



Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Klarstein Bella Mini Rosso](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Cottura elettrica e impastatrici](#)

# BELLA MINI

Küchenmaschine  
Bella Food Processor  
Bella Procesador de alimentos  
Bella robot de cuisine  
Bella robot da cucina

10037979 10037980 10037981



COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING  
COOKINGCO  
OOKINGCOO  
KINGCOOKIN  
INGCOOKING

## KLARSTEIN

[www.klarstein.com](http://www.klarstein.com)



**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALTSVERZEICHNIS

---

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 5
Inbetriebnahme 6
Reinigung des Geräts 10
Hinweise zur Entsorgung 11
Hersteller & Importeur (UK) 11

<b>English 13</b>
<b>Español 23</b>
<b>Français 33</b>
<b>Italiano 43</b>

---

## TECHNISCHE DATEN

---

Artikelnummer	10037979, 10037980, 10037981
Stromversorgung	220-240 V ~ 50/60 Hz
Leistung	1200 W
Volumen der Schüssel	4 L

**Ersatzteile erhalten Sie unter den folgenden Artikelnummern:**

10025042 = Schüssel	10025044 = Mixmesser
10025043 = Knethaken	10025045 = Schneebesen

---

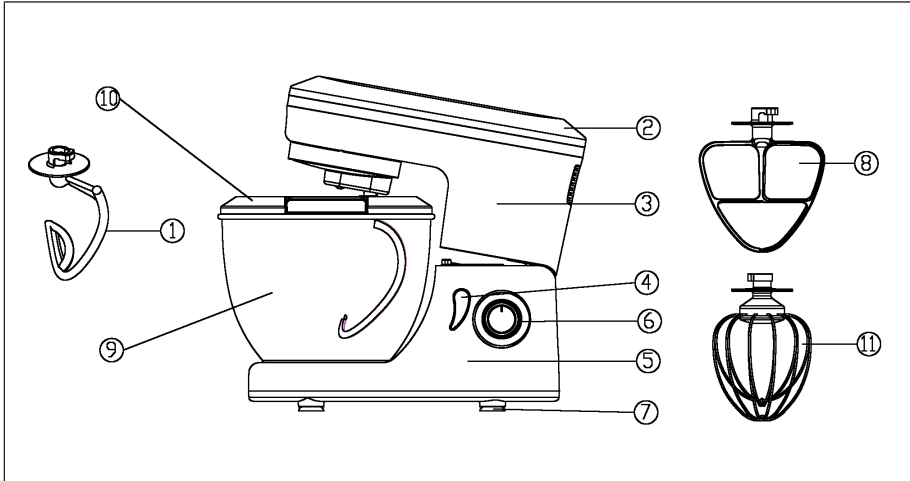
## SICHERHEITSHINWEISE

---

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

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

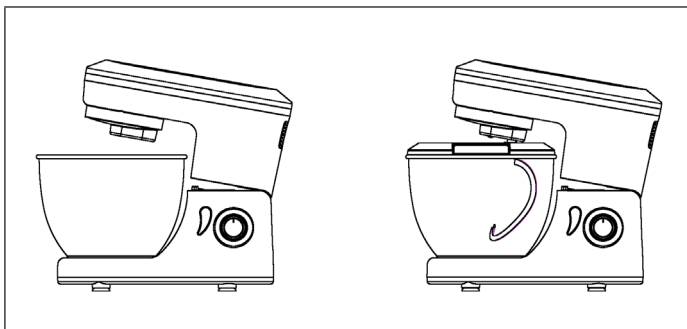
## GERÄTEÜBERSICHT



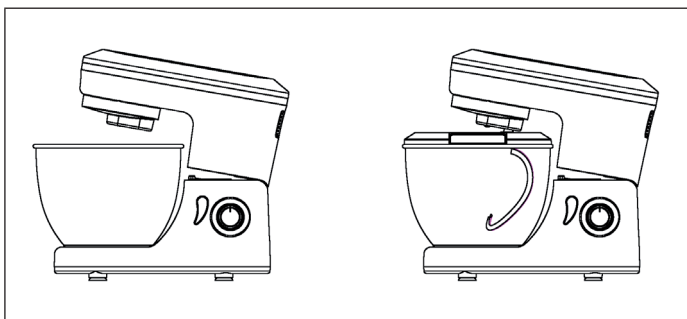
1	Kneithaken	7	Saugnäpfe
2	Obere Abdeckung	8	Rührbesen
3	Oberes Gehäuse	9	Rührschüssel
4	Entsicherungsknopf	10	Spritzschutz
5	Gerätebasis	11	Schneebesen
6	Regler		

## INBETRIEBNAHME

1. Drücken Sie den Entsicherungsknopf und bewegen Sie den Antriebsarm nach oben.



2. Stellen Sie die Rührschüssel in die Gerätebasis hinein.
3. Fixieren Sie die Rührschüssel, indem Sie diese leicht gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis diese fixiert ist.



