



Mixer

10028889 10028890

KLARSTEIN

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.

Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht 3
Inbetriebnahme und Bedienung 4
Reinigung und Pflege 5
Hinweise zur Entsorgung 5
Konformitätserklärung 5

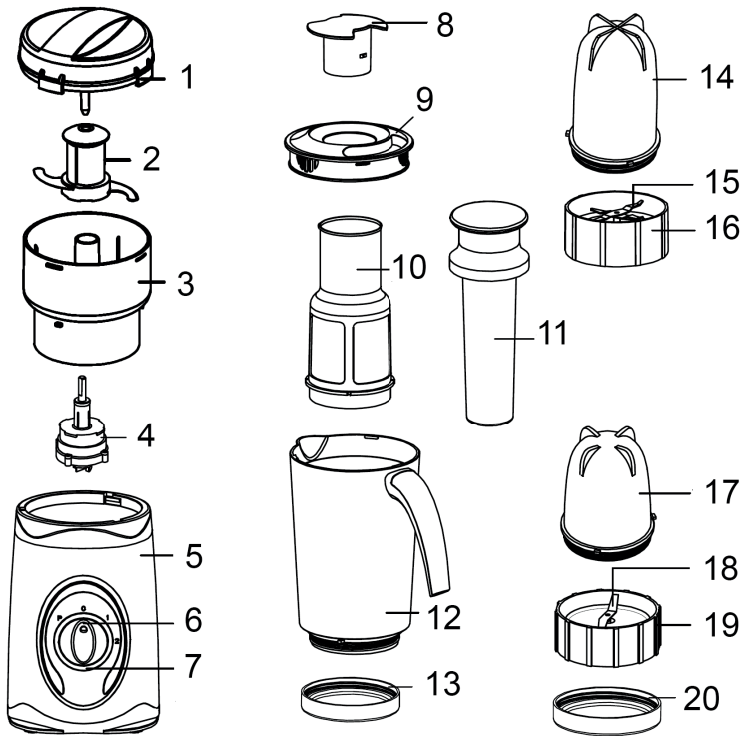
Technische Daten

Artikelnummer	10028889, 10028890
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	220 W

Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der angegebenen Spannung (220-240 V) entsprechen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Überladen Sie die Becher nicht und verwenden Sie das Gerät nicht mit leerem Becher. Mixen Sie in Intervallen, damit der Motor nicht überhitzt.
- Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Die Messer sind sehr scharf. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Auseinanderbauen und Reinigen nicht daran verletzen.
- Achten Sie darauf, dass der Becher vor dem Mixen fest mit dem Mixaufsatz verbunden ist. Entfernen Sie nicht den Dichtungsring, andernfalls kann es sein, dass die Dichtung den Becher nicht richtig abdichtet.
- Setzen Sie den Mixaufsatz nicht ohne Becher auf die Basis und berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile, damit Sie sich nicht verletzen.
- Verwenden Sie den Mixer nicht ohne Aufsatz.
- Stecken Sie während des Betriebs nicht ihren Finger oder Küchengeschirr in den Mixbecher.
- Die zugegebenen Zutaten dürfen nicht wärmer als 60 °C sein. Mixen Sie nicht länger als 1 Minute am Stück. Lassen Sie das Gerät erst herunterkühlen, bevor Sie es wieder starten.
- Füllen Sie nicht mehr als 1 Liter an Zutaten ein.
- Falls der Motor überhitzt stoppt das Gerät automatisch. Lassen Sie es komplett abkühlen, bevor Sie neu starten.
- Tauchen Sie die Basis nicht komplett in Wasser oder andere Flüssigkeiten und benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt.

Geräteübersicht



1	Zerkleinerer-Deckel	11	Stößel
2	Zerkleinerer-Messer	12	Mixbecher
3	Zerkleinerer-Schüssel	13	Mixbecher-Dichtung
4	Getriebe	14	Großer Becher
5	Motorbasis	15	Mixwerk
6	Regler	16	Becheraufsatz
7	Betriebsanzeige	17	Kleiner Becher
8	Deckel	18	Mahlwerk
9	Abdeckung	19	Becheraufsatz
10	Filter	20	Becheraufsatz-Dichtung

Inbetriebnahme und Bedienung

So mixen Sie

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Arbeitsfläche.
2. Befestigen Sie das Mixwerk an der Unterseite des Mixbechers.
3. Befüllen Sie den Mixbecher mit Wasser und fügen Sie kleingeschnittenes Gemüse hinzu. Die Füllmenge sollte 1000 ml bzw. 2/3 des Bechers nicht überschreiten.
4. Setzen Sie die Abdeckung auf den Mixbecher, drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest und setzen Sie den Deckel auf die Abdeckung.
5. Setzen Sie den Mixbecher auf die Motorbasis und versichern Sie sich dass der konkave Teil der Basis mit dem konvexen Teil an der Unterseite des Bechers übereinstimmt. Drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn fest.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit mit dem Regler aus. Falls Sie hartes Gemüse zerkleinern, wählen Sie Stufe 2, ansonsten Stufe 1.
8. Wenn Sie fertig mit dem Mixen sind, stellen Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 0 zurück. Sobald das Messer angehalten hat, können Sie den Mixbecher von der Basis nehmen.
9. Falls Sie das Gerät danach nicht mehr weiter benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

