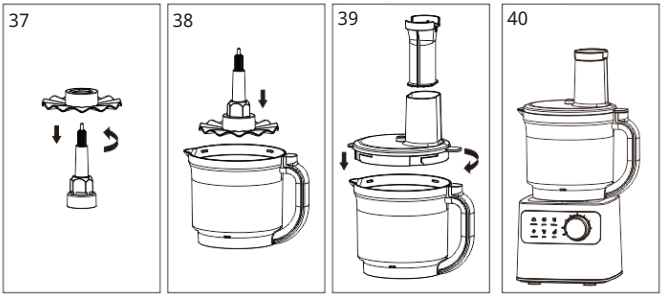




F. Gebrauchsanweisung für die Rührhakenscheibe

Zum Aufschlagen von Frischkäse, zum Schlagen von Eiern und zum Mischen von Instant-Dessertmischungen mit Wasser:

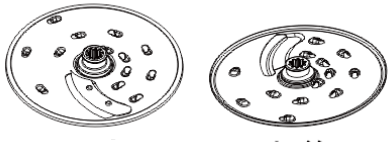
1. Montieren Sie die Rührhakenklinge auf die Klingenwelle in der abgebildeten Richtung (siehe Abbildung 37) und setzen Sie die Rührhakenklingenwelle-Baugruppe wie in Abbildung 38 gezeigt in die Mittelwelle der Universal-Küchenmaschine ein.
2. Geben Sie das vorbereitete Eiweiß (Menge: 1 bis 6 Stück) in die Küchenmaschine.
3. Bringen Sie den Deckel der Küchenmaschine und den großen Einfüllschieber wie in Abbildung 39 gezeigt an der Küchenmaschine an, befestigen Sie dann die Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 40 gezeigt am Hauptgehäuse und drehen Sie sie in die richtige Position.
4. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drehen Sie den Regler auf die höchste Stufe, um das Gerät einzuschalten. Drehen Sie den Regler nach 1 Minute in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.



G. Gebrauchsanweisung für die Schneidscheibe für dicke Scheiben

- Zum Schneiden von Obst und Gemüse in dicke Schnitzel.
- Die dicke Schneidscheibe hat zwei Seiten, eine zum Zerkleinern und die andere zum Schneiden. Wählen Sie die entsprechenden Funktionen je nach Bedarf.

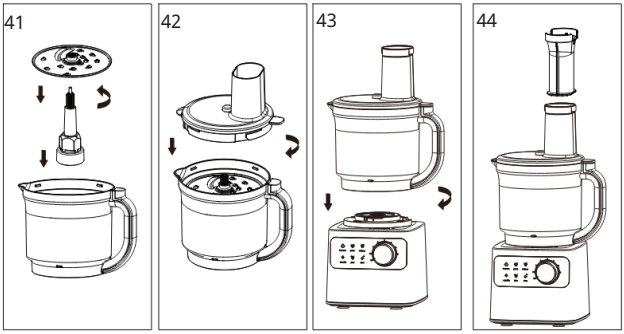
Scheibe zum Schneiden von dicken Scheiben



In Scheiben schneiden **Zerkleinern**

1. Bringen Sie die Zerkleinerungs- und Schneidescheiben und die Messerwelle in der in Abbildung 41 gezeigten Richtung an der Küchenmaschine an und befestigen Sie dann den Deckel der Küchenmaschine wie in Abbildung 42 gezeigt.
2. Bringen Sie die gesamte Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 43 gezeigt an das Gerät an und drehen Sie sie in die richtige Position.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drehen Sie den Regler auf die niedrigste Stufe, um das Gerät einzuschalten.
4. Geben Sie die Zutaten durch den Deckeleinlass in die Küchenmaschine und drücken Sie sie mit dem großen Einfüllschieber fest nach unten (Abbildung 44, bei größeren Zutaten verwenden Sie den großen Einfüllschieber zum Herunterdrücken; bei kleineren Zutaten lassen Sie den großen Einfüllschieber auf dem Deckel der Küchenmaschine und verwenden den kleinen Einfüllschieber, um die Zutaten direkt hinunterzudrücken).
   Die maximale Betriebszeit beträgt 1 Minute. Nachdem die Lebensmittel verarbeitet sind, drehen Sie den Regler in die Position „OFF“, um den Vorgang zu beenden.

Hinweis: Verwenden Sie keine anderen Stößel, Löffel, Stäbchen oder andere Gegenstände, um die Zutaten zu drücken. Sie müssen den großen bzw. kleinen Stößel dieses Geräts verwenden.

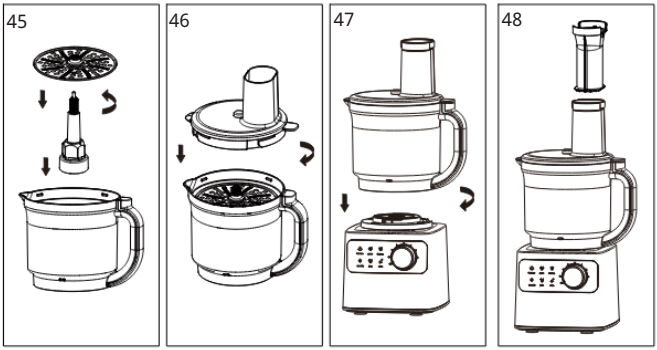


H. Gebrauchsanweisung für die Reibescheibe

Verwendet zum Reiben von rohen Kartoffeln und Hartkäse. Aus den geriebenen Kartoffeln lassen sich Kartoffelpuffer oder Kartoffelbällchen herstellen.

1. Bringen Sie die Reibescheibe und die Messerwelle in der in Abbildung 45 gezeigten Richtung an der Küchenmaschine an und befestigen Sie dann den Deckel der Küchenmaschine wie in Abbildung 46 gezeigt.
2. Bringen Sie die gesamte Küchenmaschinenbaugruppe wie in Abbildung 47 gezeigt an das Gerät an und drehen Sie sie in die richtige Position.
3. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und drehen Sie den Regler auf die niedrigste Stufe, um das Gerät einzuschalten.
4. Geben Sie die Zutaten durch den Deckeleinlass in die Küchenmaschine und drücken Sie sie mit dem großen Einfüllschieber fest nach unten (Abbildung 48, bei größeren Zutaten verwenden Sie den großen Einfüllschieber zum Herunterdrücken; bei kleineren Zutaten lassen Sie den großen Einfüllschieber auf dem Deckel der Küchenmaschine und verwenden den kleinen Einfüllschieber, um die Zutaten direkt hinunterzudrücken).

Die maximale Betriebszeit beträgt 1 Minute. Nachdem die Lebensmittel verarbeitet sind, drehen Sie den Regler in die Position "OFF", um den Vorgang zu beenden.



Achtung: Geben Sie keine heißen Zutaten in das Gefäß, den Mixer oder die Küchenmaschine. Lassen Sie die Lebensmittel vor der Zubereitung einige Minuten abkühlen.

WARTUNG UND REINIGUNG

1. Warten Sie, bis das Gerät nicht mehr läuft, und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie unbedingt den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Das Hauptgerät und das Zubehör dürfen zum Reinigen, Desinfizieren oder Trocknen nicht in einen Desinfektionsschrank, eine Spülmaschine oder einen Trockner gegeben werden.
3. Das Hauptgehäuse darf nur mit einem Tuch abgewischt und nicht mit Wasser gewaschen werden, um elektrische Leckströme und Fehlfunktionen zu vermeiden. Andere Teile, mit Ausnahme des Hauptkörpers, können mit Wasser gewaschen werden (um Verformungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden, verwenden Sie bitte Wasser unter 60 °C, das Waschen mit kochendem Wasser bei hohen Temperaturen ist strengstens verboten).
4. Legen Sie das Produkt nach der Reinigung an einem sauberen, gut belüfteten Ort zum Trocknen an die Luft, bevor Sie es wieder benutzen.
5. Die Klingen sind sehr scharf. Achten Sie darauf, dass Sie sich bei der Reinigung nicht in die Hände schneiden. Sie können bei der Reinigung Schutzhandschuhe tragen.
6. Bei der Reinigung sollten Sie maximal 0,5 l lauwarmes Wasser in den Krug und den Mixer geben und anschließend einige Tropfen Spülmittel hinzufügen. Nach dem Zusammenbau schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und wählen Sie die Reinigungsfunktion aus. Das Gerät schaltet sich nach Abschluss des Reinigungsvorgangs automatisch aus. Bei der Reinigung der Küchenmaschine schalten Sie das Gerät bitte ein, ohne die Funktionstasten zu drücken. Füllen Sie 800 ml Wasser ein und stellen Sie die Geschwindigkeit direkt auf Stufe 6 ein. Schalten Sie das Gerät aus, sobald der Reinigungsvorgang abgeschlossen ist.
7. Wenn Sie das Produkt längere Zeit nicht benutzen, reinigen Sie es und lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es wieder in den Verpackungskarton geben. Bewahren Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort auf, um Feuchtigkeit zu vermeiden, die die Funktion beeinträchtigen könnte.

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:

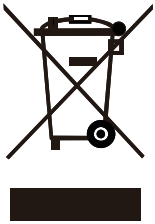
  Chal-Tec Fulfillment GmbH
  Norddeutschlandstr. 3
  47475 Kamp-Lintfort

- 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@klarstein.com

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 24
Product Description 26
Functions 27
Instructions for Use 29
A. Instructions for Use of the Blender Jar 29
B. Instructions for using the Go Blender 30
C. Instructions for using the squeezer net 32
D. Instructions for using the blade 33
E. Instructions for using the dough blade 34
F. Instructions for using the beater disc 35
G. Instructions for using the thick-slicing cutting disc 36
H. Instructions for using the minced cutting disc 37
Maintenace and Cleaning 38
Disposal Considerations 39
Manufacturer & Importer (UK) 39

TECHNICAL DATA

Aricle number	10047559
Power supply	220-240 V ~ 50/60Hz
Total power	1200 W

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, to reduce the risk of fire, electric shock, and/or personal injury, you should always follow basic safety precautions, including the following:

WARNING: Danger of cuts.

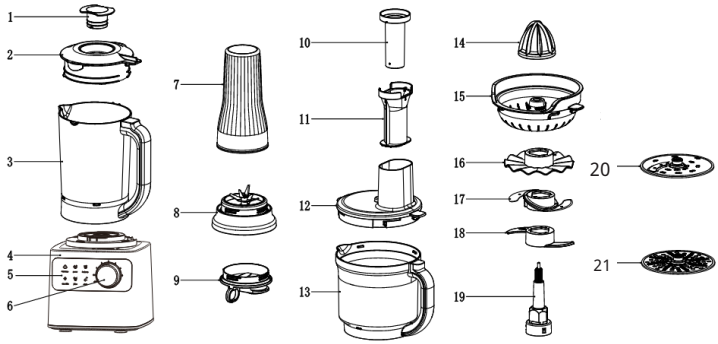
The blade is extremely sharp. Handle with care.

Read all instructions carefully.

- To prevent electric shock, do not immerse the power cord, plug, or appliance in water or any other liquid.
- Children must be closely supervised when using any appliance, or when they are in the vicinity of the appliance.
- This device is not suitable for use by individuals whose physical, sensory, or mental abilities are diminished, or by those lacking experience and knowledge (including children), unless a responsible person has provided instructions on the use of this device.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug if the device is faulty or damaged in any way.
- Using attachments not recommended by the manufacturer may cause malfunctions.
- Do not use outdoors.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter, or come into contact with hot surfaces.
- Do not place the device on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. This product is designed for household use only. Any commercial use, misuse, or failure to comply with the instructions invalidates the warranty and relieves the manufacturer of any responsibility.
- Do not use this machine if any part is damaged.
- Do not immerse the device, power cord, or plug in water or any other liquid.
- Ensure the lid is securely locked in place before operating the device.
- Never put ingredients into the container with your hands while the device is in use. Always use the food pusher.
- The blades are sharp. Handle with care. Store out of the reach of children.
- Turn off the power switch and disconnect the power before replacing attachments or touching moving parts.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its service department, or a similar agency to avoid danger.
- Be careful when removing the cutting blade, emptying the mixing bowl, and during the cleaning process.
- Disconnect the blender’s power supply before leaving it unattended and before disassembling or cleaning it.

- Supervise children to prevent them from playing with the appliance and prohibit their use without supervision.
- Do not use the appliance if the rotating filter is damaged.
- Use the blender only on the provided base.
- Ensure the blender is turned off before moving the base.
- For your safety, use only original accessories and spare parts suitable for your device.
- Never remove the lid until the blade has completely stopped.
- This device is designed for processing small quantities; do not exceed the amounts indicated in these instructions.
- Do not use this appliance to mix glutinous foods or substances.
- Do not use the device for unintended purposes.
- For your safety, this appliance complies with low voltage, electromagnetic compatibility, environmental, and other electrical standards, regulations, and directives.
- Turn off the device and disconnect the power before replacing attachments or approaching moving parts during use.
- Do not put your hands into the blending jar towards the sharp blades to avoid cutting yourself.

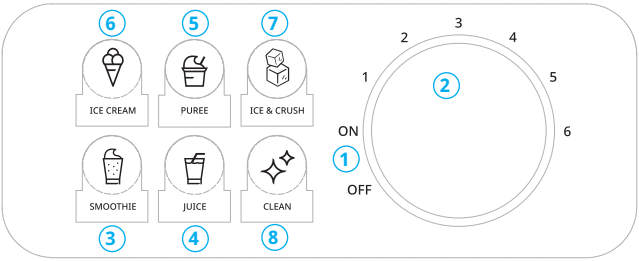
PRODUCT DESCRIPTION



1 Measuring cup
2 Jar lid
3 Jar
4 Main body
5 Control panel
6 Knob
7 Go blender
8 Go blender blade holder
9 Go blender lid
10 Small food pusher
11 Big food pusher
12 Food processor lid
13 Food processor
14 Squeezer
15 Squeezer net
16 Beater disc
17 Blade
18 Dough blade
19 Blade shaft
20 Thick-slicing cutting disc
21 Minced cutting disc

FUNCTIONS

Control panel



1	ON/OFF	When the knob is turned to“OFF”, it indicates that the product is in the power-off state. When the knob is turned tos “ON”, it indicates that the product is in the power-on state.
2	Dial	Turning the knob adjusts the different gear levels for operation: The gear adjustment range is 1-6.
3	Smoothie Function	When using the smoothie function, you need to turn the knob clockwise to “ON”, and then press the smoothie button to start the program. It will work at full speed for 60 seconds.
4	Juice Function	When using the juice function, you need to turn the knob clockwise to “ON”, and then press the juice button to start the program. It operates for 2 seconds and pauses for 2 seconds, after 4 cycles, it will work continuously for 40 seconds before stopping. The entire process has a total time of 56 seconds.
5	Puree Function	When using the puree function, you need to turn the knob clockwise to “ON”, and then press the puree button to start the program. It operates for 2 seconds and pauses for 2 seconds, after 10 cycles, it will work continuously for 30 seconds before stopping.

6	Ice cream Function	When using the ice cream function, you need to turn the knob clockwise and then press the ice cream button to start the program. It operates for 2 seconds and pauses for 3 seconds, after 10 cycles, it will work continuously for 17 seconds before stopping. Then it operates for 1 second and pauses for 2 seconds, after 5 cycles, it will work continuously for 17 seconds before stopping. The speed is at the maximum rotation.
7	Ice and Crush Function	When using the Ice & crush function, you need to turn the knob clockwise to “ON”, and then press the ice & crush button to start the program. It operates for 3 seconds and pauses for 4 seconds, then operates for 2 seconds and pauses for 2 seconds, followed by operating for 3 seconds and pausing for 3 seconds, then operates for 4 seconds and pauses for 3 seconds, and finally operates for 4 seconds and pauses for 2 seconds before continuing for 10 seconds.
8	Clean Function	When using the clean function, you need to turn the knob clockwise to “ON”, and then press the clean button to start the program. It operates for 3 seconds and pauses for 3 seconds, repeating this cycle 6 times.