**Hinweis:** Verwenden Sie die Rührschüssel niemals ohne aufgesetzten Spritzschutz. Andernfalls könnten Lebensmittel herausspritzen.

4. Setzen Sie den Spritzschutz von unten auf den Antriebsarm. Die Einfüllöffnung mit Klappe sollte in Richtung des Geschwindigkeitsreglers zeigen.
5. Drücken Sie vorsichtig auf den Spritzschutz, bis er einrastet.

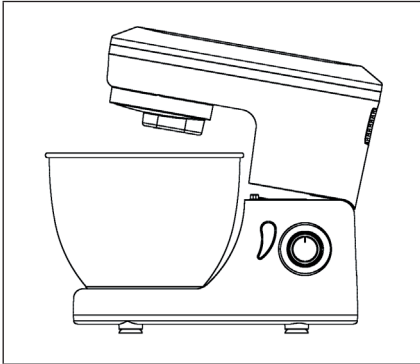
6. Wählen Sie den passenden Aufsatz:

Knethaken: Für schwere Teige, z. B. Brotteig

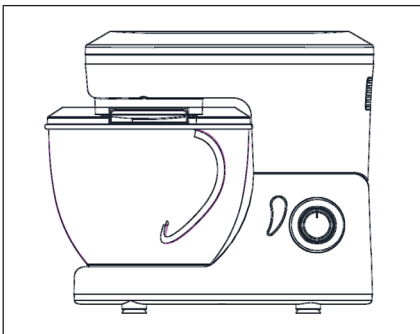
Schneebesen: Zum Schlagen von Sahne, Eischnee etc.

Rührbesen: Für mittlere bis leichte Teige/Butter, z. B. Teig für (Pfannen-) Kuchen.

7. Setzen Sie den Aufsatz von unten in die entsprechende Öffnung im Antriebsarm ein. Achten Sie dabei darauf, dass die kleinen Zinken am Schaft des Aufsatzes in den Querschlitz der Öffnung eingeführt werden.



8. Drücken Sie den gewählten Aufsatz vorsichtig hinein und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn, bis dieser einrastet.
9. Drücken Sie den Entsicherungsknopf und schwingen Sie den Antriebsarm in die Betriebsposition. Das Gerät ist nun betriebsbereit.



### Gerät auseinanderbauen

1. Drücken Sie den Entsicherungsknopf und schwenken Sie den Antriebsarm hoch.
2. Um einen Aufsatz zu entfernen, drücken Sie erneut leicht hinein und entriegeln Sie durch leichtes Drehen gegen den Uhrzeigersinn.
3. Entfernen Sie den Aufsatz.
4. Um den Spritzschutz zu entfernen, ziehen Sie ihn nach unten. Ziehen Sie dabei den Spritzschutz zuerst hinten leicht nach unten.
5. Entriegeln Sie die Rührschüssel durch leichtes Drehen im Uhrzeigersinn.
6. Entnehmen Sie die Rührschüssel.
7. Drücken Sie den Entsicherungsknopf und schwenken Sie den Antriebsarm nach unten in die Betriebsposition.

### Geschwindigkeitsanpassung, ein und ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät an, indem Sie am Geschwindigkeitsregler an der rechten Seite drehen.
2. Starten Sie beim Rühren mit einer niedrigeren Geschwindigkeit und steigern Sie diese langsam.