So stellen Sie Sojamilch her

1. Weichen Sie die Sojabohnen 8 Stunden lang in Wasser ein.
2. Setzen Sie den Filter mittig in den Mixbecher ein und versichern Sie sich, dass die drei Auskerbungen auf den drei Rippen an der Innenseite des Mixbechers sitzen.
3. Schrauben Sie das Mixwerk an die Unterseite des Mixbechers.
4. Geben Sie etwas Wasser in den Mixbecher und fügen Sie die eingeweichten Sojabohnen hinzu. Messen Sie die Bohnenmenge mit dem Deckel des Mixbechers ab und fügen Sie nicht mehr als 1 ½ Becher Sojabohnen hinzu. Setzen Sie die Abdeckung und den Deckel auf den Mixbecher.
5. Stecken Sie den Stecker ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit. In der regel reicht es, wenn Sie die Bohnen 1 Minute lang mixen.
6. Füllen Sie die Sojamilch in einen Topf um und entfernen Sie die Reste aus dem Filter.
7. Nachdem Sie die Sojamilch einmal kurz aufgekocht haben können Sie sie umgehend genießen.

So mahlen Sie

1. Geben Sie maximal 100 g Nüsse, Kaffeebohnen oder Getreide in den kleinen Becher.
2. Schrauben Sie das Mahlwerk auf den Becher und setzen Sie ihn mit dem Mahlwerk nach unten auf die Motorbasis.
3. Stecken Sie den Stecker ein und mahlen Sie 30 Sekunden lang auf Stufe 2.

So benutzen Sie den Zerkleinerer

1. Befestigen Sie das Zerkleinerer-Messer in der Zerkleinerer-Schüssel.
2. Reinigen Sie das Fleisch oder die Zutaten, die sie zerkleinern möchten. Falls Sie Fleisch zerkleinern, entfernen Sie die Knochen und Sehnen. Schneiden Sie die Zutaten in 2 x 2 cm große Stücke und geben Sie sie in den Zerkleinerer. Achten Sie darauf, dass die Menge nicht mehr als 2/3 des Schüssel-Volumens beträgt.
3. Setzen Sie die Abdeckung auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest.
4. Setzen Sie den Zerkleinerer auf die Motorbasis.
5. Stecken Sie den Stecker ein und drehen Sie den Regler auf Stufe 2. Zerkleinern Sie den Inhalt 1 Minute lang.
6. Drehen Sie den Regler dann auf Stufe 0 zurück und ziehen Sie den Stecker. Nehmen Sie den Zerkleinerer von der Basis und entleeren Sie ihn.

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und versichern Sie sich, dass der Regler auf Stufe 0 steht.
- Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie die Teile nicht im Geschirrspüler und trocknen Sie sie sorgfältig ab.
- Es kann vorkommen, dass einige Teile, abhängig von den Zutaten, mit der Zeit etwas ihre Farbe verändern.
- Falls Sie das Gerät länger nicht benutzen, verstauen Sie es an einem trockenen, gut belüfteten Ort.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

Konformitätserklärung

Hersteller: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:
2014/30/EU (EMV)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

Contents

Technical Data 2
Safety Instructions 2
Product Description 3
Use and Operation 4
Cleaning and Care 5
Hints in Disposal 5
Declaration of Conformity 5