Note: When selecting a button function for operation, the chosen button will flash. After the working time ends, the product will automatically stop working, and the button will remain lit. When selecting a gear level for operation, you can stop the work by rotating the knob counterclockwise to the “OFF” position to stop it.

INSTRUCTIONS FOR USE

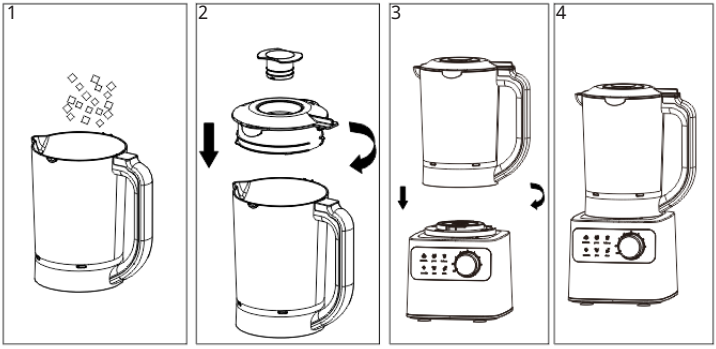
Before using for the first time, clean all parts of the equipment.

A. Instructions for Use of the Blender Jar

The blender jar is used for making juices, crushing ice, soy milk, etc.

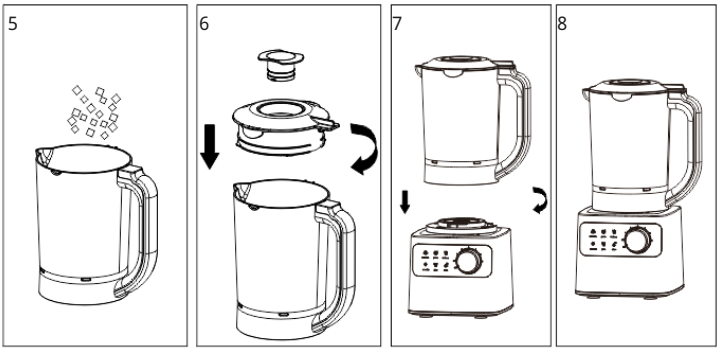
Instructions for making juice

1. Place the ingredients and liquids into the jar. The total capacity of the ingredients and liquids should not exceed 1.75L (Figure 1). If the ingredients are too large, cut them into small pieces before blending.
2. Screw the jar lid and the measuring cup onto the jar as shown in (Figure 2).
3. Attach the jar to the main body as shown in (Figure 3) and rotate it into place (Figure 4).
4. Connect the power, turn the knob to the “ON” position, and select the corresponding function on the control panel (the blending functions include smoothie, juice, puree, and ice cream) to start working. The product will automatically stop rotating when the task is completed.



Instructions for making smoothies

1. Place ice cubes measuring 25mm*25mm into the jar. The maximum number of ice cubes should not exceed 10 pieces (Figure 5).
2. Screw the jar lid and the small measuring cup onto the jar as shown in (Figure 6).
3. Attach the jar to the main body as shown in (Figure 7) and rotate it into place (Figure 8).
4. Connect the power, turn the knob to the “ON” position, and select the corresponding ice & crush function on the control panel to start working. The product will automatically stop rotating when the task is completed.



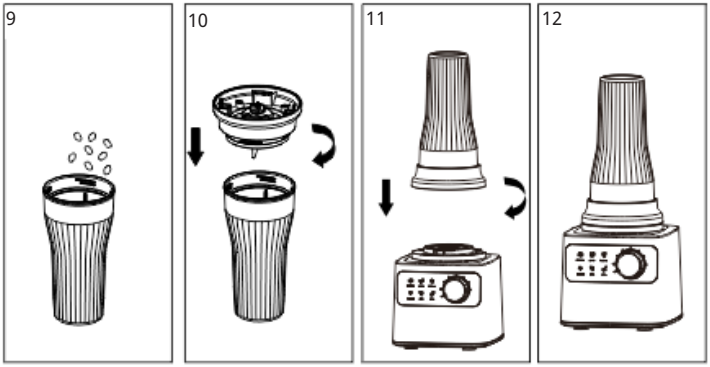
B. Instructions for using the Go Blender

- The go blender is used for grinding coffee beans, Sichuan peppercorns, and other dry granular ingredients, or for making juices.
- Grinding coffee beans, Sichuan peppercorns, and other dry granular ingredients.

Note: When grinding, the go blender and the blade assembly must be dry.

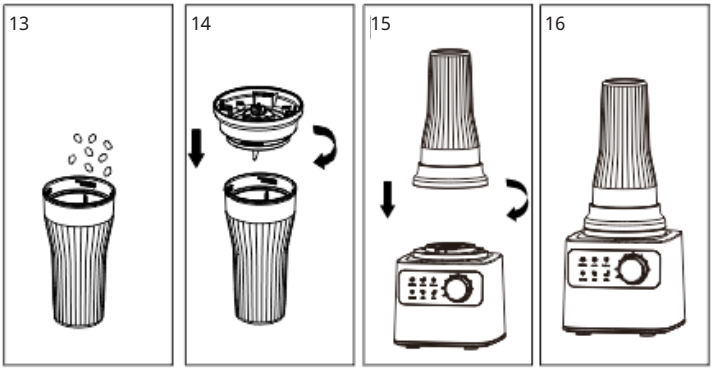
---

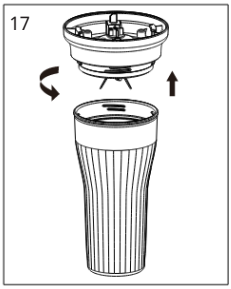
1. Pour coffee beans (maximum 60 grams) into the go blender cup (Figure 9).
2. Attach the go blender blade holder to the go blender cup and tighten it (Figure 10).
3. Attach the go blender to the main body as shown in (Figure 11) and rotate it into place (Figure 12).
4. Connect the power, then turn the knob to the maximum gear to start working; it takes 30 seconds to grind, with a maximum working time of 1 minute. After 1 minute, turn the knob to the “OFF” position to stop the operation.
5. Wait for the blades to stop rotating before removing the go blender, open the blade holder to pour out the powder.

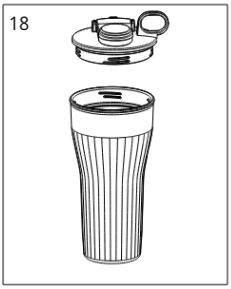


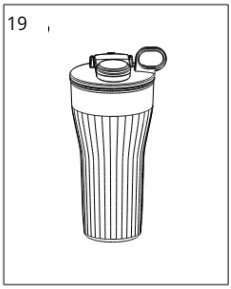
Making Juice

1. Place the ingredients and liquids into the go blender cup. The total capacity of the ingredients and liquids should not exceed 0.6L (Figure 13). If the ingredients are too large, cut them into small pieces before blending.
2. Attach the go blender blade holder to the go blender cup and tighten it (Figure 14).
3. Attach the go blender to the main body as shown in (Figure 15) and rotate it into place (Figure 16).
4. Connect the power, turn the knob to the “ON” position, and select the corresponding function on the control panel (the blending functions include smoothie, juice, puree, and ice cream) to start working. The product will automatically stop rotating when the task is completed.
5. Wait for the blades to stop rotating before removing the go blender cup, open the blade holder (as shown in Figure 17) to drink the juice or replace the go blender cup lid and refrigerate (Figures 18 and 19).





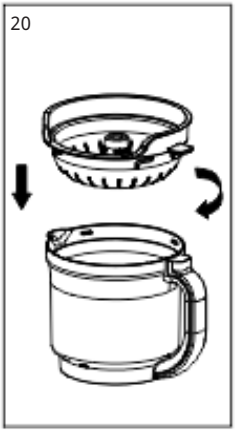


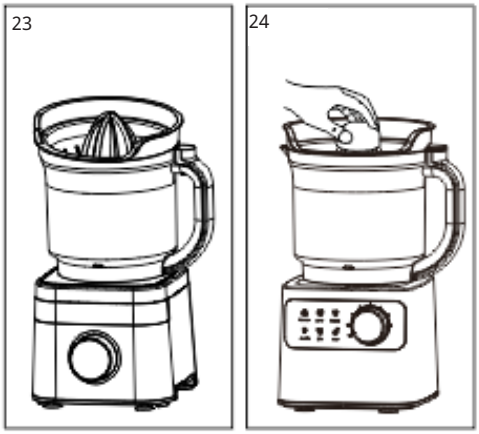


C. Instructions for using the squeezer net

Used for pressing citrus fruits like oranges and grapefruits into juice.

1. Attach the squeezer net to the food processor as shown in (Figure 20). Then place the squeezer into the center of the squeezer net as shown in (Figure 21).
2. Attach the entire food processor assembly to the main body as shown in (Figure 22) and rotate it into place (Figure 23).
3. Connect the power, turn the knob to the minimum gear, and start operation.
4. Cut the citrus fruit in half and press half of the citrus fruit onto the squeezer with your hand, continuously pressing until no more juice comes out. Then replace it with the other half of the citrus fruit and continue working (Figure 24). After completion, turn the knob to the “OFF” position to stop the working.

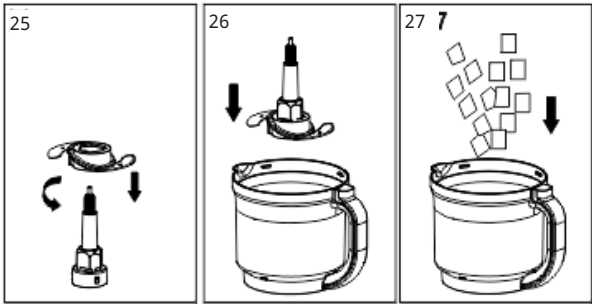


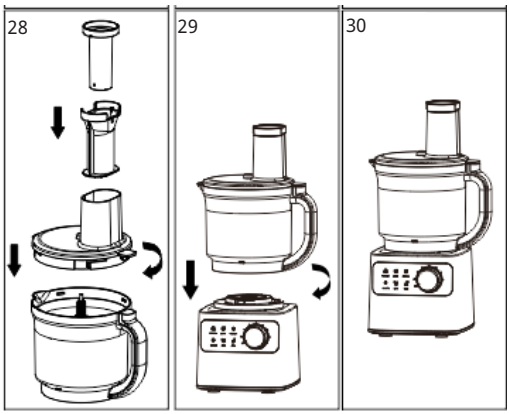


D. Instructions for using the blade

Use for chopping various types of meat.

1. Install the blade on the blade shaft shown in (Figure 25), and place the blade shaft assembly into the center shaft of the food processor as shown in (Figure 26).
2. Cut the meat into chunks measuring 20*20*60 mm and place them in the food processor. The maximum amount of meat for grinding should not exceed 500 g (Figure 27).
3. Attach the food processor lid and the big food pusher to the food processor as shown in (Figure 28), then attach the food processor assembly to the main body as shown in (Figure 29) and rotate it into place (Figure 30).
4. Connect the power, then turn the knob to the maximum gear to start working. After 30 seconds of working, turn the knob to the “OFF” position to stop the working.

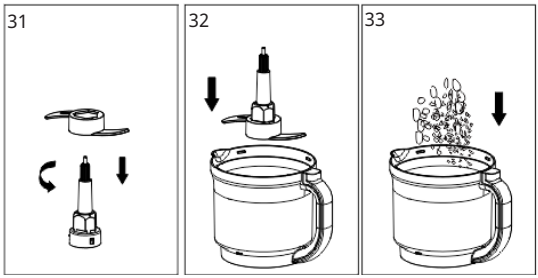


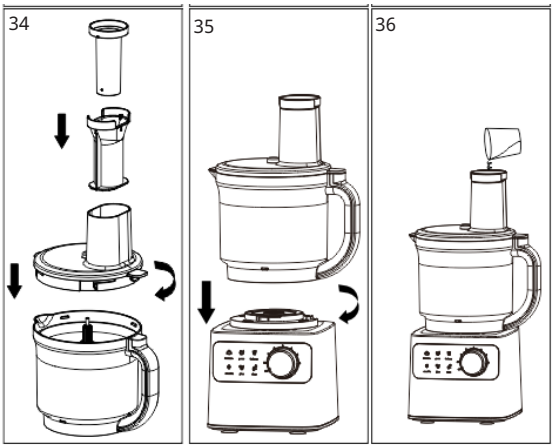


E. Instructions for using the dough blade

Use for kneading dough to make bread, pizza, and cookies:

1. Install the dough blade on the blade shaft in the direction shown in (Figure 31), and place the dough blade assembly into the center shaft of the food processor as shown in (Figure 32).
2. Pour 300g of flour into the food processor (Figure 33). The ratio of flour to water should be approximately 2:1.
3. Attach the food processor lid and the big food pusher to the food processor as shown in (Figure 34), then attach the food processor assembly to the main body as shown in (Figure 35) and rotate it into place.
4. Connect the power, turn the knob to the minimum gear to start working.
5. After the product starts rotating, slowly add 250 ml of water through the big food pusher inlet (Figure 36).
6. Work for about 2 minutes and 30 seconds, observe whether the dough has reached the desired consistency. Then turn the knob to the “OFF” position to stop the working.

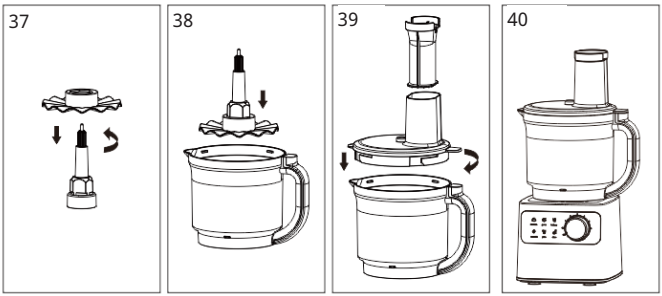




F. Instructions for using the beater disc

Used for whipping cream cheese, beating eggs, and mixing instant dessert mixes with water:

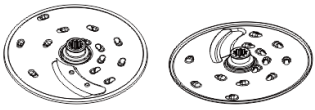
1. Install the beater disc on the blade shaft in the direction shown in (Figure 37), and place the beater disc assembly into the center shaft of the food processor as shown in (Figure 38).
2. Place the prepared egg whites (amounts in 1 to 6) into the food processor.
3. Attach the food processor lid and the big food pusher to the food processor as shown in (Figure 39), then attach the food processor assembly to the main body as shown in (Figure 40) and rotate it into place.
4. Connect the power, turn the knob to the maximum gear, and start working. After 1 minute of working, turn the knob to the “OFF” position to stop the working.



G. Instructions for using the thick-slicing cutting disc

- Used for cutting fruits and vegetables into thick shreds.
- The thick-slicing cutting disc has two sides, one for shredding and the other for slicing. Select appropriate functions as needed.

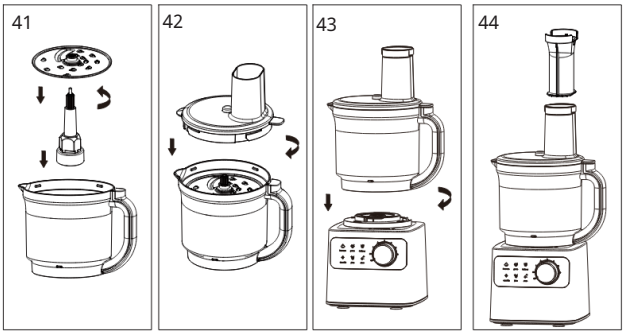
Thick-slicing cutting disk:



slicing **shredding**

1. Attach the shredding and slicing cutting discs and the blade shaft to the food processor in the direction shown in (Figure 41), then secure the food processor lid onto the food processor as shown in (Figure 42).
2. Attach the food processor assembly to the main body as shown in (Figure 43) and rotate it into place.
3. Connect the power and turn the knob to the minimum gear to start working.
4. Feed the ingredients into the food processor through the lid inlet, using the big food pusher to push down firmly on the food (Figure 44, for larger ingredients, use the big food pusher to push down; for smaller ingredients, leave the big food pusher on the food processor lid and use the small food pusher to press the ingredients directly).
   The maximum working time is 1 minute. After the task is completed, turn the knob to the “OFF” position to stop working.