### Empfehlungen für Geschwindigkeitsstufen

Stufe	Zubehör	Beschreibung
1 – 3	Alles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Startposition für das Rühren</li> <li>• Beim Hinzufügen von Zutaten</li> </ul>
	Teighaken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kneten und vermischen von festem Teig oder Zutaten</li> </ul> <p><b>Zutaten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,6 kg reines Mehl</li> <li>• 0,36 kg lauwarmes Wasser</li> </ul> <p><b>Zubereitung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel.</li> <li>2. Bringen Sie den Spritzschutz und den Kneithaken an.</li> <li>3. Geschwindigkeit: Lassen Sie den Teig zunächst für 30 Sekunden auf Stufe 1 Kneten. Lassen Sie den Teig anschließend für 30 Sekunden auf Stufe 2 kneten. Lassen Sie den Teig abschließend für 3 Minuten auf Stufe 3 Kneten.</li> </ol>

Stufe	Zubehör	Beschreibung
4 – 6	Schneebeesen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sahne</li><li>• Eiweiß</li><li>• Mayonnaise</li><li>• Butter schlagen, bis sie fluffig ist</li></ul> <p><b>Zutaten:</b></p> <p>13 Eiweiß</p> <p><b>Zubereitung:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Geben Sie das Eiweiß in die Rührschüssel.</li><li>2. Bringen Sie den Spritzschutz und den Schneebeesen an.</li><li>3. Schlagen Sie das Eiweiß bei Stufe 6 für 4 Minuten, bis es steif ist.</li></ol>

---

## REINIGUNG DES GERÄTS

---

Um die Gefahr von Stromschlägen, Verletzungen oder Schäden zu vermeiden:

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- Tauchen Sie die Gerätebasis niemals in Wasser ein.
- Verwenden Sie niemals scheuernde, ätzende oder scheuernde Reinigungsmittel, da diese das Gerät beschädigen können.

### Reinigen der Gerätebasis

1. Reinigen Sie die Gerätebasis mit einem feuchten Tuch. Sie können auch ein wenig Spülmittel verwenden.
2. Wischen Sie mit einem sauberen Tuche nach.
3. Verwenden Sie die Gerätebasis erst wieder, wenn sie vollständig trocken ist.

### Reinigung von Spritzschutz, Knethaken, Schneebesen und Rührbesen

**Hinweis:** Knethaken und Rührbesen sind nicht spülmaschinenfest. Die Rührschüssel und der Schneebesen können in der Spülmaschine gereinigt werden.

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

### Reinigen der Rührschüssel

Die Rührschüssel ist aus Edelstahl gefertigt und kann in der Spüle oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



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

---

## HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

---

**Hersteller:**

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

**Importeur für Großbritannien:**

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



**Dear customer,**

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




---

## CONTENTS

---

Safety instructions 14  
 Device overview 15  
 Commissioning 16  
 Cleaning of the machine 20  
 Disposal instructions 21  
 Manufacturer & Importer (UK) 21

---

## TECHNICAL DATA

---

Product code	10037979, 10037980, 10037981
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Power	1200 W
Bowl volume	4 L