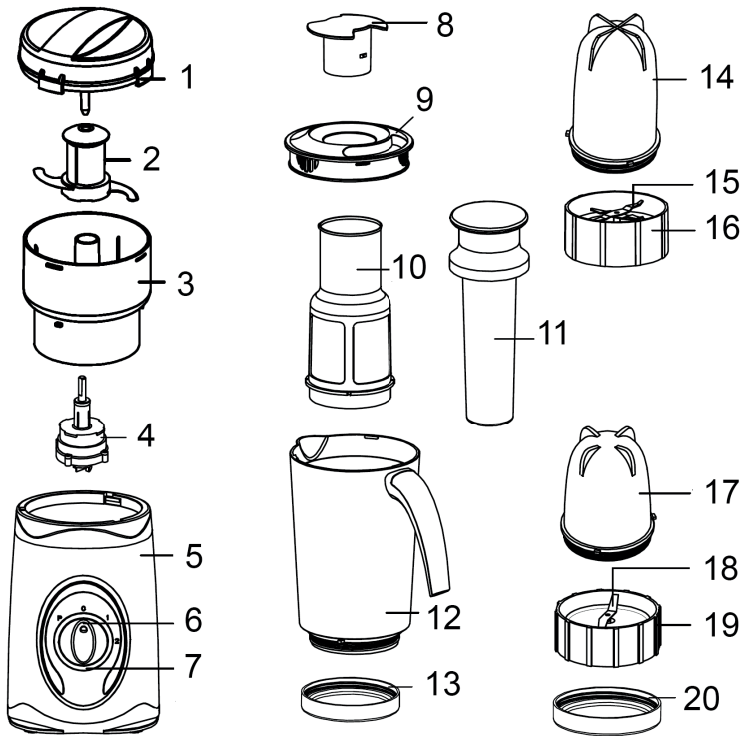
Technical Data

Item number	10028889, 10028890
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	220 W

Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Connected to the appliance, make sure the local voltage match the voltage shown in the label line.
- Do not allow children or handicapped person to play with the machine.
- Please operate the machine according to the stated and interval time. Not to run overload or no-load working.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacture or its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazard.
- The blade is very sharp, pay attention not to hurt your hand when cleaning and disassembling the machine.
- Blade components and mixing cup should be fully tighten, not leave the sealing ring, otherwise, it will cause leaking or blade component off.
- Do not use the blade components working on the host directly. Also not touch rotating components when working.
- Do not use the machine before covering the cover.
- Before inserting the power, ensure not put the finger or any other tool into jug.
- Processing temperature of food should not exceed 60 °C.
- Do not working exceed 1min constantly, waiting to the main engine cool down as before when repeat use.
- Processing capacity of food should not exceed 1000ml.
- There is a overheat protection function, as too hot during working, the machine will stop working. Then should off power, do not use until the main engine cool again.
- Not flush the main engine directly to avoid accident.
- Only for home use.

Product Description



1	Chopper lid	11	Pusher
2	Chopper blade	12	Blending cup
3	Chopper bowl	13	Seal cover of blending cup
4	Gear box	14	High cup
5	Main engine	15	Cross blade
6	knob	16	Cup base
7	Work indicator	17	Low cup
8	Lid	18	Flat blade
9	Cover of blending cup	19	Cup base
10	Filter	20	Seal cover of cup base

Use and Operation

Blending

1. Put the machine on a stable table
2. Fix the cross blade to the bottom of jug.
3. Inject right amount water into jug, then put into the diced vegetable. Attention: processing capacity of food should not exceed 1000 ml (or no more than 2/3 capacity)
4. Put on the cover, then tighten it clockwise
5. Put the blending cup on the main body and be sure the upper concave parts fix well to the convex parts on the bottom of the cup, then tighten it clockwise.
6. Plug in the machine into 220-240 voltage
7. Choose the right speed, if blend some hard food, please kindly choose the second speed. Normally, it is finished within 1 min.
8. After blending, turn the switch back to the zero speed. The machine stop working, then pull out plug, pouring off food.
9. Please do according to the above information, if need reuse.

Soy-Bean Milk Making

1. Dip the soybean into the water for 8 hours
2. Insert the filter down the center of the cup, making sure to line the three notches up with the three ribs inside of the blending cup.
3. Twist the cross blade onto the bottom of blending cup.
4. Add some water in the blending cup and waterlogged beans in the lid. Measure the beans by lid, and never add beans more than one and half cups. After it , fix the lid on the cover of the cup.
5. Plug in and turn on the switch. When the machine works regularly, it can finish the soybean milk making in 1 minutes.
6. Pour out the soybean milk and the residue left in the filter naturally.
7. Boil the pre-processed soybean milk, then it can be drink directly.

Grinding

1. Put the food in the low cup, making sure it does not exceed 100g.
2. Twist the flat blade on the bottom of low cup and fix it on the main body.
3. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to grind, it is finished within 30 seconds.

Chopper

1. Inserted "S" blade into drive shaft of container, make sure in the right place.
2. Clean the meat(pork, beef), then bone off, peel off, muscle off. Then cut into the 2 cm * 2 cm small pieces. Putting into the container. Attention: processing capacity of food should not exceed 2/3 capacity.
3. Put on the cover, then tighten it clockwise
4. Fix the container components to host.
5. Power the plug, choose the second speed, the machine starts to chop, it is finished within 1 min. It is not available to chop too long, to ensure the meat fresh.
6. After chopping, turn the switch back to zero speed, also plug off, take out the container components, open cover, take out the food.

Cleaning and Care

- In case of electric shock, you must be sure the machine is power off when cleaning the body.
- Clean the main body by wet cloth instead of water.
- Do not wash the products by dish washer.
- Some parts may be change color according to behavior in service.
- The machine should be used often, otherwise place it in the dry and ventilated environment.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

Declaration of Conformity

Producer: CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:
2014/30/EU (EMC)
2014/35/EU (LVD)
2011/65/EU (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver scelto il nostro prodotto. La preghiamo di leggere e di seguire attentamente le seguenti istruzioni in modo da evitare eventuali danni. Decliniamo ogni responsabilità in caso di danni dovuti ad una mancata osservanza delle norme di sicurezza e ad un uso improprio del prodotto.