Note: Do not use other food pushers, spoons, chopsticks, or any other objects to press the ingredients. You must use the big food pusher/small food pusher of this machine.

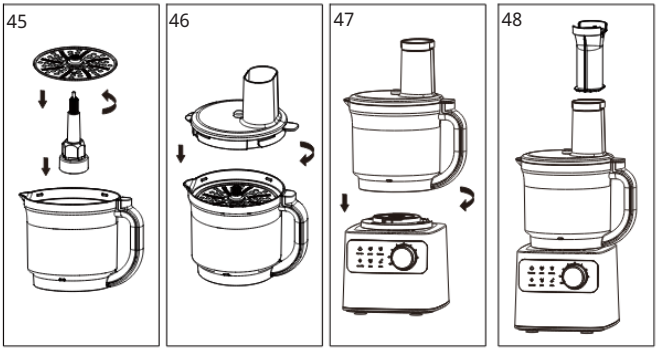


H. Instructions for using the minced cutting disc

Used for mashing raw potatoes and hard cheese. The mashed potatoes can be used to make potato pancakes or potato balls.

1. Attach the minced cutting disc and the blade shaft to the food processor in the direction shown in (Figure 45), then secure the food processor lid onto the food processor as shown in (Figure 46).
2. Attach the food processor assembly to the main body as shown in (Figure 47) and rotate it into place.
3. Connect the power and turn the knob to the minimum gear to start working.
4. Feed the ingredients into the food processor through the lid inlet, using the big food pusher to push down firmly on the food (Figure 48, for larger ingredients, use the big food pusher to push down; for smaller ingredients, leave the big food pusher on the food processor lid and use the small food pusher to press the ingredients directly).

The maximum working time is 1 minute. After the task is completed, turn the knob to the “OFF” position to stop working.

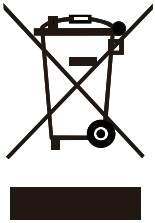


Attention: Do not put hot ingredients into the jar, go blender or food processor. Allow the food to cool for a few minutes before preparing.

MAINTENACE AND CLEANING

1. Wait for the product to stop working and unplug the power cord before cleaning. Make sure to unplug the power cord before cleaning the product.
2. Do not place the main unit and accessories in a disinfection cabinet, dishwasher, or dryer for cleaning, disinfecting, or drying.
3. The main body can only be wiped with a cloth and should not be washed with water to avoid electrical leakage and malfunctions. Other parts, except for the main body, can be washed with water (to prevent high-temperature deformation, please use water below 60 °C, high-temperature boiling water washing is strictly prohibited).
4. After cleaning, please place the product in a clean, well-ventilated place to air dry before using it again.
5. The blades are very sharp. Be careful not to cut your hands while cleaning. You can wear protective gloves when cleaning.
6. When cleaning, you can pour no more than 0.5L of lukewarm water into the jar and go blender, then add a few drops of detergent. After reassembling, plug in the power and select the Cleaning function to operate. The machine will automatically stop after the cleaning process is complete. When cleaning the food processor, please turn on the machine without pressing the function buttons. Add 800 ml of water and adjust it directly to Gear 6. Turn off the appliance as soon as the cleaning process is completed.
7. When not in use for an extended period, clean and air dry the product before placing it back in the packaging box. Store it in a dry, well-ventilated place to avoid moisture that could affect its use.

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

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 42
Description du produit 44
Fonctions 45
Mode d'emploi 47
A. Instructions d'utilisation du bol mixeur 47
B. Instructions pour l'utilisation du Go Blender 48
C. Mode d'emploi du filet de presse-agrumes 50
D. Instructions pour l'utilisation de la lame 51
E. Instructions pour l'utilisation de la feuille à pâte 52
F. Instructions pour l'utilisation du disque batteur 53
G. Instructions d'utilisation du disque de coupe pour tranches épaisses 54
H. Instructions d'utilisation du disque à hacher 55
Entretien et nettoyage 56
Informations sur le recyclage 57
Fabricant 57

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047559
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50/60Hz
Puissance totale	1200 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures, notamment les suivantes :

MISE EN GARDE : Risque de coupure !

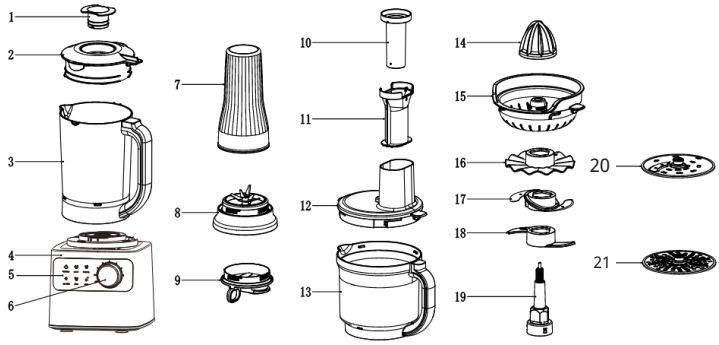
La lame est extrêmement tranchante. A manipuler avec précaution.

Lisez attentivement toutes les instructions.

- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Les enfants doivent être surveillés de près lorsqu'ils utilisent un appareil ou lorsqu'ils se trouvent à proximité de l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et de connaissances (y compris les enfants), à moins qu'une personne responsable n'ait fourni des instructions sur l'utilisation de cet appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer.
- Ne pas faire fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé si l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque manière que ce soit.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dysfonctionnements.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon d’alimentation pendre du bord d’une table ou d’un comptoir, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ni dans un four chaud. Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement. Toute utilisation commerciale, abusive ou non conforme aux instructions annule la garantie et dégage le fabricant de toute responsabilité.
- N'utilisez pas cette machine si l'une de ses pièces est endommagée.
- Ne plongez pas l’appareil, le cordon d’alimentation ou la fiche dans l’eau ou tout autre liquide.
- Assurez-vous que le couvercle est bien verrouillé en place avant d'utiliser l'appareil.
- Ne mettez jamais d'ingrédients dans le récipient avec vos mains lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Utilisez toujours le poussoir à aliments.
- Les lames sont tranchantes. A manipuler avec précaution. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
- Éteignez l'interrupteur et débranchez l'appareil avant de remplacer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel du fabricant, de son service après-vente ou d'un organisme similaire pour éviter tout danger.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la lame de coupe, lorsque vous videz le bol de mixage et pendant le processus de nettoyage.
- Débranchez l'alimentation électrique du mixeur avant de le laisser sans surveillance et avant de le démonter ou de le nettoyer.
- Surveillez les enfants pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil et interdisez-leur de l'utiliser sans surveillance.
- Ne pas utiliser l'appareil si le filtre rotatif est endommagé.
- N'utilisez le mixeur que sur la base prévue à cet effet.
- Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de déplacer la base.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces de rechange d'origine adaptés à votre appareil.
- Ne retirez jamais le couvercle avant que la lame ne se soit complètement arrêtée.
- Cet appareil est conçu pour traiter de petites quantités ; ne pas dépasser les quantités indiquées dans ces instructions.
- Ne pas utiliser cet appareil pour mélanger des aliments ou des substances glutineux.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins non prévues.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes de basse tension, de compatibilité électromagnétique, d'environnement et autres normes, réglementations et directives électriques.
- Éteignez l’appareil et débranchez l’alimentation avant de remplacer les accessoires ou de vous approcher des pièces mobiles pendant l’utilisation.
- Ne mettez pas vos mains dans le bol mixeur en direction des lames tranchantes pour éviter de vous couper.

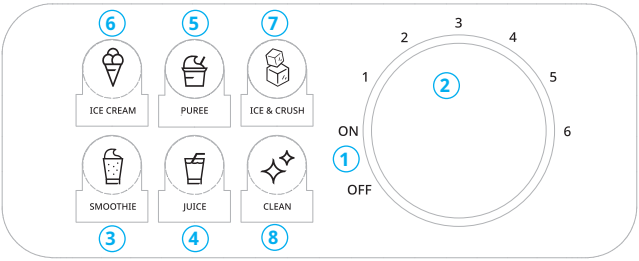
DESCRIPTION DU PRODUIT



1 Gobelet de mesure
2 Couvercle du bol
3 Bol
4 Corps principal
5 Panneau de contrôle
6 Bouton
7 Go blender
8 Support pour lames du Go blender
9 Couvercle du Go blender
10 Petit poussoir à aliments
11 Grand poussoir à aliments
12 Couvercle du robot culinaire
13 Robot culinaire
14 Presse-agrumes
15 Filet du presse-agrumes
16 Disque batteur
17 Lame
18 Feuille à pâte
19 Arbre de la lame
20 Disque à tranches épaisses
21 Disque à hacher

FONCTIONS

Panneau de contrôle



1	ON/OFF	Lorsque le bouton est tourné sur « OFF », cela indique que le produit est à l'état hors tension. Lorsque le bouton est tourné sur « ON », cela indique que le produit est à l'état sous tension.
2	Cadran	Tournez le bouton pour régler les différents niveaux de vitesse de fonctionnement : La plage de réglage des vitesses va de 1 à 6.
3	Fonction Smoothie	Pour utiliser la fonction smoothie, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « ON », puis appuyez sur le bouton smoothie pour lancer le programme. Il fonctionnera à pleine vitesse pendant 60 secondes.
4	Fonction Jus	Pour utiliser la fonction jus, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ON », puis appuyez sur le bouton jus pour démarrer le programme. Il fonctionne pendant 2 secondes puis s'arrête pendant 2 secondes. Après 4 cycles, il fonctionne en continu pendant 40 secondes avant de s'arrêter. L'ensemble du processus dure au total 56 secondes.
5	Fonction Purée	Pour utiliser la fonction purée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ON », puis appuyer sur la touche Purée pour lancer le programme. Il fonctionne pendant 2 secondes puis s'arrête pendant 2 secondes. Après 10 cycles, il fonctionne en continu pendant 30 secondes avant de s'arrêter.

6	Fonction Crème glacée	Pour utiliser la fonction Crème glacée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, puis appuyer sur la touche Crème glacée pour lancer le programme. Il fonctionne pendant 2 secondes puis s'arrête pendant 3 secondes, après 10 cycles, il fonctionne en continu pendant 17 secondes avant de s'arrêter. Il fonctionne pendant 1 seconde puis s'arrête pendant 2 secondes, après 5 cycles, il fonctionne en continu pendant 17 secondes avant de s'arrêter. La vitesse de rotation est au maximum.
7	Fonction glace pilée	Pour utiliser la fonction glace pilée, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ON », puis appuyer sur la touche glace pilée pour lancer le programme. Il fonctionne pendant 3 secondes puis se met en pause 4 secondes, puis fonctionne 2 secondes et fait une pause de 2 secondes, puis fonctionne 3 secondes et fait une pause de 3 secondes, puis fonctionne 4 secondes et fait une pause de 3 secondes, et enfin il fonctionne 4 secondes et fait une pause de 2 secondes avant de continuer pendant 10 secondes.
8	Fonction de net-toyage	Pour utiliser la fonction de nettoyage, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre sur « ON », puis appuyer sur la touche Nettoyage pour lancer le programme. Il fonctionne pendant 3 secondes et s'arrête pendant 3 secondes, répétant ce cycle 6 fois.

Remarque : Lorsque vous sélectionnez un bouton de fonction, le bouton choisi clignote. Une fois le temps de fonctionnement écoulé, le produit s'arrête automatiquement et le bouton reste allumé. Lorsque vous sélectionnez un niveau de vitesse, vous pouvez arrêter l'appareil en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

MODE D'EMPLOI

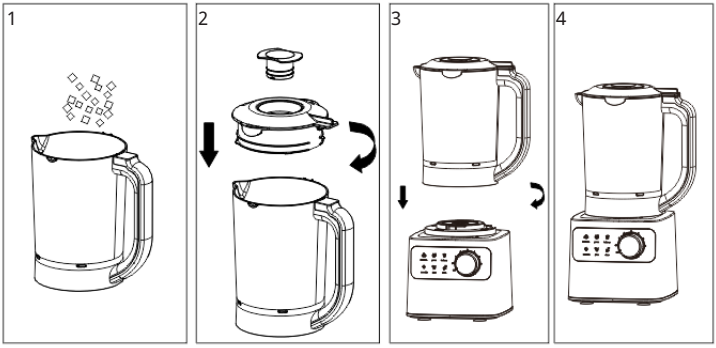
Avant la première utilisation, nettoyez toutes les parties de l'appareil.

A. Instructions d'utilisation du bol mixeur

Le bol mixeur sert à préparer des jus, piler de la glace, faire du lait de soja, etc.

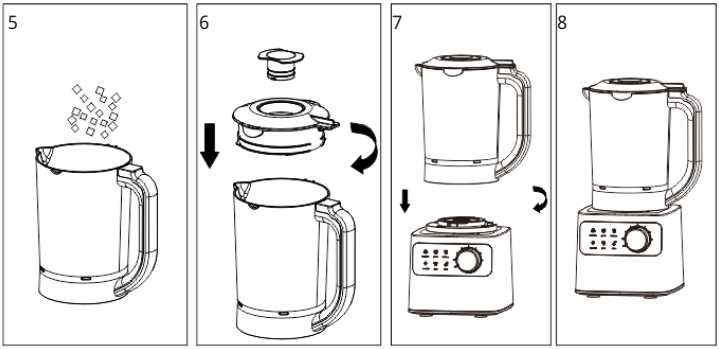
Instructions pour la préparation du jus

1. Placez les ingrédients et les liquides dans le bol. La capacité totale des ingrédients et des liquides ne doit pas dépasser 1,75 L (figure 1). Si les ingrédients sont trop gros, coupez-les en petits morceaux avant de les mixer.
2. Vissez le couvercle du bol et le gobelet gradué sur le bol comme indiqué sur la (figure 2).
3. Fixez le bol au corps principal comme indiqué sur la figure 3 et mettez-le en place en le faisant pivoter (figure 4).
4. Branchez l'alimentation, tournez le bouton en position ON et sélectionnez la fonction correspondante sur le panneau de commande (les fonctions de mixage comprennent le smoothie, le jus, la purée et la crème glacée) pour commencer à travailler. L'appareil s'arrête automatiquement de tourner lorsque la tâche est terminée.



Instructions pour la préparation de smoothies

1. Placez des glaçons de 25 mm*25 mm dans le bol. Le nombre maximum de glaçons ne doit pas dépasser 10 pièces (figure 5).
2. Vissez le couvercle du bol et le gobelet gradué sur le bol comme indiqué sur la (figure 6).
3. Fixez le bol au corps principal comme indiqué sur la figure 7 et mettez-le en place en le faisant pivoter (figure 8).
4. Branchez l'alimentation, tournez le bouton en position ON et sélectionnez la fonction glace pilée sur le panneau de commande pour démarrer. Le produit s'arrête automatiquement de tourner lorsque la tâche est terminée.



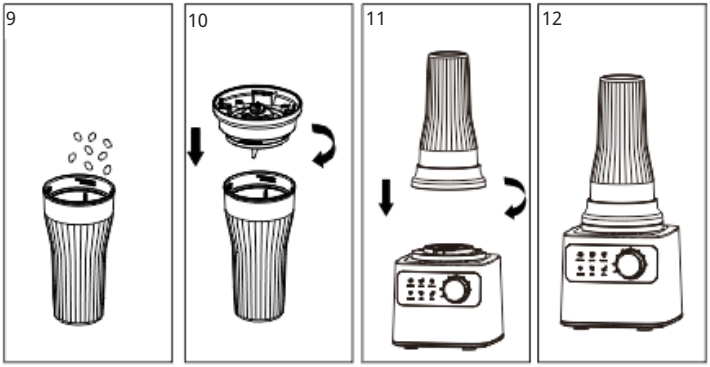
B. Instructions pour l'utilisation du Go Blender

- Le go blender sert à moudre les grains de café, les grains de poivre de Sichuan et d'autres ingrédients granuleux secs, ou pour préparer des jus.
- moudre les grains de café, les grains de poivre de Sichuan et d'autres ingrédients granuleux secs.