**You can obtain spare parts under the following article numbers:**

10025042 = Bowl	10025044 = Mixing knife
10025043 = dough hook	10025045 = Whisk

---

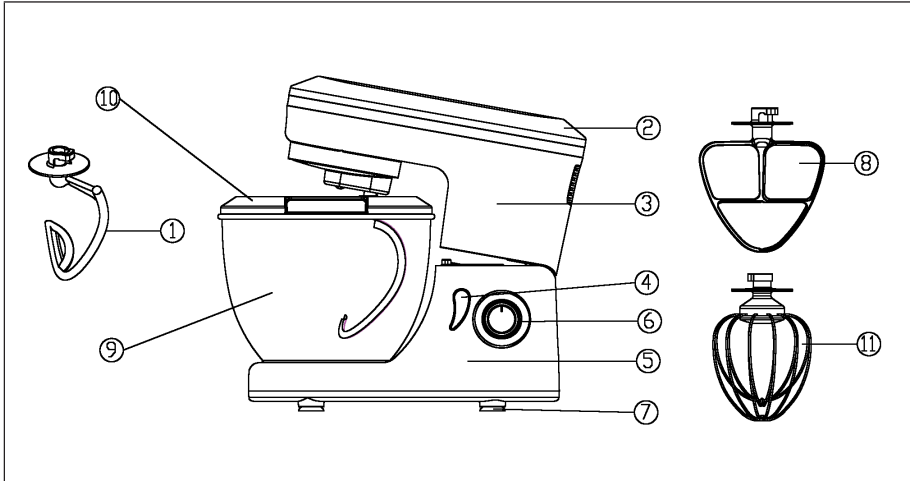
## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Before use, check the voltage on the appliance label and only connect the appliance to sockets that match the voltage of the appliance. If you are not sure whether your connections meet the requirements, consult an electrician or your electricity provider.
- Always switch off the motor before inserting the plug into the socket.
- To prevent electric shock, never completely immerse the base of the unit in water or other liquids.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised specialist company or a similarly qualified person.
- Do not bend the mains cable or let it hang over the work surface so that no one can get caught on it.
- Do not place the appliance near open stoves, hot ovens or easily inflammable materials such as curtains or textiles.
- Place the unit on a stable, level surface before use.
- Children from the age of 8 years and mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.
- Make sure that children do not play with the appliance.
- Place the unit as close as possible to the power source so that you can unplug it quickly and easily when needed.
- Check the power cord regularly for damage. Do not use the device with a damaged power cord.
- Use the device only indoors and only for the specified purpose.
- Keep children away from the appliance and store it out of the reach of children.
- Do not use the device without contents and only under supervision.
- Do not touch moving parts with your hands during use.
- Keep the operating instructions and only pass on the device with the operating instructions.
- Use only original accessories.
- Unplug the machine before cleaning or when no longer in use.
- Switch off and unplug the machine before changing or removing moving parts.
- The device contains parts that are not accessible to the user. Do not remove any covers or attempt to repair the unit yourself. Repairs may only be carried out by qualified specialists.
- Do not connect the appliance to multiple sockets, external timers or remote-controlled sockets.

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

## DEVICE OVERVIEW



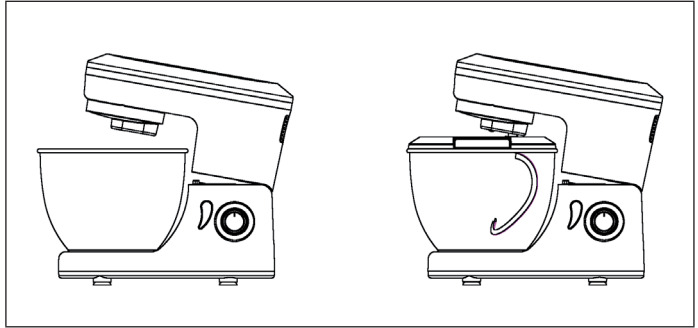
1	Dough hook	7	Suction cups
2	Top cover	8	Beater
3	Upper housing	9	Mixing bowl
4	Safety release button	10	Splash guard
5	Device base	11	Whisk
6	Controller		

---

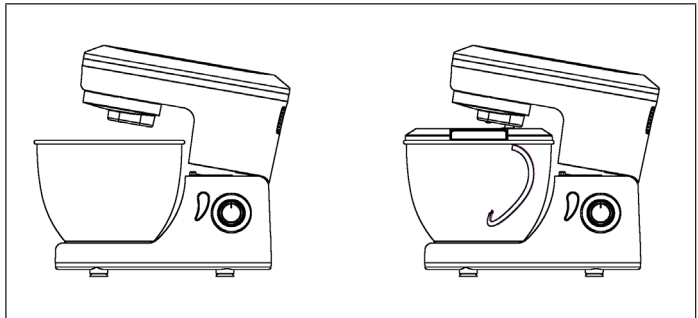
## COMMISSIONING

---

1. Press the release button and move the drive arm upwards.



2. Place the mixing bowl in the appliance base.
3. Fix the mixing bowl by turning it slightly counterclockwise until it is fixed.



**Note:** Never use the mixing bowl without the splash guard on. Otherwise, food could splash out.

4. Place the splash guard on the drive arm from below. The filler opening with flap should point in the direction of the speed regulator.
5. Carefully press the splash guard until it clicks into place.