Indice

Dati tecnici 10
Avvertenze di sicurezza 10
Descrizione del prodotto 11
Messa in uso e funzionamento 12
Pulizia e manutenzione 13
Smaltimento 13
Dichiarazione di conformità 13

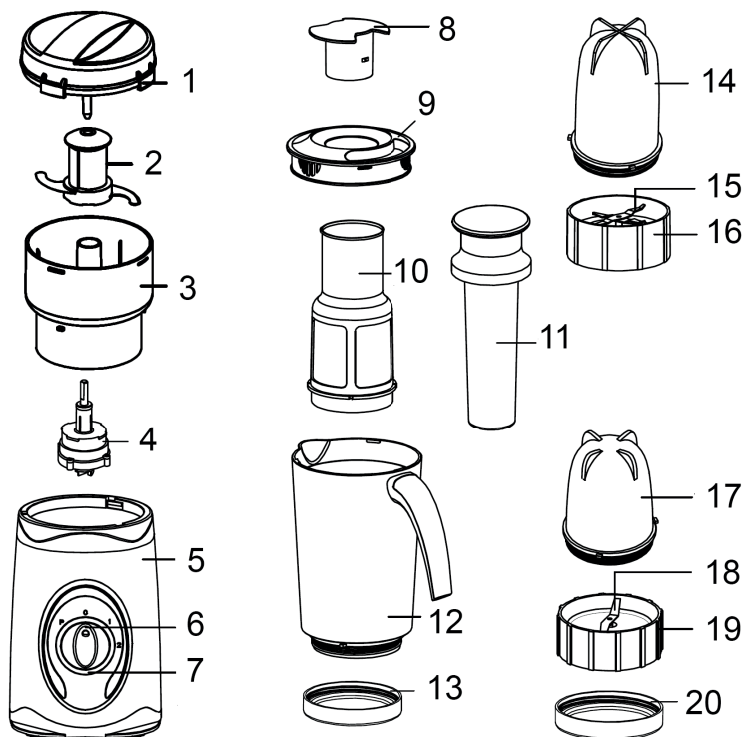
Indice

Numero articolo	10028889, 10028890
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	220 W

Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso e conservare il presente manuale per ogni ulteriore consultazione.
- Collegare il dispositivo esclusivamente a prese di corrente dalla tensione conforme a quella indicata per il dispositivo (220-240 V).
- Controllare che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Non riempire eccessivamente il bicchiere e non azionare il dispositivo con il bicchiere vuoto. Frullare a intervalli in modo da non surriscaldare il motore.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore o da personale tecnico autorizzato.
- Le lame sono molto affilate, prestare quindi molta attenzione a non ferirsi durante lo smontaggio o al pulizia del dispositivo.
- Prima di frullare, assicurarsi che il bicchiere e il gruppo lame siano ben serrati l'uno all'altro. Non rimuovere la guarnizione ad anello altrimenti potrebbe non aderire perfettamente al bicchiere.
- Non alloggiare il gruppo lame alla base senza il bicchiere. Durante il funzionamento non toccare le parti in movimento del dispositivo: pericolo di lesioni fisiche. Non usare il dispositivo senza gli attacchi.
- Mentre il dispositivo è in funzione, non inserire dita o utensili da cucina nel bicchiere.
- Gli ingredienti da frullare non devono superare la temperatura di 60 °C. Non frullare ininterrottamente per più di 1 minuto per volta. Far raffreddare il dispositivo prima di riavviarlo.
- Non inserire più di 1 Litro di ingredienti.
- Se il motore è surriscaldato, il dispositivo si arresta automaticamente. Farlo raffreddare completamente prima di riavviarlo.
- Non immergere la base del dispositivo in acqua o in altri liquidi e utilizzare il dispositivo solo in ambienti domestici.

Descrizione del Prodotto



1	Coperchio del tritatutto	11	Pestello
2	Lama tritatutto	12	Caraffa
3	Ciotola tritatutto	13	Guarnizione caraffa
4	Albero di trasmissione	14	Bicchiere grande
5	Base motore	15	Gruppo lame per frullare
6	Manopola	16	Attacco bicchiere
7	Display	17	Bicchiere piccolo
8	Tappo	18	Gruppo lame per macinare
9	Coperchio	19	Attacco bicchiere
10	Filtro	20	Guarnizione attacco bicchiere