Remarque : Lors du broyage, le go blender et l'ensemble des lames doivent être secs.

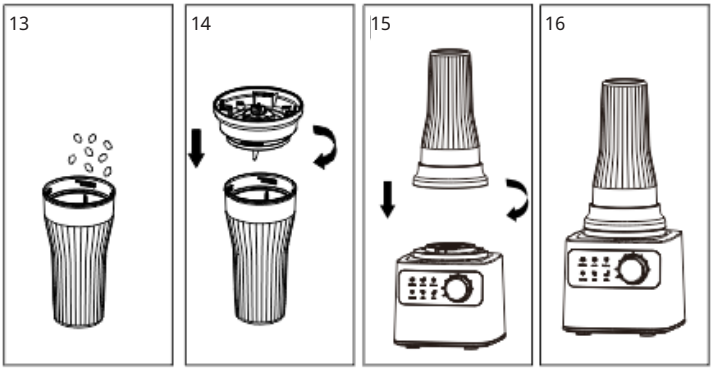
---

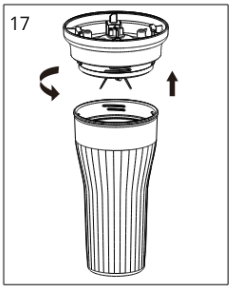
1. Versez les grains de café (maximum 60 grammes) dans le gobelet du go blender (Figure 9).
2. Fixez le porte-lame du go blender au gobelet du go blender et serrez-le (Figure 10).
3. Fixez le bol au corps principal comme indiqué sur la figure 11 et mettez-le en place en le faisant pivoter (figure 12).
4. Branchez l'alimentation, puis tournez le bouton à la vitesse maximale pour commencer ; il faut 30 secondes pour broyer, avec un temps de travail maximal d'une minute. Au bout d'une minute, tournez le bouton en position OFF pour terminer l'opération.
5. Attendez que les lames cessent de tourner avant de retirer le go blender, ouvrez le porte-lame pour verser la poudre.

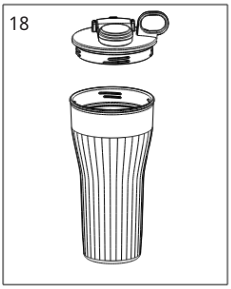


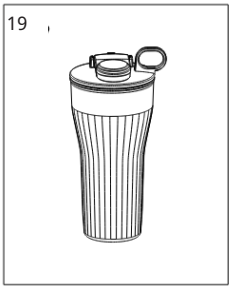
Fabrication de jus

1. Placez les ingrédients et les liquides dans le gobelet du go blender. La capacité totale des ingrédients et des liquides ne doit pas dépasser 0,6 L (figure 13). Si les ingrédients sont trop gros, les couper en petits morceaux avant de les mixer.
2. Fixez le porte-lame du go blender au gobelet du go blender et serrez-le (Figure 14).
3. Fixez le bol au corps principal comme indiqué sur la figure 15 et mettez-le en place en le faisant pivoter (figure 16).
4. Branchez l'alimentation, tournez le bouton sur la position ON et sélectionnez la fonction correspondante sur le panneau de commande (les fonctions de mixage comprennent le smoothie, le jus, la purée et la crème glacée) pour commencer. Le produit s'arrête automatiquement de tourner lorsque la tâche est terminée.
5. Attendez que les lames cessent de tourner avant de retirer le gobelet du mixeur, d'ouvrir le porte-lame (comme indiqué à la figure 17) pour boire le jus ou de replacer le couvercle du gobelet du mixeur et de le réfrigérer (figures 18 et 19).





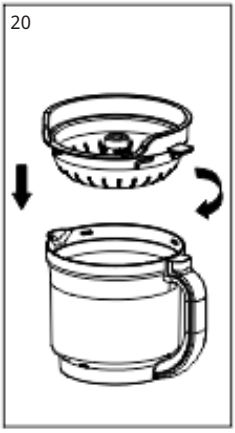


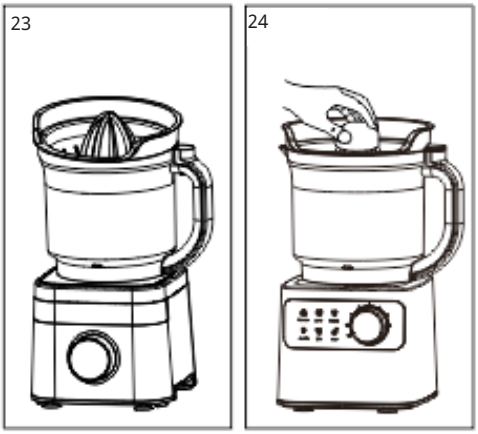


C. Mode d'emploi du filet de presse-agrumes

Utilisé pour presser les agrumes comme les oranges et les pamplemousses et extraire le jus.

1. Fixez le filet presseur au robot culinaire comme indiqué (Figure 20). Placez ensuite le presseur au centre du filet comme indiqué (Figure 21).
2. Fixez l’ensemble du robot culinaire au corps principal comme indiqué (Figure 22) et faites-le pivoter pour le mettre en place (Figure 23).
3. Branchez l'alimentation, tournez le bouton sur la vitesse minimale et commencez.
4. Coupez l'agrume en deux et pressez la moitié de l'agrume sur le presse-agrume avec la main, en pressant continuellement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus. Remplacez-la ensuite par l'autre moitié de l'agrume et continuez (figure 24). Une fois terminé, tournez le bouton en position OFF pour arrêter l'opération.

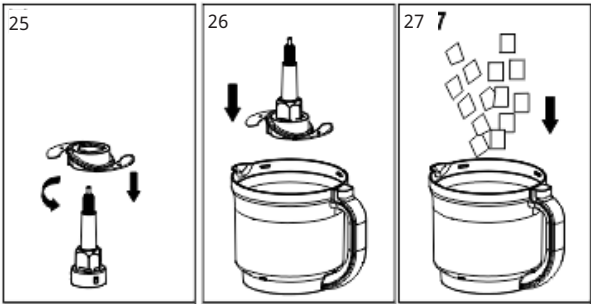


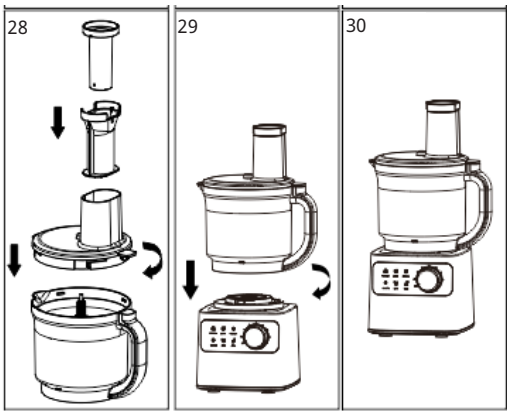


D. Instructions pour l'utilisation de la lame

A utiliser pour hacher différents types de viande.

1. Installez la lame sur l'arbre comme indiqué (Figure 25), et placez l'ensemble de l'arbre de la lame dans l'arbre central du robot culinaire comme indiqué (Figure 26).
2. Coupez la viande en morceaux de 20*20*60 mm et placez-les dans le robot. La quantité maximale de viande à broyer ne doit pas dépasser 500 g (figure 27).
3. Fixez le couvercle du robot et le grand poussoir au robot comme indiqué figure 28, puis fixez l'ensemble du robot au corps principal comme indiqué figure 29 et faites-le pivoter pour le mettre en place (figure 30).
4. Branchez l'alimentation, puis réglez le bouton sur vitesse maximale pour commencer. Après 30 secondes de fonctionnement, tournez le bouton en position « OFF » pour arrêter l'appareil.

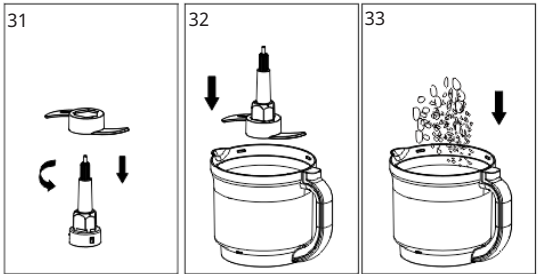


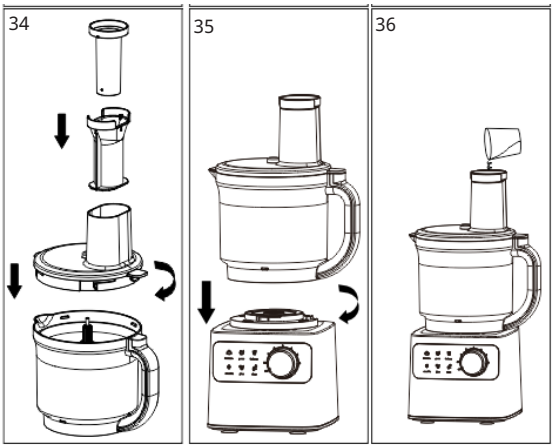


E. Instructions pour l'utilisation de la feuille à pâte

A utiliser pour pétrir la pâte à pain, à pizza et à biscuits :

1. Installez la lame sur l'arbre comme indiqué (Figure 31), et placez l'ensemble de l'arbre de la lame dans l'arbre central du robot culinaire comme indiqué (Figure 32).
2. Verser 300 g de farine dans le robot (figure 33). Le rapport farine eau doit être d'environ 2:1.
3. Fixez le couvercle du robot et le grand poussoir au robot comme indiqué figure 34, puis fixez l'ensemble du robot au corps principal comme indiqué figure 34 et faites-le pivoter pour le mettre en place.
4. Branchez l'alimentation, puis réglez le bouton sur vitesse minimum pour commencer.
5. Lorsque l'appareil commence à tourner, ajoutez lentement 250 ml d'eau par l'entrée du grand poussoir à aliments (Figure 36).
6. Travaillez la pâte pendant environ 2 minutes et 30 secondes, observez si la pâte a atteint la consistance souhaitée. Puis, tournez le bouton en position OFF pour terminer l'opération.

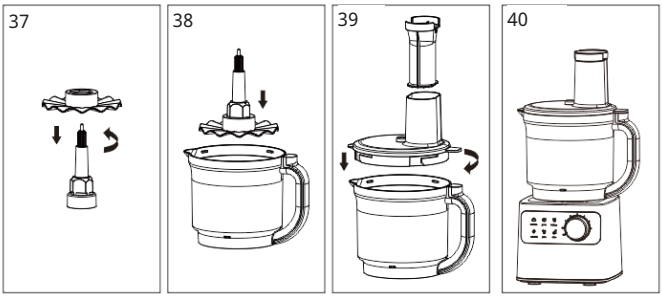




F. Instructions pour l'utilisation du disque batteur

Utilisé pour fouetter le fromage frais, battre les œufs et mélanger les préparations pour desserts instantanés avec de l'eau :

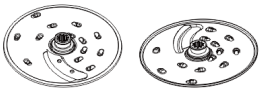
1. Installez le disque batteur sur l'arbre comme indiqué (Figure 37), et placez l'ensemble du disque batteur dans l'arbre central du robot culinaire comme indiqué (Figure 38).
2. Placer les blancs d'œufs préparés (quantité de 1 à 6) dans le robot.
3. Fixez le couvercle du robot et le grand poussoir au robot comme indiqué figure 39, puis fixez l'ensemble du robot au corps principal comme indiqué figure 40 et faites-le pivoter pour le mettre en place.
4. Branchez l'alimentation, puis réglez le bouton sur vitesse maximale pour commencer. Après 1 minute de fonctionnement, tournez le bouton en position « OFF » pour arrêter l'appareil.



G. Instructions d'utilisation du disque de coupe pour tranches épaisses

- Utilisé pour couper les fruits et les légumes en gros morceaux.
- Le disque de coupe en tranches épaisses possède deux faces, l'une pour déchiqueter et l'autre pour trancher. Sélectionner les fonctions appropriées selon les besoins.

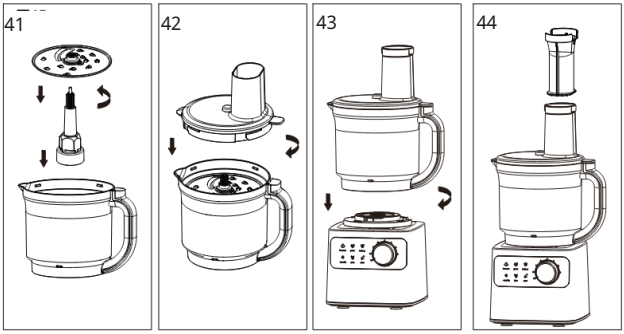
Disque à tranches épaisses



tranchage **râpage**

1. Fixez le disque à râper et trancher et l'arbre de la lame au robot dans le sens indiqué (Figure 41), puis fixez le couvercle du robot sur le robot comme indiqué (Figure 42).
2. Fixez l'ensemble du robot culinaire au corps principal comme indiqué (Figure 43) et faites-le pivoter pour le mettre en place.
3. Branchez l'alimentation, puis réglez le bouton sur vitesse minimum pour commencer.
4. Introduisez les ingrédients dans le robot par l'ouverture du couvercle en utilisant le grand poussoir pour bien appuyer sur les aliments (Figure 44, pour les gros ingrédients, utilisez le grand poussoir pour appuyer sur les aliments ; pour les petits ingrédients, laissez le grand poussoir sur le couvercle du robot et utilisez le petit poussoir pour appuyer directement sur les ingrédients). La durée maximale de fonctionnement est de 1 minute. Une fois terminé, tournez le bouton en position OFF pour arrêter l'opération.

Remarque : N'utilisez pas d'autres poussoirs, cuillères, baguettes ou autres objets pour presser les ingrédients. Vous devez utiliser le grand poussoir/petit poussoir de cette machine.

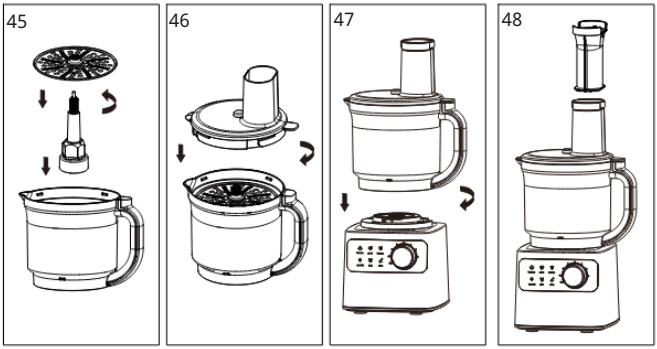


H. Instructions d'utilisation du disque à hacher

Utilisé pour réduire en purée les pommes de terre crues et les fromages à pâte dure. La purée de pommes de terre peut servir à faire des crêpes ou des boulettes de pommes de terre.

1. Fixez le disque à trancher et l'arbre de la lame au robot dans le sens indiqué (Figure 45), puis fixez le couvercle du robot sur le robot comme indiqué (Figure 46).
2. Fixez l'ensemble du robot culinaire au corps principal comme indiqué (Figure 47) et faites-le pivoter pour le mettre en place.
3. Branchez l'alimentation, puis réglez le bouton sur vitesse minimum pour commencer.
4. Introduisez les ingrédients dans le robot par l'ouverture du couvercle en utilisant le grand poussoir pour bien appuyer sur les aliments (Figure 48, pour les gros ingrédients, utilisez le grand poussoir pour appuyer sur les aliments ; pour les petits ingrédients, laissez le grand poussoir sur le couvercle du robot et utilisez le petit poussoir pour appuyer directement sur les ingrédients).