Messa in funzione e utilizzo

Come frullare

1. Collocare il dispositivo su una superficie stabile.
2. Attaccare il gruppo lame per frullare alla parte inferiore del bicchiere.
3. Riempire il bicchiere con acqua e aggiungere la verdura tagliata in piccoli pezzi. La quantità introdotta non deve superare i 1000 ml ossia i 2/3 del bicchiere.
4. Porre il coperchio sulla caraffa, ruotarlo in senso orario e in seguito inserirci il tappo.
5. Collocare la caraffa sulla base motore e assicurarsi che la parte concava della base motore combaci con la parte convessa della parte inferiore della caraffa. Avvitare il bicchiere in senso orario.
6. Inserire la spina nella presa di corrente.
7. Con la manopola selezionare la velocità desiderata. Se le verdure da tritare sono particolarmente consistenti, selezionare il livello "2", altrimenti è sufficiente il livello "1".
8. Finito di frullare, posizionare nuovamente la manopola su livello 0. Non appena le lame si arrestano è possibile rimuovere la caraffa dalla base.
9. Se si prevede di non continuare a usare il dispositivo, disinserire la spina dalla presa di corrente.

Come preparare il latte di soia

1. Far ammorbidire i semi di soia in acqua per 8 ore.
2. Inserire il filtro al centro della caraffa del frullatore e assicurarsi che i tre dentelli siano attaccati alle tre fessure interne della caraffa.
3. Avvitare il gruppo di lame per frullare sotto la caraffa.
4. Versare un po' di acqua e aggiungere i semi di soia ammorbiditi. Misurare la quantità di semi con il tappo del coperchio della caraffa, non superando la quantità di 1 tappo e ½. Chiudere la caraffa con il coperchio e il tappo.
5. Inserire la spina nella presa di corrente e selezionare la velocità. Normalmente è sufficiente frullare semi per un minuto.
6. In una pentola versare il latte di soia e dal filtro rimuoverne i resti.
7. Dopo averlo fatto sobbollire brevemente, il latte di soia è pronto per essere gustato.

Come macinare

1. Nel bicchiere piccolo introdurre massimo 100 gr di noci, di grani di caffè o di cereali.
2. Avvitare il gruppo di lame per macinare al bicchiere e, una volta ben assemblati, inserirli nella base motore.
3. Inserire la spina nella presa di corrente e macinare per 30 secondi a un livello di velocità "2".

Come tritare

1. Fissare la lama tritatutto alla ciotola tritatutto.
2. Lavare la carne o gli ingredienti da tritare. Nel caso della carne, rimuovere le ossa e i tendini. Tagliare gli ingredienti in pezzi da 2 x 2 cm e introdurli nella ciotola tritatutto. Fare attenzione che la quantità introdotta non superi i 2/3 del volume della ciotola.
3. Mettere il coperchio e avvitarlo in senso orario.
4. Porre la ciotola tritatutto sulla base motore.
5. Inserire la spina nella presa di corrente e posizionare la manopola sul livello "2". Tritare il contenuto per 1 minuto.
6. Al termine, posizionare la manopola di nuovo su "0" disinserire la spina. Rimuovere il tritatutto dalla base e svuotarlo.

Pulizia e manutenzione

- Disinserire la spina dalla presa di corrente e assicurarsi che la manopola è posizionata su "0".
- Pulire la base del dispositivo con un panno umido.
- Non lavare i componenti in lavastoviglie e asciugarli con cura.
- È possibile che, in base agli ingredienti, con il passare del tempo, il colore di alcuni componenti cambi.
- Se si prevede di non utilizzare il dispositivo per lungo tempo, conservarlo in un luogo asciutto e ben areato.

Smaltimento



Questo simbolo a sinistra (un cassonetto dei rifiuti mobile barrato) è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) e indica che il presente prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Per ulteriori informazioni sul regolamento vigente in merito alla raccolta differenziata di apparecchiature elettroniche ed elettriche, si prega di contattare le autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti. I vecchi elettrodomestici non rientrano tra i rifiuti urbani. Attraverso uno smaltimento responsabile e conforme alle direttive, è possibile salvaguardare l'ambiente e chi ci circonda da possibili conseguenze negative. Il riciclaggio di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)

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.

Índice

Datos técnicos	14
Indicaciones de seguridad	14
Descripción del aparato	15
Puesta en marcha y uso	16
Limpieza y cuidado	17
Indicaciones para la retirada del aparato	17
Declaración de conformidad	17