La durée maximale de fonctionnement est de 1 minute. Une fois terminé, tournez le bouton en position OFF pour arrêter l'opération.

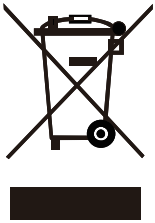


Attention : Ne mettez pas d'ingrédients chauds dans le bol, le go blender ou le robot ménager. Laissez les aliments refroidir quelques minutes avant de les travailler.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Attendez que le produit cesse de fonctionner et débranchez le cordon d'alimentation avant de le nettoyer. Veillez à débrancher le cordon d'alimentation avant de nettoyer l'appareil.
2. Ne placez pas l’unité principale et les accessoires dans une armoire de désinfection, un lave-vaisselle ou un sèche-linge pour les nettoyer, les désinfecter ou les sécher.
3. Le corps principal ne peut être nettoyé qu'avec un chiffon et ne doit pas être lavé à l'eau afin d'éviter les fuites électriques et les dysfonctionnements. Les autres pièces, à l'exception du corps principal, peuvent être lavées à l'eau (pour éviter les déformations à haute température, veuillez utiliser de l'eau à une température inférieure à 60 °C, le lavage à l'eau bouillante à haute température est strictement interdit).
4. Après le nettoyage, veuillez placer le produit dans un endroit propre et bien ventilé pour qu'il sèche à l'air avant de le réutiliser.
5. Les lames sont très tranchantes. Veillez à ne pas vous couper les mains pendant le nettoyage. Vous pouvez porter des gants de protection pour le nettoyage.
6. Lors du nettoyage, veuillez verser au maximum 0,5 litre d’eau tiède dans le bol et le mixeur, puis ajouter quelques gouttes de détergent. Après avoir remonté l’appareil, branchez-le et sélectionnez la fonction « Nettoyage » pour le mettre en marche. L’appareil s’arrêtera automatiquement une fois le processus de nettoyage terminé. Pour nettoyer le robot ménager, veuillez allumer l’appareil sans appuyer sur les boutons de fonction. Ajoutez 800 ml d’eau et réglez directement sur la vitesse 6. Éteignez l’appareil dès que le processus de nettoyage est terminé.
7. Lorsque vous n'utilisez pas le produit pendant une période prolongée, nettoyez-le et séchez-le à l'air avant de le remettre dans sa boîte d'emballage. Conservez-le dans un endroit sec et bien ventilé afin d'éviter l'humidité qui pourrait nuire à son utilisation.

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

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 60
Descrizione del prodotto 62
Funzioni 63
Istruzioni per l'uso 65
A. Istruzioni per l'uso del contenitore del frullatore 65
B. Istruzioni per l'uso del frullatore piccolo 66
C. Istruzioni per l'uso della rete per spremere 68
D. Istruzioni per l'uso della lama 69
E. Istruzioni per l'uso dell'attacco per impastare 70
F. Istruzioni per l'uso del disco sbattitore 71
G. Istruzioni per l'uso del disco per affettare grossolanamente 72
H. Istruzioni per l'uso del disco per grattugiare 73
Pulizia e manutenzione 74
Avviso di smaltimento 75
Produttore 75

DATI TECNICI

Numero articolo	10047559
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60Hz
Potenza totale	1200 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza basilari per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, tra cui le seguenti:

AVVERTENZA: pericolo di tagliarsi.

La lama è estremamente affilata. Maneggiare con cura.

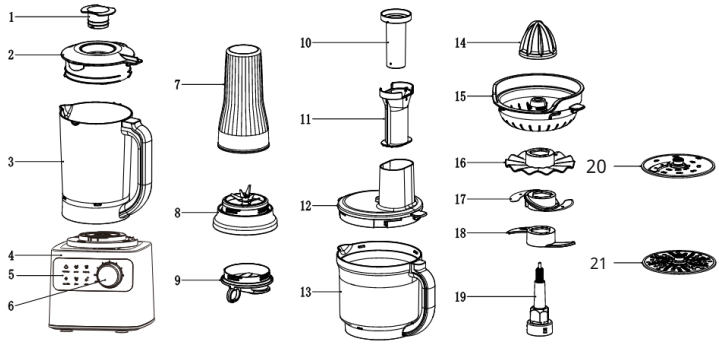
Leggere attentamente tutte le istruzioni.

- Per evitare scosse elettriche, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il dispositivo in acqua o altri liquidi.
- I bambini devono essere sorvegliati attentamente quando utilizzano un dispositivo o quando si trovano nelle sue vicinanze.
- Questo dispositivo non è adatto all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da parte di persone prive di esperienza e conoscenza (compresi i bambini), a meno che una persona responsabile non abbia fornito istruzioni sull'uso del dispositivo.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e durante la pulizia.
- Non mettere in funzione alcun dispositivo con un cavo o una spina danneggiati, se il dispositivo è difettoso o danneggiato in qualche modo.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal produttore può causare malfunzionamenti.
- Non utilizzarlo all'aperto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o che entri a contatto con superfici calde.
- Non posizionare il dispositivo sopra o vicino a un bruciatore a gas caldo o in un forno riscaldato. Questo prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso commerciale, improprio o la mancata osservanza delle istruzioni invalida la garanzia ed esonera il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Non utilizzare il dispositivo se una parte è danneggiata.
- Non immergere il dispositivo, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Assicurarsi che il coperchio sia saldamente bloccato in posizione prima di utilizzare il dispositivo.
- Non inserire mai gli ingredienti nel contenitore con le mani mentre il dispositivo è in funzione. Utilizzare sempre il pestello.
- Le lame sono affilate. Maneggiare con cura. Conservare fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnere l'interruttore e scollegare l'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di toccare le parti mobili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico

professionista incaricato dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da un ente equivalente per evitare un pericolo.

- Prestare attenzione quando si rimuove la lama, si svuota il contenitore di miscelazione e durante il processo di pulizia.
- Scollegare l'alimentazione del frullatore prima di lasciarlo incustodito, di smontarlo o pulirlo.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il dispositivo e vietarne l'uso senza supervisione.
- Non utilizzare il dispositivo se il filtro rotante è danneggiato.
- Utilizzare il frullatore solo sulla base in dotazione.
- Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di spostare la base.
- Per motivi di sicurezza, utilizzare solo accessori e ricambi originali adatti al dispositivo in questione.
- Non rimuovere mai il coperchio finché la lama non si è completamente arrestata.
- Questo dispositivo è progettato per il trattamento di piccole quantità; non superare le quantità indicate in queste istruzioni.
- Non utilizzare questo dispositivo per mescolare alimenti o sostanze glutinose.
- Non utilizzare il dispositivo per scopi non previsti.
- Per motivi di sicurezza, questo dispositivo è conforme agli standard di bassa tensione, di compatibilità elettromagnetica, ambientali e ad altre norme, regolamenti e direttive relative alle apparecchiature elettriche.
- Spegnere il dispositivo e scollegare l'alimentazione prima di sostituire gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili.
- Per evitare di tagliarsi, non inserire le mani nel contenitore del frullatore in direzione delle lame affilate.

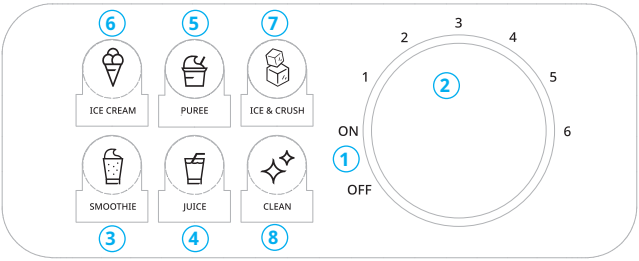
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1 Misurino
2 Coperchio del contenitore
3 Contenitore
4 Corpo principale
5 Pannello di controllo
6 Manopola
7 frullatore piccolo
8 Supporto per la lama del frullatore piccolo
9 Coperchio del frullatore piccolo
10 Pestello piccolo
11 Pestello grande
12 Coperchio del robot da cucina
13 Robot da cucina
14 Spremiagrumi
15 Rete per spremere
16 Disco sbattitore
17 Lama
18 Attacco per impastare
19 Albero della lama
20 Disco per affettare grossolanamente
21 Disco per tritare

FUNZIONI

Pannello di controllo



1	ON/OFF (accensione/ spegnimento)	Quando la manopola è posizionata su “OFF”, indica che il prodotto è spento. Quando la manopola è posizionata su “ON”, indica che il prodotto è acceso.
2	Quadrante	Ruotando la manopola si regolano i diversi livelli per il funzionamento: i livelli vanno da 1 a 6.
3	Funzione per preparare smoothie	Quando si utilizza la funzione smoothie, è necessario ruotare la manopola in senso orario in posizione "ON", quindi premere il tasto Smoothie per avviare il programma. Funzionerà alla massima velocità per 60 secondi.
4	Funzione per preparare succhi	Quando si utilizza la funzione succo, è necessario ruotare la manopola in senso orario in posizione "ON", quindi premere il tasto Juice per avviare il programma. Funziona per 2 secondi e si ferma per 2 secondi; dopo 4 cicli, funziona ininterrottamente per 40 secondi prima di fermarsi definitivamente. L'intero processo ha una durata totale di 56 secondi.
5	Funzione per preparare puree	Quando si utilizza la funzione puree, è necessario ruotare la manopola in senso orario in posizione "ON", quindi premere il tasto Puree per avviare il programma. Funziona per 2 secondi e si ferma per 2 secondi; dopo 10 cicli, funziona ininterrottamente per 30 secondi prima di fermarsi definitivamente.

6	Funzione per preparare gelati	Quando si utilizza la funzione gelato, è necessario ruotare la manopola in senso orario, quindi premere il tasto Ice Cream per avviare il programma. Funziona per 2 secondi e si ferma per 3 secondi; dopo 10 cicli, funziona ininterrottamente per 17 secondi prima di fermarsi definitivamente. In seguito, funziona per 1 secondo e si ferma per 2 secondi; dopo 5 cicli, funziona ininterrottamente per 17 secondi prima di fermarsi definitivamente. La velocità è al livello massimo.
7	Funzione per preparare ghiaccio e ghiaccio tritato	Quando si utilizza la funzione ghiaccio e ghiaccio tritato, è necessario ruotare la manopola in senso orario in posizione "ON", quindi premere il tasto Ice & Crush per avviare il programma. Funziona per 3 secondi e si ferma per 4 secondi, poi funziona per 2 secondi e si ferma per 2 secondi, quindi funziona per 3 secondi e si ferma per 3 secondi, poi funziona per 4 secondi e si ferma per 3 secondi e infine funziona per 4 secondi e si ferma per 2 secondi prima di continuare per 10 secondi.
8	Funzione di pulizia	Quando si utilizza la funzione di pulizia, è necessario ruotare la manopola in senso orario in posizione "ON", quindi premere il tasto Clean per avviare il programma. Funziona per 3 secondi e si ferma per 3 secondi, ripetendo questo ciclo per 6 volte.

Nota: quando si seleziona la tasto per avviare una funzione, il tasto scelto lampeggia. Al termine della durata operativa, il prodotto smette automaticamente di funzionare e il tasto rimane acceso. Quando si seleziona un livello di velocità, è possibile interrompere il funzionamento ruotando la manopola in senso antiorario fino alla posizione "OFF".

ISTRUZIONI PER L'USO

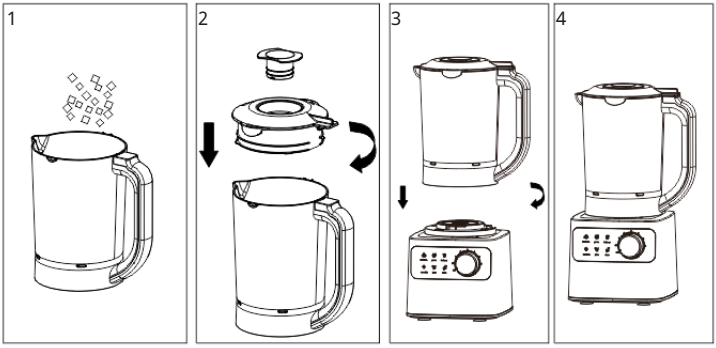
Prima di procedere all'uso, pulire tutte le parti del dispositivo.

A. Istruzioni per l'uso del contenitore del frullatore

Il contenitore del frullatore viene utilizzato per preparare succhi, latte di soia, tritare il ghiaccio, ecc.

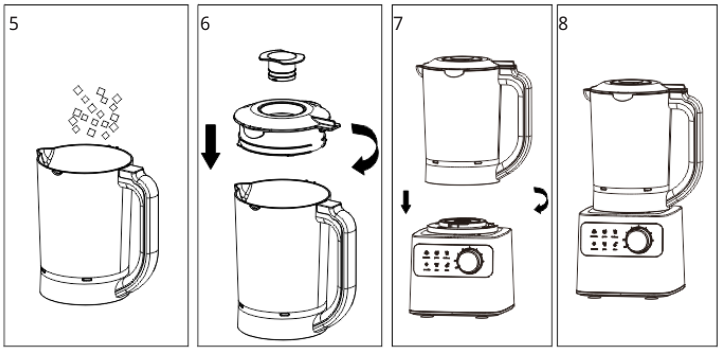
Istruzioni per la preparazione di succhi

1. Mettere gli ingredienti e i liquidi nel contenitore. La capacità totale degli ingredienti e dei liquidi non deve superare 1,75 litri (immagine 1). Se gli ingredienti sono troppo grandi, tagliarli in piccoli pezzi prima di frullarli.
2. Avvitare il coperchio del contenitore e il misurino sul contenitore come mostrato in (immagine 2).
3. Fissare il contenitore al corpo principale come mostrato in (immagine 3) e ruotarlo in posizione (immagine 4).
4. Collegare l'alimentazione, ruotare la manopola in posizione "ON" e selezionare la funzione corrispondente sul pannello di controllo (le funzioni comprendono smoothie, succo, purea e gelato) per avviare il dispositivo. Il prodotto si arresta automaticamente al termine dell'operazione.



Istruzioni per la preparazione di smoothie

1. Mettere nel barattolo dei cubetti di ghiaccio di 25x25 mm. Il numero massimo di cubetti di ghiaccio non deve superare i 10 pezzi (immagine 5).
2. Avvitare il coperchio del contenitore e il misurino piccolo sul contenitore come mostrato in (immagine 6).
3. Fissare il contenitore al corpo principale come mostrato in (immagine 7) e ruotarlo in posizione (immagine 8).
4. Collegare l'alimentazione, ruotare la manopola in posizione "ON" e selezionare la funzione corrispondente Ice & Crush sul pannello di controllo per avviare il dispositivo. Il prodotto si arresta automaticamente al termine dell'operazione.



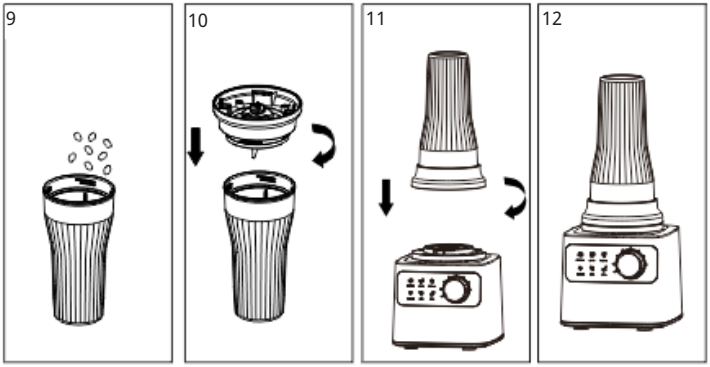
B. Istruzioni per l'uso del frullatore piccolo

- Il frullatore piccolo viene utilizzato per macinare i chicchi di caffè, i grani di pepe di Sichuan, altri ingredienti secchi granulari o per preparare succhi di frutta.
- Macinare i chicchi di caffè, i grani di pepe di Sichuan e altri ingredienti secchi granulari.

Nota: quando si macina, il frullatore e il gruppo lame devono essere asciutti.

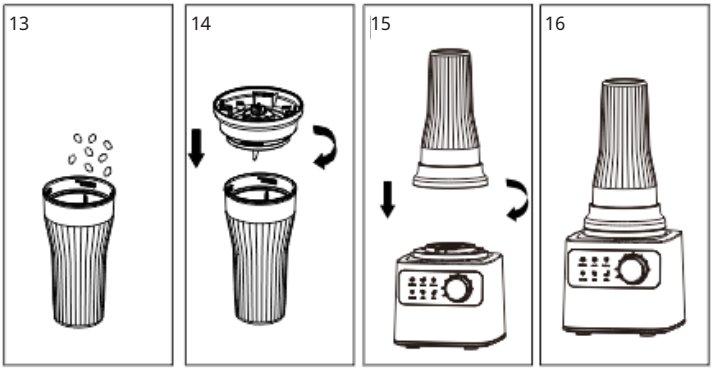
---

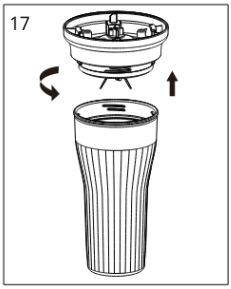
1. Versare i chicchi di caffè (massimo 60 grammi) nel contenitore del frullatore piccolo (immagine 9).
2. Collegare il supporto della lama del frullatore piccolo al contenitore e serrarlo (immagine 10).
3. Fissare il frullatore piccolo al corpo principale come mostrato in (immagine 11) e ruotarlo in posizione (immagine 12).
4. Collegare l'alimentazione, quindi ruotare la manopola sul livello massimo per avviare il dispositivo; sono necessari 30 secondi per macinare, con una durata operativa massima di 1 minuto. Dopo 1 minuto, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il funzionamento.
5. Attendere che le lame smettano di ruotare prima di rimuovere il frullatore e aprire il supporto della lama per versare la polvere.

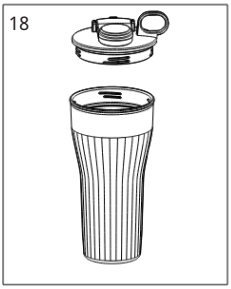


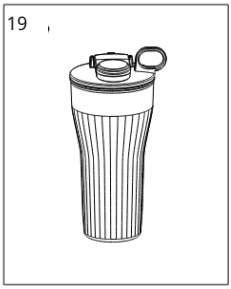
Preparare il succo

1. Mettere gli ingredienti e i liquidi nel contenitore del frullatore piccolo. La capacità totale degli ingredienti e dei liquidi non deve superare 0,6 litri (immagine 13). Se gli ingredienti sono troppo grandi, tagliarli in piccoli pezzi prima di frullarli.
2. Collegare il supporto della lama del frullatore piccolo al contenitore e serrarlo (immagine 14).
3. Fissare il frullatore piccolo al corpo principale come mostrato in (immagine 15) e ruotarlo in posizione (immagine 16).
4. Collegare l'alimentazione, ruotare la manopola in posizione "ON" e selezionare la funzione corrispondente sul pannello di controllo (le funzioni comprendono smoothie, succo, purea e gelato) per avviare il dispositivo. Il prodotto si arresta automaticamente al termine dell'operazione.
5. Attendere che le lame smettano di ruotare prima di rimuovere il contenitore del frullatore piccolo, aprire il supporto delle lame (come illustrato in immagine 17) per bere il succo o rimettere il coperchio sul contenitore del frullatore piccolo conservare in frigorifero (immagini 18 e 19).





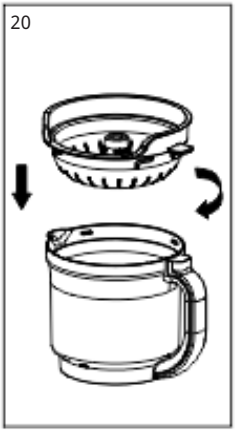




C. Istruzioni per l'uso della rete per spremere

Si usa per spremere gli agrumi come arance e pompelmi.

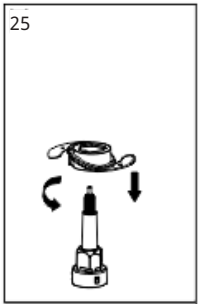
1. Collegare la rete al robot da cucina come illustrato in (immagine 20). Posizionare quindi lo spremiagrumi al centro della rete, come mostrato in (immagine 21).
2. Fissare l'intero gruppo del robot da cucina al corpo principale come mostrato in (immagine 22) e ruotarlo in posizione (immagine 23).
3. Collegare l'alimentazione, ruotare la manopola sul livello minimo e avviare il funzionamento.
4. Tagliare gli agrumi a metà e premere con la mano la metà dei frutti sullo spremiagrumi, premendo continuamente finché non esce più succo. Quindi sostituirla con l'altra metà del frutto e procedere allo stesso modo (immagine 24). Al termine, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il funzionamento.

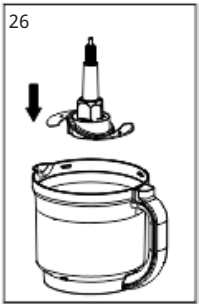


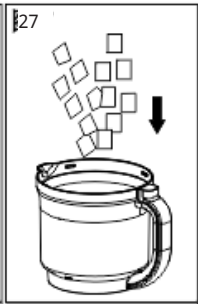
D. Istruzioni per l'uso della lama

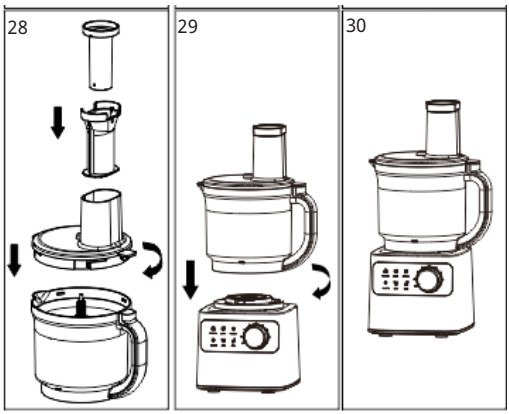
Viene utilizzata per tritare vari tipi di carne.

1. Installare la lama sull'albero della lama (immagine 25) e inserire il gruppo dell'albero della lama nell'albero centrale del robot da cucina (immagine 26).
2. Tagliare la carne a pezzi di 20x20x60 mm e metterli nel robot da cucina. La quantità massima di carne da macinare non deve superare i 500 g (immagine 27).
3. Collegare il coperchio del robot da cucina e il pestello grande al robot da cucina come illustrato in (immagine 28), quindi collegare il gruppo del robot da cucina al corpo principale come illustrato in (immagine 29) e ruotarlo in posizione (immagine 30).
4. Collegare l'alimentazione, quindi ruotare la manopola sul livello massimo per avviare il dispositivo. Dopo 30 secondi di funzionamento, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il dispositivo.





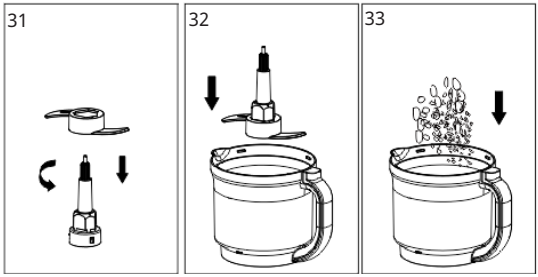


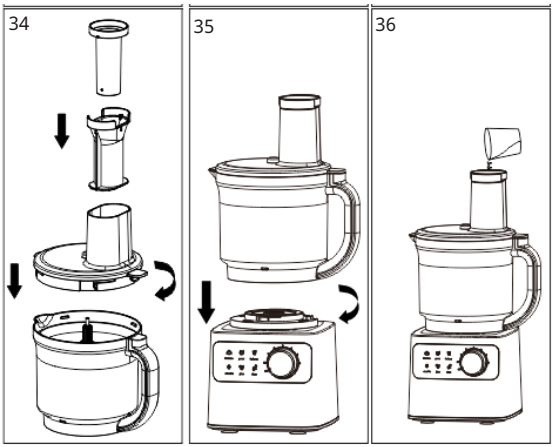


E. Istruzioni per l'uso dell'attacco per impastare

Viene utilizzato per lavorare gli impasti di pane, pizza e biscotti.

1. Installare l'attacco per impastare sull'albero della lama nella direzione indicata in (immagine 31) e inserire il gruppo dell'attacco per impastare nell'albero centrale del robot da cucina (immagine 32).
2. Versare 300 g di farina nel robot da cucina (immagine 33). Il rapporto tra farina e acqua deve essere di circa 2:1.
3. Collegare il coperchio del robot da cucina e il pestello grande al robot da cucina come illustrato in (immagine 34), quindi collegare il gruppo del robot da cucina al corpo principale come illustrato in (immagine 35) e ruotarlo in posizione.
4. Collegare l'alimentazione e ruotare la manopola sul livello minimo per avviare il dispositivo.
5. Quando il prodotto ha iniziato a ruotare, aggiungere lentamente 250 ml di acqua attraverso l'ingresso del pestello grande (immagine 36).
6. Lasciare in funzione per circa 2 minuti e 30 secondi, osservando se l'impasto ha raggiunto la consistenza desiderata. In seguito, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il funzionamento.

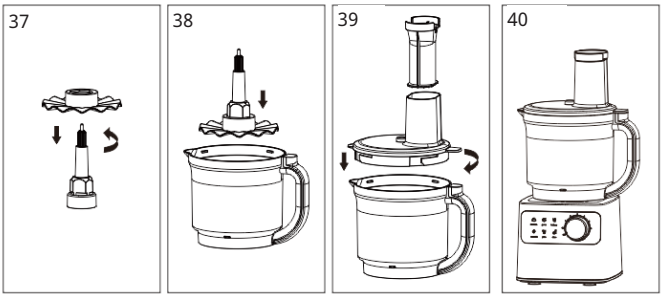




F. Istruzioni per l'uso del disco sbattitore

Si usa per montare formaggio cremoso, sbattere le uova e mescolare i preparati istantanei per dolci con l'acqua.

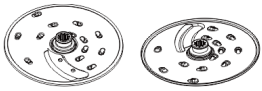
1. Installare il disco sbattitore sull'albero della lama nella direzione indicata in (immagine 37) e inserire il gruppo del disco sbattitore nell'albero centrale del robot da cucina (immagine 38).
2. Mettere gli albumi preparati (quantità da 1 a 6) nel robot da cucina.
3. Collegare il coperchio del robot da cucina e il pestello grande al robot da cucina come illustrato in (immagine 39), quindi collegare il gruppo del robot da cucina al corpo principale come illustrato in (immagine 40) e ruotarlo in posizione.
4. Collegare l'alimentazione, ruotare la manopola sul livello massimo e avviare il dispositivo. Dopo 1 minuto di funzionamento, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il dispositivo.



G. Istruzioni per l'uso del disco per affettare grossolanamente

- Utilizzato per tagliare frutta e verdura in pezzi spessi.
- Il disco per tagli spessi ha due lati, uno per triturare e l’altro per affettare. Selezionare le funzioni appropriate in base alle esigenze.

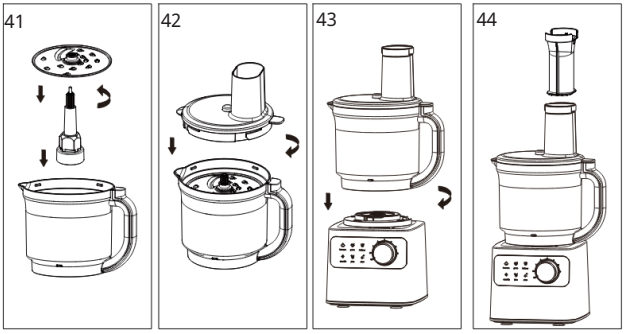
Disco da taglio a spessore



Affettare **Tritare**

1. Collegare i dischi per tritare e affettare e l'albero della lama al robot da cucina nella direzione indicata in (immagine 41), quindi fissare il coperchio del robot da cucina come indicato in (immagine 42).
2. Fissare il gruppo del robot da cucina al corpo principale come mostrato in (immagine 43) e ruotarlo in posizione.
3. Collegare l'alimentazione e ruotare la manopola sul livello minimo per avviare il dispositivo.
4. Mettere gli ingredienti nel robot da cucina attraverso l'ingresso del coperchio, utilizzando il pestello grande per spingere con forza gli alimenti (immagine 44, per gli ingredienti più grandi, utilizzare il pestello grande per spingere verso il basso; per gli ingredienti più piccoli, lasciare il pestello grande sul coperchio del robot da cucina e utilizzare lo quello piccolo per spingere direttamente gli ingredienti).
   La durata operativa massima è di 1 minuto. Al termine dell'operazione, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il funzionamento.

Nota: non utilizzare altri spingi-cibo, cucchiai, bacchette o altri oggetti per premere gli ingredienti. È necessario utilizzare lo spingi cibo grande/spingi cibo piccolo di questa macchina.

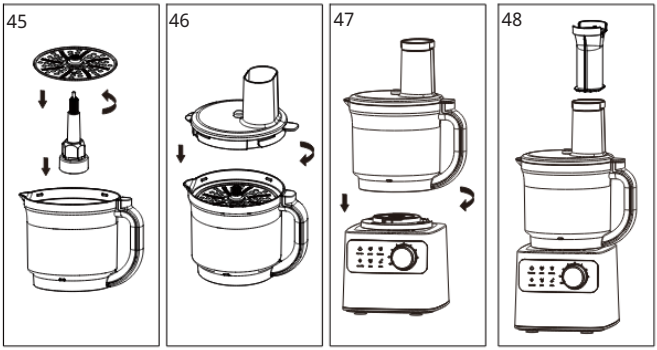


H. Istruzioni per l'uso del disco per grattugiare

Si usa per grattugiare patate crude e formaggi a pasta dura. Le patate grattugiate possono essere utilizzate per preparare pancake o polpette di patate.

1. Collegare il disco per gtattugiare e l'albero della lama al robot da cucina nella direzione indicata in (immagine 45), quindi fissare il coperchio del robot da cucina come indicato in (immagine 46).
2. Fissare il gruppo del robot da cucina al corpo principale come mostrato in (immagine 47) e ruotarlo in posizione.
3. Collegare l'alimentazione e ruotare la manopola sul livello minimo per avviare il dispositivo.
4. Mettere gli ingredienti nel robot da cucina attraverso l'ingresso del coperchio, utilizzando il pestello grande per spingere con forza gli alimenti (immagine 48, per gli ingredienti più grandi, utilizzare il pestello grande per spingere verso il basso; per gli ingredienti più piccoli, lasciare il pestello grande sul coperchio del robot da cucina e utilizzare lo quello piccolo per spingere direttamente gli ingredienti).

La durata operativa massima è di 1 minuto. Al termine dell'operazione, ruotare la manopola in posizione "OFF" per arrestare il funzionamento.