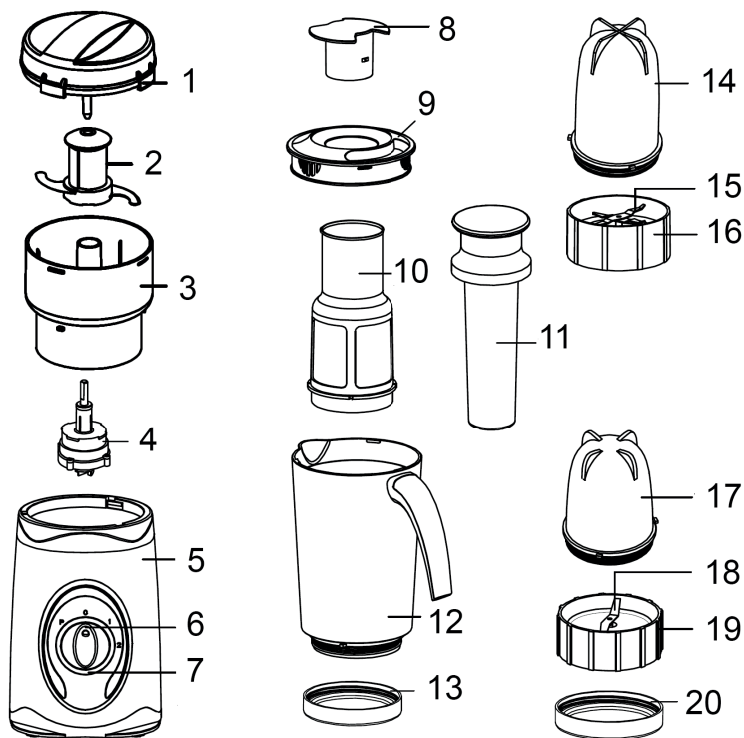
Datos técnicos

Número de artículo	10028889, 10028890
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	220 W

Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente estas indicaciones y conserve el manual de instrucciones para consultas posteriores.
- Conecte el aparato solamente a tomas de corriente que se adecuen a la tensión correspondiente (220-240 V).
- Asegúrese de que los niños no juegan con el aparato.
- No sobrecargue el vaso ni utilice el aparato sin alimentos. Realice el proceso en intervalos para no sobrecalentar el motor.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- Las cuchillas son muy afiladas. Tome precauciones para no provocar un accidente durante su montaje o limpieza.
- Asegúrese de que el vaso de la batidora está encajado en la base. No retire el anillo de sellado, de lo contrario la junta del vaso podría no quedar sellada correctamente.
- No coloque la cuchilla sin vaso en la base del aparato ni toque las partes en movimiento durante el funcionamiento de la batidora.
- No utilice la batidora sin tapa.
- No introduzca los dedos ni ningún objeto en la batidora durante su funcionamiento.
- Los ingredientes que utilice no deberán superar los 60 °C de temperatura. No mezcle los alimentos durante más de un minuto seguido. Deje que la batidora se enfríe antes de continuar con el proceso.
- No llene el vaso con más de un litro de ingredientes.
- Si el motor se sobrecalienta, el aparato se detendrá automáticamente. Deje que se enfríe antes de volver a utilizarlo.
- No sumerja la base completamente en agua ni en ningún otro líquido. Este aparato ha sido concebido solamente para uso doméstico.

Descripción del aparato



1	Tapa de la picadora	11	Empujador
2	Cuchilla de la picadora	12	Jarra para mezclar
3	Recipiente para la picadora	13	Junta de la jarra
4	Motor	14	Vaso grande
5	Base del motor	15	Cuchilla para mezclar
6	Regulador	16	Soporte de la cuchilla
7	Indicador de funcionamiento	17	Vaso pequeño
8	Tapón	18	Cuchilla para moler
9	Tapa	19	Soporte para la cuchilla
10	Filtro	20	Junta para el soporte de cuchilla

Puesta en marcha y uso

Cómo mezclar los alimentos

1. Coloque el aparato en una superficie plana.
2. Fije la cuchilla y su soporte a la parte inferior de la jarra.
3. Llene la jarra con agua y añada verdura troceada. La cantidad total de alimentos no debe superar los 1000 ml, es decir, 2/3 de la jarra.
4. Coloque la tapa en la jarra y enrósquela girando en el sentido de las agujas del reloj. A continuación, ponga el tapón encima.
5. Coloque la jarra en la base con el motor y asegúrese de que la parte cóncava de la base encaja con la parte convexa de la parte inferior de la jarra. Gire la jarra en el sentido de las agujas del reloj.
6. Enchufe el aparato.
7. Seleccione la velocidad deseada con el regulador. Si desea picar verdura dura, seleccione el nivel 2; para el resto de casos, utilice el nivel 1.
8. Cuando haya terminado, coloque el regulador de velocidad en la posición 0. Cuando la cuchilla se haya detenido puede retirar la jarra de la base.
9. Si ha terminado de utilizar la batidora, desenchúfela.