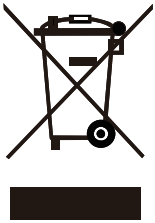


Attenzione: non mettere ingredienti caldi nel contenitore, nel frullatore piccolo o nel robot da cucina. Lasciare raffreddare gli alimenti per qualche minuto prima di prepararli.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima di procedere alla pulizia, attendere che il prodotto smetta di funzionare e scollegare il cavo di alimentazione. Assicurarsi di scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire il prodotto.
2. Non collocare l'unità principale e gli accessori in una cabina di disinfezione, in una lavastoviglie o in un'asciugatrice per la pulizia, la disinfezione o l'asciugatura.
3. Il corpo principale può essere pulito solo con un panno e non deve essere lavato con acqua per evitare scariche elettriche e malfunzionamenti. Le altre parti, ad eccezione del corpo principale, possono essere lavate con acqua (per evitare la deformazione ad alta temperatura, utilizzare acqua a temperatura inferiore a 60 °C; è severamente vietato il lavaggio con acqua ad alta temperatura).
4. Dopo la pulizia, mettere il prodotto in un luogo pulito e ben ventilato per farlo asciugare all'aria prima di utilizzarlo nuovamente.
5. Le lame sono molto affilate. Fare attenzione a non tagliarsi le mani durante la pulizia. Durante la pulizia è possibile indossare guanti protettivi.
6. Durante la pulizia, versare non più di 0,5 litri di acqua tiepida nel contenitore e nel frullatore, quindi aggiungere alcune gocce di detersivo. Dopo aver rimontato il tutto, collegare l’alimentazione e selezionare la funzione Pulizia per avviare il funzionamento. La macchina si arresterà automaticamente al termine del processo di pulizia. Per pulire il robot da cucina, accendere la macchina senza premere i pulsanti funzione. Aggiungere 800 ml di acqua e regolare direttamente sulla velocità 6. Spegnere l’apparecchio non appena il processo di pulizia è completato.
7. Quando non viene utilizzato per un periodo prolungato, pulire e asciugare all'aria il prodotto prima di riporlo nella scatola di imballaggio. Conservarlo in un luogo asciutto e ben ventilato per evitare che l'umidità possa comprometterne l'uso.

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

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 78
Descripción del producto 80
Funciones 81
Puesta en funcionamiento 83
A. Instrucciones de uso de la jarra de la batidora 83
B. Instrucciones de uso del Go Blender 84
C. Instrucciones de uso del filtro del exprimidor 86
D. Instrucciones de uso de la cuchilla 87
E. Instrucciones del gancho para amasar 88
F. Instrucciones de uso del disco de batido 89
G. Instrucciones de uso del disco de corte grueso 90
H. Instrucciones de uso del disco de corte para carne picada 91
Mantenimiento y limpieza 92
Indicaciones sobre la retirada del aparato 93
Fabricante 93

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047559
Alimentación	220-240 V ~ 50/60Hz
Potencia total	1200 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA: Peligro de cortes.

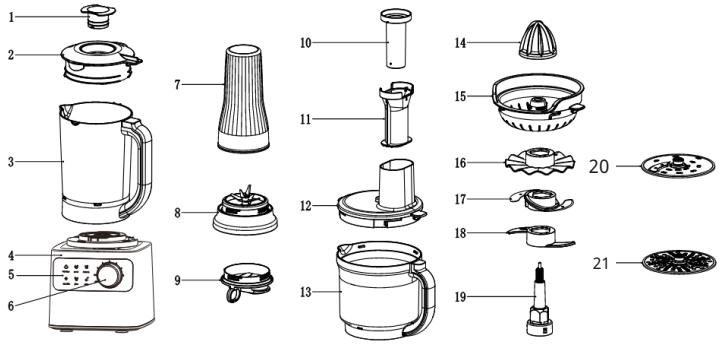
La cuchilla está extremadamente afilada. Manéjela con cuidado.

Lea atentamente todas las instrucciones.

- Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Los niños deben estar bien vigilados cuando utilicen cualquier aparato, o cuando se encuentren cerca del mismo.
- Este aparato no es adecuado para ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por quienes carezcan de experiencia y conocimientos (incluidos los niños), a menos que una persona responsable les haya proporcionado instrucciones sobre el uso de este aparato.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No utilice ningún aparato con un cable o enchufe dañado si el aparato está averiado o dañado de algún modo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar fallos de funcionamiento.
- No lo use al aire libre.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente. Este producto está diseñado únicamente para uso doméstico. Cualquier uso comercial, uso indebido o incumplimiento de las instrucciones invalida la garantía y exime al fabricante de cualquier responsabilidad.
- No utilice esta máquina si alguna pieza está dañada.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Asegúrese de que la tapa está bien cerrada en su sitio antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Nunca introduzca ingredientes en el recipiente con las manos mientras el aparato esté en uso. Utilice siempre el empujador de alimentos.
- Las cuchillas están afiladas. Manéjelas con cuidado. Guárdelo fuera del alcance de los niños.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o tocar las piezas móviles.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un profesional del fabricante, de su servicio técnico o de una agencia similar para evitar peligros.
- Tenga cuidado al retirar la cuchilla de corte, al vaciar el vaso y durante el proceso de limpieza.
- Desconecte la alimentación eléctrica de la batidora antes de dejarla desatendida y antes de desmontarla o limpiarla.
- Vigile a los niños para evitar que jueguen con el aparato y prohíba su uso sin supervisión.
- No utilice el aparato si el filtro giratorio está dañado.
- Utilice la mezcladora sólo sobre la base suministrada.
- Asegúrese de que el aparato está apagado antes de mover la base.
- Por su seguridad, utilice únicamente accesorios y piezas de repuesto originales adecuados para su aparato.
- No retire nunca la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.
- Este aparato está diseñado para procesar pequeñas cantidades; no exceda las cantidades indicadas en estas instrucciones.
- No utilice este aparato para mezclar alimentos o sustancias glutinosas.
- No utilice el aparato para fines no previstos.
- Para su seguridad, este aparato cumple las normas, reglamentos y directivas sobre baja tensión, compatibilidad electromagnética, medio ambiente y otras normas eléctricas.
- Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas móviles durante su uso.
- No introduzca las manos en el vaso batidor en dirección a las cuchillas afiladas para evitar cortarse.

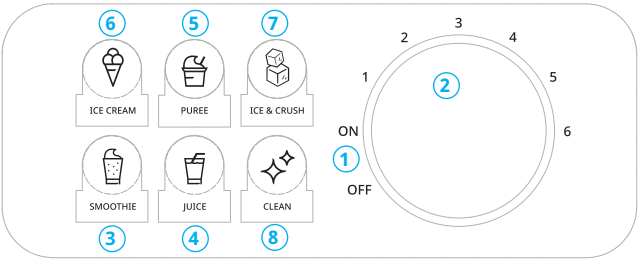
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1 Vaso medidor
2 Tapa del tarro
3 Tarro
4 Carcasa principal
5 Panel de control
6 Botón
7 Go blender
8 Go blender soporte para cuchillas
9 Go blender tapa
10 Empujador de alimentos pequeño
11 Empujador de alimentos grande
12 Tapa del procesador de alimentos
13 Procesador de alimentos
14 Exprimidor
15 Filtro del exprimidor
16 Disco de batido
17 Cuchilla
18 Gancho para amasar
19 Eje de la cuchilla
20 Disco de corte grueso
21 Disco de corte para carne picada

FUNCIONES

Panel de control



1	Botón ON/OFF (encender/ apagar)	Cuando el botón está en la posición «OFF», indica que el producto está apagado. Cuando el botón está en la posición «ON», indica que el producto está encendido.
2	Mando	Girando el mando se ajustan los diferentes niveles de marcha para el funcionamiento: La gama de ajuste de marchas es de 1 a 6.
3	Función de batido (Smoo-thie)	Cuando utilice la función de batido, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj en la posición «ON» y, a continuación, pulsar el botón de batido para iniciar el programa. Funcionará a toda velocidad durante 60 segundos.
4	Función de zumo	Cuando utilice la función de zumo, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj en la posición «ON» y, a continuación, pulsar el botón de zumo para iniciar el programa. Funciona durante 2 segundos y se detiene durante 2 segundos, después de 4 ciclos, funcionará de forma continua durante 40 segundos antes de detenerse. El proceso completo tiene una duración total de 56 segundos.
5	Función de puré	Cuando utilice la función de puré, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj en la posición «ON» y, a continuación, pulsar el botón de puré para iniciar el programa. Funciona durante 2 segundos y se detiene durante 2 segundos, después de 10 ciclos, funcionará de forma continua durante 30 segundos antes de detenerse.

6	Función de helado	Cuando utilice la función de helado, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, pulsar el botón de helado para iniciar el programa. Funciona durante 2 segundos y se detiene durante 3 segundos, después de 10 ciclos, funcionará de forma continua durante 17 segundos antes de detenerse. A continuación funciona durante 1 segundo y se detiene durante 2 segundos, después de 5 ciclos, funcionará de forma continua durante 17 segundos antes de detenerse. La velocidad está al máximo.
7	Función de hielo y aplastamiento	Cuando utilice la función Hielo y trituración, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj en la posición «ON» y, a continuación, pulsar el botón de hielo y trituración para iniciar el programa. Funciona durante 3 segundos y hace una pausa de 4 segundos, después funciona durante 2 segundos y hace una pausa de 2 segundos, a continuación funciona durante 3 segundos y hace una pausa de 3 segundos, después funciona durante 4 segundos y hace una pausa de 3 segundos, y finalmente funciona durante 4 segundos y hace una pausa de 2 segundos antes de continuar durante 10 segundos.
8	Función de limpieza	Cuando utilice la función de limpieza, deberá girar el mando en el sentido de las agujas del reloj en la posición «ON» y, a continuación, pulsar el botón de limpieza para iniciar el programa. Funciona durante 3 segundos y hace una pausa de 3 segundos, repitiendo este ciclo 6 veces.

Nota: Al seleccionar una función de botón para su funcionamiento, el botón elegido parpadeará. Una vez finalizado el tiempo de funcionamiento, el producto dejará de funcionar automáticamente y el botón permanecerá encendido. Cuando seleccione un nivel de velocidad para el funcionamiento, puede detener el trabajo girando el mando en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición «OFF» para detenerlo.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

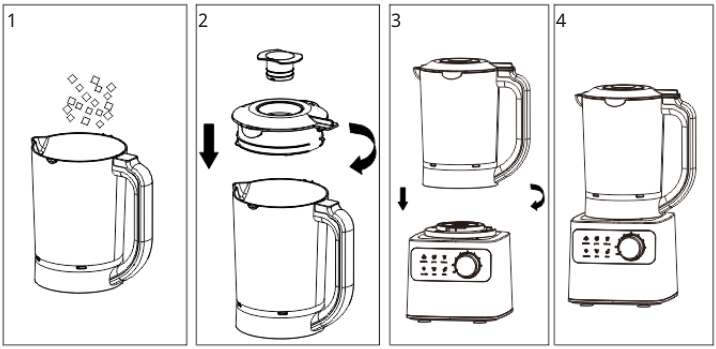
Antes de utilizarlo por primera vez, limpie todas las piezas del equipo.

A. Instrucciones de uso de la jarra de la batidora

La jarra de la batidora sirve para hacer zumos, triturar hielo, leche de soja, etc.

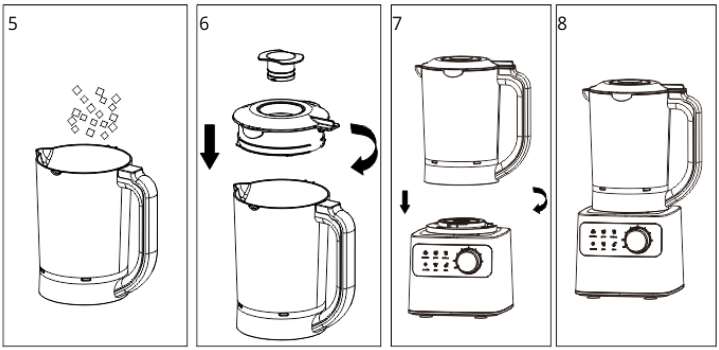
Instrucciones para preparar zumo

1. Introduzca los ingredientes y los líquidos en el tarro. La capacidad total de los ingredientes y los líquidos no debe superar 1,75L (véase la ilustración 1). Si los ingredientes son demasiado grandes, córtelos en trozos pequeños antes de batirlos.
2. Enrosque la tapa del tarro y el vaso medidor en el tarro como se muestra en la ilustración 2.
3. Fije la jarra a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 3 y gírela hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 4).
4. Conecte la alimentación, gire el mando a la posición «ON» y seleccione la función correspondiente en el panel de control (las funciones de batido incluyen batido, zumo, puré y helado) para empezar a trabajar. El aparato dejará de girar automáticamente cuando finalice la tarea.



Instrucciones para preparar batidos

1. Coloque cubitos de hielo de 25 mm*25 mm en el tarro. El número máximo de cubitos de hielo no debe superar las 10 piezas (véase la ilustración 5).
2. Enrosque la tapa del tarro y el vaso medidor pequeño en el tarro como se muestra en la ilustración 6.
3. Fije la jarra a la carcasa principal como se muestra en la (véase la ilustración 7) y gírela hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 8).
4. Conecte la alimentación, gire el mando a la posición «ON» y seleccione la función de hielo y triturado correspondiente en el panel de control para iniciar el funcionamiento. El aparato dejará de girar automáticamente cuando finalice la tarea.



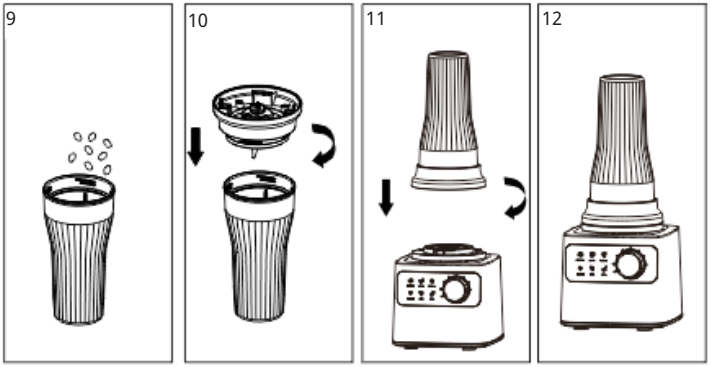
B. Instrucciones de uso del Go Blender

- La batidora de vaso se utiliza para triturar granos de café, granos de pimienta de Sichuan y otros ingredientes secos granulados, o para preparar zumos.
- Triturar granos de café, granos de pimienta de Sichuan y otros ingredientes secos granulados.

Nota: Al triturar, la batidora de vaso y el conjunto de cuchillas deben estar secos.

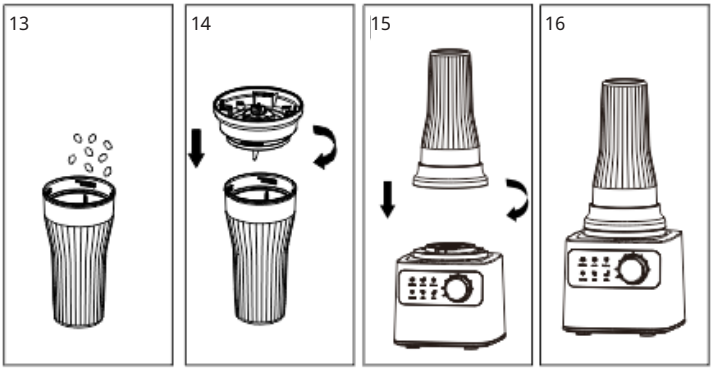
---

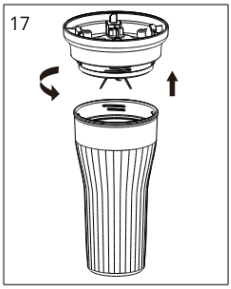
1. Vierta los granos de café (60 gramos como máximo) en el vaso de la batidora de vaso (véase la ilustración 9).
2. Coloque el soporte de la cuchilla de la batidora en el vaso de la batidora y apriételo (véase la ilustración 10).
3. Fije la batidora de vaso a la carcasa principal como se muestra en (véase la ilustración 11) y gírela hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 12).
4. Conecte la alimentación, luego gire el mando a la marcha máxima para empezar a trabajar; tarda 30 segundos en triturar, con un tiempo máximo de trabajo de 1 minuto. Después de 1 minuto, gire el mando a la posición «OFF» para detener la operación.
5. Espere a que las cuchillas dejen de girar antes de retirar la batidora, abra el portacuchillas para verter el polvo.