Cómo preparar leche de soja

1. Ponga en remojo granos de soja durante 8 horas.
2. Coloque el filtro en el medio de la jarra, asegurándose de que las tres muescas quedan alineadas con las tres marcas correspondientes de la jarra.
3. Enrosque la cuchilla y su soporte a la parte inferior de la jarra.
4. Introduzca un poco de agua en la jarra y añada los granos que han estado previamente en remojo. Mida la cantidad de granos con el tapón de la jarra y no añada más de 1 vaso y medio de granos de soja. Coloque la tapa y el tapón en la jarra.
5. Enchufe el aparato y seleccione un nivel de velocidad. Normalmente necesitará 1 minuto para realizar la mezcla.
6. Vierta la leche de soja en un cazo y retire los restos del filtro.
7. Cuando haya hervido la leche, estará lista para servirse.

Cómo utilizar la cuchilla de moler

1. Introduzca como máximo 100 g de frutos secos, granos de café o cereales en el vaso pequeño.
2. Enrosque la cuchilla de moler con su soporte al vaso y encájelo a la base del motor.
3. Enchufe el aparato y muele los alimentos durante 30 segundos en el nivel de velocidad 2.

Cómo utilizar la picadora

1. Fije la cuchilla de la picadora al recipiente.
2. Limpie la carne o los alimentos que desea picar. Si desea picar carne, retire los huesos y tendones. Corte los ingredientes en dados de 2 x 2 cm e introdúzcalos en la picadora. Asegúrese de que la cantidad de alimentos no supera los 2/3 del volumen del recipiente.
3. Coloque la cubierta y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
4. Coloque la picadora en la base del motor.
5. Enchufe el aparato y gire el regulador al nivel 2. Pique el contenido durante un minuto.
6. Gire el regulador hasta la posición 0 y desenchufe el aparato. Retire la picadora de la base y vacíela.

Limpieza y cuidado

- Desenchufe el aparato y asegúrese de que el regulador se encuentra en la posición 0.
- Limpie la base del aparato con un paño húmedo.
- No lave las piezas en el lavavajillas y séquelas completamente antes de guardarlas.
- Puede ocurrir que algunas partes cambien su color debido al contacto continuo con ciertos alimentos.
- Si no utiliza el aparato durante un periodo prolongado de tiempo, guárdelo en un lugar seco y bien ventilado.

Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:
2014/30/UE (EMC)
2014/35/UE (baja tensión)
2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

Sommaire

Données techniques 18
Consignes de sécurité 18
Aperçu de l'appareil 19
Mise en marche et fonctionnement 20
Entretien et nettoyage 21
Informations sur le recyclage 21
Déclaration de conformité 21

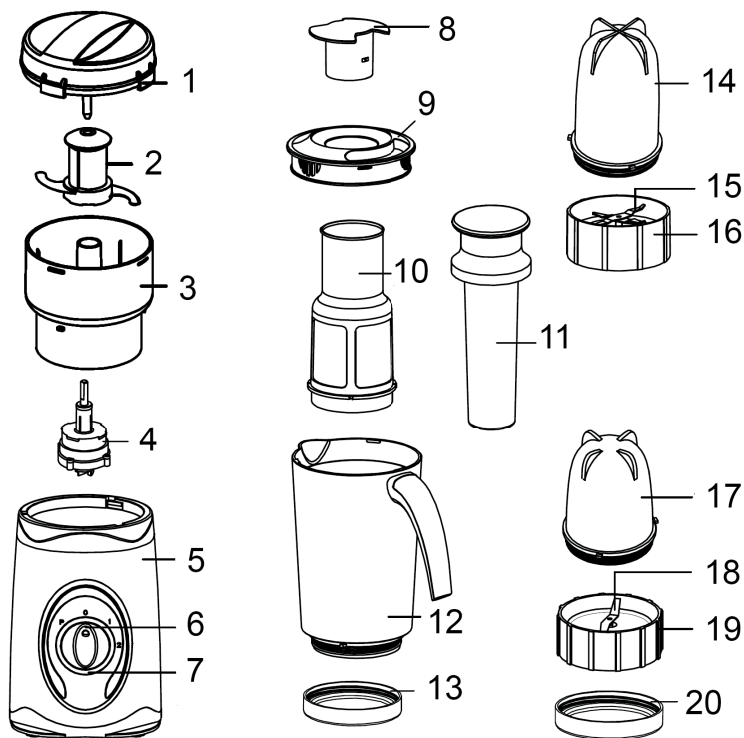
Données techniques

Numéro d'article	10028889, 10028890
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Consommation électrique	220 W

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement toutes les indications et conservez ce mode d'emploi soigneusement pour pouvoir le consulter à tout moment.
- Brancher l'appareil exclusivement à une installation électrique dont la tension correspond à celle supportée par l'appareil (220-240 V).
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne pas remplir les bols jusqu'au bord et ne pas utiliser l'appareil à vide. Mixer par intervalle pour éviter de surchauffer le moteur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le fabricant, un atelier autorisé ou un professionnel qualifié.
- Les couteaux sont très tranchants. Faire preuve de prudence lorsqu'ils sont retirés, insérés ou nettoyés.
- Veiller à ce que le bol soit bien fixé au mixeur à l'aide du support. Ne pas retirer le joint d'étanchéité.
- Ne pas placer le support sur le mixeur sans le bol. Ne pas manipuler les parties amovibles pendant le fonctionnement de l'appareil pour ne pas se blesser.
- Ne pas utiliser l'appareil sans le support.
- Ne pas introduire les doigts ou des couverts dans le mixeur pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Les aliments utilisés ne doivent pas être chauffés préalablement à plus de 60 °C. Ne pas mixer pendant plus d'une minute. Laisser l'appareil refroidir avant de le remettre en marche.
- Ne pas verser plus d'un litre d'aliment.
- Ne pas submerger la base dans de l'eau ou d'autres liquides. Utiliser l'appareil seulement en intérieur.