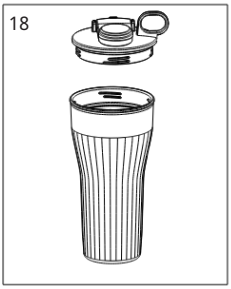


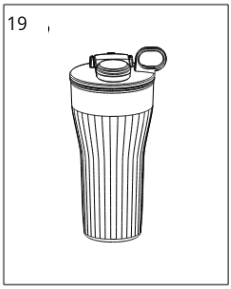
Peparar zumo

1. Coloque los ingredientes y los líquidos en el vaso del aparato. La capacidad total de los ingredientes y los líquidos no debe superar 0,6L (véase la ilustración 13). Si los ingredientes son demasiado grandes, córtelos en trozos pequeños antes de batirlos.
2. Coloque el soporte de la cuchilla de la batidora en el vaso de la batidora y apriételo (véase la ilustración 14).
3. Fije la batidora de vaso a la carcasa principal como se muestra en (véase la ilustración 15) y gírela hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 16).
4. Conecte la alimentación, gire el mando a la posición «ON» y seleccione la función correspondiente en el panel de control (las funciones de batido incluyen batido, zumo, puré y helado) para empezar a trabajar. El aparato dejará de girar automáticamente cuando finalice la tarea.
5. Espere a que las cuchillas dejen de girar antes de retirar el vaso de la batidora, abra el soporte de las cuchillas (como se muestra en la ilustración 17) para beber el zumo o vuelva a colocar la tapa del vaso de la batidora y refrigérelo (véanse las ilustraciones 18 y 19).





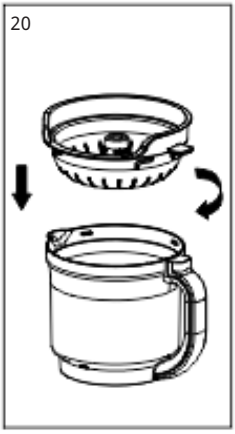


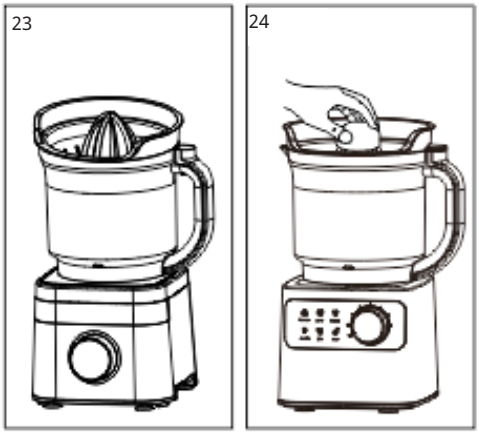


C. Instrucciones de uso del filtro del exprimidor

Se utiliza para exprimir cítricos como naranjas y pomelos hasta obtener zumo.

1. Fije el filtro del exprimidor al robot de cocina como se muestra en (véase la ilustración 20). A continuación, coloque el exprimidor en el centro de la red de exprimidores, como se muestra en la ilustración 21.
2. Fije todo el conjunto del procesador de alimentos a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 22 y gírelo hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 23).
3. Conecte la alimentación, gire el mando a la marcha mínima e inicie el funcionamiento.
4. Corte los cítricos por la mitad y presione con la mano la mitad de los cítricos sobre el exprimidor, presionando continuamente hasta que no salga más zumo. A continuación, sustitúyala por la otra mitad del cítrico y siga trabajando (véase la ilustración 24). Una vez terminado, gire el mando a la posición «OFF» para detener el funcionamiento.

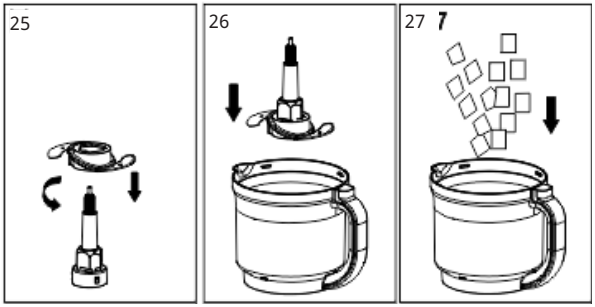


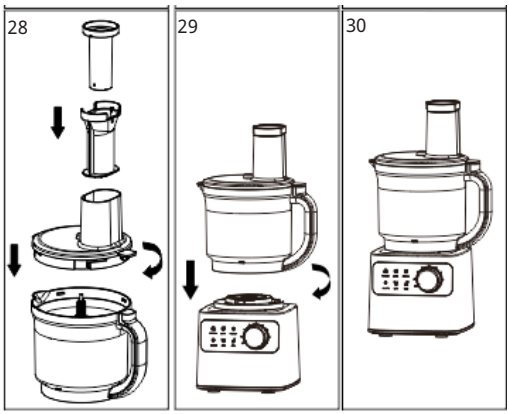


D. Instrucciones de uso de la cuchilla

Utilícelo para trocear diversos tipos de carne.

1. Instale la cuchilla en el eje de la cuchilla tal y como se muestra en la ilustración 25, y coloque el conjunto del eje de la cuchilla en el eje central del procesador de alimentos tal y como se muestra en la ilustración 26.
2. Corte la carne en trozos de 20*20*60 mm y colóquelos en el procesador de alimentos. La cantidad máxima de carne para triturar no debe superar los 500 g (véase la ilustración 27).
3. Fije la tapa del robot de cocina y el empujador grande de alimentos al robot de cocina como se muestra en la ilustración 28, después fije el conjunto del robot de cocina a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 29 y gírelo hasta que encaje en su sitio (véase la ilustración 30).
4. Conecte la alimentación y gire el mando a la posición más alta para empezar a utilizarlo. Tras 30 segundos de trabajo, gire el mando a la posición «OFF» para detener el trabajo.

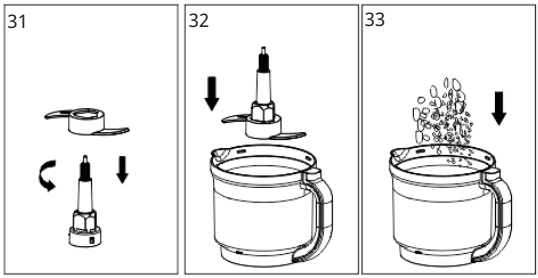


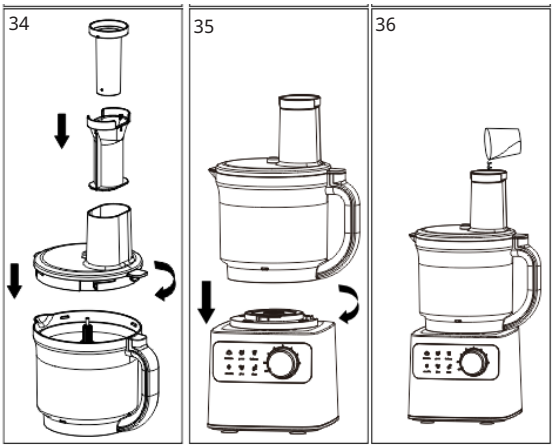


E. Instrucciones del gancho para amasar

Utilícelo para amasar masa para hacer pan, pizza y galletas:

1. Instale el gancho para amasar en el eje de la cuchilla en la dirección que se muestra en la ilustración 31, y coloque el conjunto de la cuchilla para amasar en el eje central del procesador de alimentos como se muestra en la ilustración 32.
2. Vierta 300 g de harina en el procesador de alimentos (véase la ilustración 33). La proporción de harina y agua debe ser aproximadamente de 2:1.
3. Fije la tapa del robot de cocina y el empujador grande de alimentos al robot de cocina como se muestra en la ilustración 34, después fije el conjunto del robot de cocina a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 35 y gírelo hasta que encaje en su sitio.
4. Conecte la alimentación, gire el mando a la marcha mínima para empezar a trabajar.
5. Cuando el producto empiece a girar, añada lentamente 250 ml de agua a través de la entrada del empujador de alimentos grande (véase la ilustración 36).
6. Déjela trabajar durante unos 2 minutos y 30 segundos y observe si la masa ha alcanzado la consistencia deseada. A continuación, gire el mando a la posición «OFF» para detener el funcionamiento.

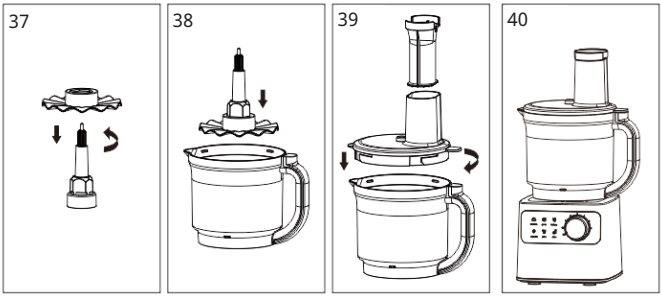




F. Instrucciones de uso del disco de batido

Se utiliza para batir nata montada, batir huevos y mezclar mezclas instantáneas para postres con agua:

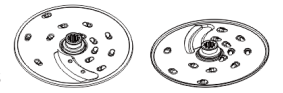
1. Instale el disco batidor en el eje de la cuchilla en la dirección indicada en la ilustración 37, y coloque el conjunto del disco batidor en el eje central del procesador de alimentos como se muestra en la ilustración 38.
2. Introduzca las claras de huevo preparadas (cantidades de 1 a 6) en el procesador de alimentos.
3. Fije la tapa del robot de cocina y el empujador grande de alimentos al robot de cocina como se muestra en la ilustración 39, después fije el conjunto del robot de cocina a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 40 y gírelo hasta que encaje en su sitio.
4. Conecte la corriente, gire el mando a la marcha máxima y empiece a utilizarlo. Tras 1 minuto de trabajo, gire el mando a la posición «OFF» para detener el trabajo.



G. Instrucciones de uso del disco de corte grueso

- Se utiliza para cortar frutas y verduras en rodajas gruesas.
- El disco de corte para rodajas gruesas tiene dos lados, uno para rallar y otro para cortar. Seleccione las funciones adecuadas según sus necesidades.

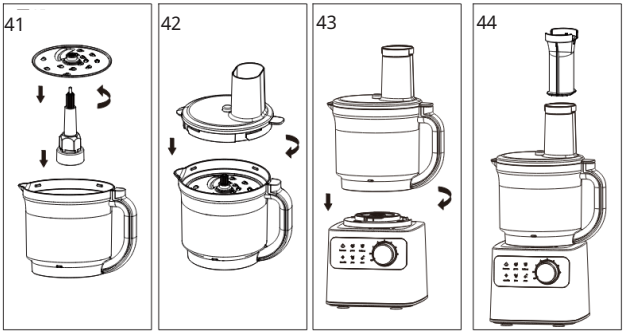
Disco de corte grueso



cortar **triturar**

1. Fije los discos de corte para rallar y rebanar y el eje de la cuchilla al procesador de alimentos en la dirección que se muestra en la ilustración 41 y, a continuación, fije la tapa del procesador de alimentos al mismo como se muestra en la ilustración 42.
2. Fije el conjunto del procesador de alimentos a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 43 y gírelo hasta que encaje en su sitio.
3. Conecte la alimentación y gire el mando a la marcha mínima para empezar a trabajar.
4. Introduzca los ingredientes en el procesador de alimentos a través de la entrada de la tapa, utilizando el empujador de alimentos grande para presionar firmemente los alimentos (véase la ilustración 44, para ingredientes más grandes, utilice el empujador de alimentos grande para presionar; para ingredientes más pequeños, deje el empujador de alimentos grande en la tapa del procesador de alimentos y utilice el empujador de alimentos pequeño para presionar los ingredientes directamente).
   El tiempo máximo de funcionamiento es de 1 minuto. Una vez finalizada la tarea, gire el mando a la posición «OFF» para dejar de trabajar.

Nota: No utilice otros empujadores de alimentos, cucharas, palillos ni ningún otro objeto para presionar los ingredientes. Debe utilizar el empujador de alimentos grande/pequeño de esta máquina.

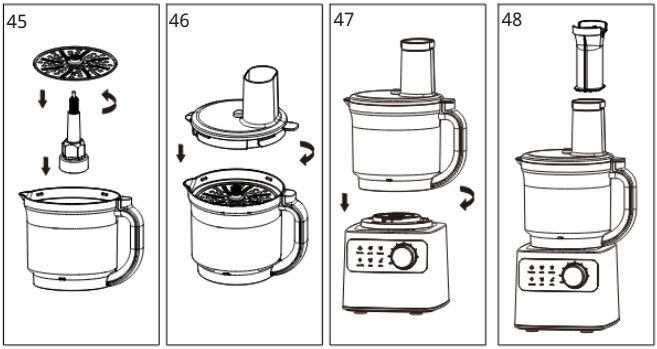


H. Instrucciones de uso del disco de corte para carne picada

Se utiliza para machacar patatas crudas y queso duro. Con el puré de patatas se pueden elaborar tortitas de patata o bolas de patata.

1. Fije el disco de corte para carne picaday el eje de la cuchilla al procesador de alimentos en la dirección indicada en la ilustración 45 y, a continuación, fije la tapa del procesador de alimentos a éste como se muestra en la ilustración 46.
2. Fije el conjunto del procesador de alimentos a la carcasa principal como se muestra en la ilustración 47 y gírelo hasta que encaje en su sitio.
3. Conecte la alimentación y gire el mando a la marcha mínima para empezar a trabajar.
4. Introduzca los ingredientes en el procesador de alimentos a través de la entrada de la tapa, utilizando el empujador de alimentos grande para presionar firmemente los alimentos (véase la ilustración 48, para ingredientes más grandes, utilice el empujador de alimentos grande para presionar; para ingredientes más pequeños, deje el empujador de alimentos grande en la tapa del procesador de alimentos y utilice el empujador de alimentos pequeño para presionar los ingredientes directamente).

El tiempo máximo de funcionamiento es de 1 minuto. Una vez finalizada la tarea, gire el mando a la posición «OFF» para dejar de trabajar.

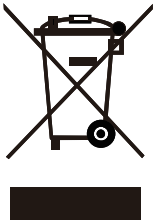


Atención: No coloque ingredientes calientes en la jarra, la batidora o el procesador de alimentos. Deje que los alimentos se enfríen unos minutos antes de prepararlos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Espere a que el producto deje de funcionar y desenchufe el cable de alimentación antes de limpiarlo. Asegúrese de desenchufar el cable de alimentación antes de limpiar el producto.
2. No coloque la unidad principal y los accesorios en un armario de desinfección, un lavavajillas o una secadora para limpiarlos, desinfectarlos o secarlos.
3. La carcasa principal sólo puede limpiarse con un paño y no debe lavarse con agua para evitar fugas eléctricas y fallos de funcionamiento. Las demás piezas, excepto la carcasa principal, pueden lavarse con agua (para evitar deformaciones a alta temperatura, utilice agua a menos de 60 °C; el lavado con agua hirviendo a alta temperatura está estrictamente prohibido).
4. Después de limpiarlo, colóquelo en un lugar limpio y bien ventilado para que se seque al aire antes de volver a utilizarlo.
5. Las cuchillas están muy afiladas. Tenga cuidado de no cortarse las manos mientras limpia. Puede utilizar guantes protectores cuando limpie.
6. Para limpiarlo, puede verter un máximo de 0,5 l de agua tibia en el vaso y la batidora luego añadir unas gotas de detergente. Después de volver a montarla, enchúfela y seleccione la función «Limpieza» para ponerla en marcha. La máquina se detendrá automáticamente una vez finalizado el proceso de limpieza. Para limpiar el procesador de alimentos, enciéndalo sin pulsar los botones de función. Añada 800 ml de agua y ajústelo directamente a la velocidad 6. Apague la máquina tan pronto como finalice el proceso de limpieza.
7. Cuando no vaya a utilizar el producto durante un periodo prolongado, límpielo y séquelo al aire antes de volver a colocarlo en la caja de embalaje. Guárdelo en un lugar seco y bien ventilado para evitar la humedad que podría afectar a su uso.

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@klarstein.com

KLARSTEIN