Aperçu de l'appareil



1	Couvercle du hachoir	11	Poussoir
2	Couteau du hachoir	12	Bol de mixage
3	Bol du hachoir	13	Joint d'étanchéité
4	Engrenage	14	Grand bol
5	Base moteur	15	Couteau en croix
6	Bouton de réglage	16	Support du bol
7	Témoin lumineux de fonctionnement	17	Petit bol
8	Bouchon doseur	18	Couteau du broyeur
9	Protection	19	Support du bol
10	Filtre	20	Joint d'étanchéité

Mise en marche et fonctionnement

Mixer

1. Placer l'appareil sur un plan de travail stable.
2. Fixer le couteau en croix au mixeur.
3. Remplir le bol de mixage avec de l'eau et ajouter des petits morceaux de légume. La capacité maximale ne doit pas dépasser les 1 000 ml ou les 2/3 du volume du bol.
4. Placer la protection sur le bol de mixage et le visser dans le sens des aiguilles d'une montre puis placer le bouchon doseur sur la protection.
5. Placer le bol de mixage sur la base moteur et s'assurer que la partie concave de la base soit alignée avec la partie inférieure concave du bol de mixage. Visser le bol dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Brancher l'appareil.
7. Sélectionner la vitesse désirée à l'aide de bouton de réglage. Si les petits morceaux de légume sont durs, sélectionner la vitesse 2. Pour le reste des aliments, utiliser la vitesse 1.
8. Une fois terminé, replacer le bouton de réglage sur la position « 0 ». Une fois que le couteau s'arrête, il est possible de retirer le bol de mixage de la base.
9. Si l'appareil ne va plus être utilisé, débrancher l'appareil.

Faire du lait de soja

1. Faire tremper des graines de soja dans de l'eau pendant 8 heures.
2. Placer le filtre dans le bol de mixage et s'assurer que les trois encoches s'insèrent correctement dans les trois nervures situées à l'intérieur du bol de mixage.
3. Visser le couteau en croix dans le bol de mixage.
4. Verser un peu d'eau dans le bol de mixage et ajouter les graines de soja. Mesurer la quantité de graines avec le bouchon doseur du bol de mixage. Ne pas ajouter plus d'un verre et demi de graines de soja. Placer la protection et le bouchon sur le bol de mixage.
5. Brancher l'appareil et sélectionner la vitesse de votre convenance. En générale, une minute suffit.
6. Verser ensuite le lait de soja dans une casserole et retirer les résidus du filtre.
7. Porter le lait à ébullition puis déguster.

Broyer

1. Introduire un maximum de 100 g de noix, de grains de café ou de céréales dans le petit bol de mixage.
2. Visser le couteau en croix dans le petit bol puis placer le tout sur la base moteur.
3. Brancher l'appareil et moulin pendant 30 secondes sur la position 2.

Utiliser le hachoir

1. Fixer le couteau du hachoir dans le bol.
2. Nettoyer la viande et les aliments. Retirer les os et le gras de la viande. Couper les aliments en morceaux de 2 x 2 cm. Les placer ensuite dans le hachoir. Veiller à ce que la capacité ne dépasse pas les 2/3 du volume du récipient.
3. Placer la protection sur le bol et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Placer le bol du hachoir sur la base moteur.
5. Brancher l'appareil et placer le bouton de réglage sur la position 2. Ne pas hacher les aliments pendant plus d'une minute. Replacer le bouton de réglage sur la position 0 et débrancher l'appareil. Retirer le bol du hachoir de la base et le vider.

Entretien et nettoyage

- Débrancher l'appareil et s'assurer que le bouton de réglage se trouve sur la position 0.
- Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide.
- Ne pas nettoyer les parties dans le lave-vaisselle et sécher avec précaution.
- Il est possible que certaines parties déteignent selon les aliments utilisés.
- Placer l'appareil dans un lieu sec et bien ventilé s'il ne va pas être utilisé pendant une période prolongée

Informations sur le recyclage et déclaration de conformité



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise en rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

Déclaration de conformité

Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :
2014/30/UE (CEM)
2014/35/UE (LVD)
2011/65/UE (RoHS)