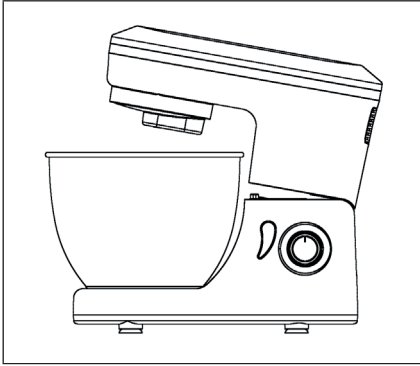
6. Select the appropriate attachment:

Dough hook: For heavy dough, e.g. bread dough

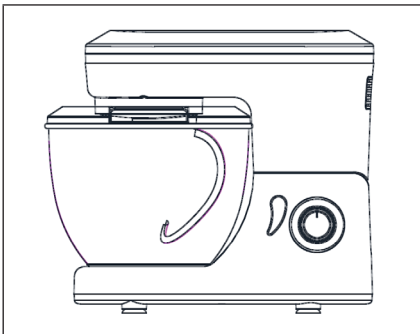
Whisk: For whipping cream, beaten egg whites, etc.

Whisk: For medium to light doughs/butter, e.g. batter for (pan) cakes.

7. Insert the attachment from below into the corresponding opening in the drive arm. Make sure that the small prongs on the shaft of the attachment are inserted into the cross slot of the opening.



8. Carefully push in the selected attachment and turn it clockwise until it clicks into place.
9. Press the release button and swing the drive arm into the operating position. The device is now ready for operation.



### Disassemble the device

1. Press the release button and swing the drive arm up.
2. To remove an attachment, press it in gently and unlock it by carefully turning it counterclockwise.
3. Remove the attachment.
4. To remove the splash guard, pull it down. First pull the splash guard slightly downwards at the rear.
5. Unlock the mixing bowl by turning it slightly clockwise.
6. Remove the mixing bowl.
7. Press the release button and swing the drive arm down to the operating position.

### Speed adjustment, switching on and off

1. Turn on the device by turning the speed control knob on the right side.
2. When stirring, start with a lower speed and increase it slowly.

### Recommendations for speed levels

Stage	Accessories	Description
1 – 3	All	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Start position for stirring</li> <li>• When adding ingredients</li> </ul>
	Dough hook	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kneading and mixing solid dough or other ingredients</li> </ul> <p><b>Ingredients:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,6 kg pure flour</li> <li>• 0,36 kg lukewarm water</li> </ul> <p><b>Preparation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Put all the ingredients in the mixing bowl.</li> <li>2. Attach the splash guard and the dough hook.</li> <li>3. Speed: Let the dough knead for 30 seconds on speed 1. Then leave the dough to knead for 30 seconds on speed 2. Then leave the dough to knead for 3 minutes on speed 3.</li> </ol>

Stage	Accessories	Description
4 - 6	Whisk	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cream</li><li>• Egg white</li><li>• Mayonnaise</li><li>• beat the butter until it is fluffy</li></ul> <p><b>Ingredients:</b></p> <p>13 egg white</p> <p><b>Preparation:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Put the egg whites into the mixing bowl.</li><li>2. Attach the splash guard and the dough hook.</li><li>3. Beat the egg whites on speed 6 for 4 minutes until stiff.</li></ol>

---

## CLEANING OF THE MACHINE

---

To avoid the risk of electric shock, injury or damage:

- Disconnect the power plug from the socket before cleaning.
- Never immerse the base of the unit in water.
- Never use abrasive, corrosive or scouring cleaners as they may damage the machine.

### Cleaning the base of the machine

1. Clean the base of the machine with a damp cloth. You can also use a little dishwashing liquid.
2. Wipe off with a clean cloth.
3. Do not use the device base again until it is completely dry

### Cleaning of splash guard, dough hook, whisk and beater

**Note:** The dough hook and beater are not dishwasher safe. The mixing bowl and whisk can be cleaned in the dishwasher.

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

### Cleaning the mixing bowl

The mixing bowl is made of stainless steel and can be cleaned in the sink or in the dishwasher.

---

## DISPOSAL INSTRUCTIONS

---



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

---

## MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

---

**Manufacturer:**

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

**Importer for Great Britain:**

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



**Estimado cliente:**

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




---

## ÍNDICE

---

Indicaciones de seguridad	24
Descripción del aparato	25
Puesta en funcionamiento	26
Limpieza del aparato	30
Indicaciones sobre la retirada del aparato	31
Fabricante e importador (RU)	31

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10037979, 10037980, 10037981
Alimentación	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potencia	1200 W
Volumen del recipiente	4 L

**Puede obtener las piezas de recambio con los siguientes números de artículo:**

10025042 = Recipiente	10025044 = Espátula para mezclar
10025043 = Gancho para masa	10025045 = Batidor

---

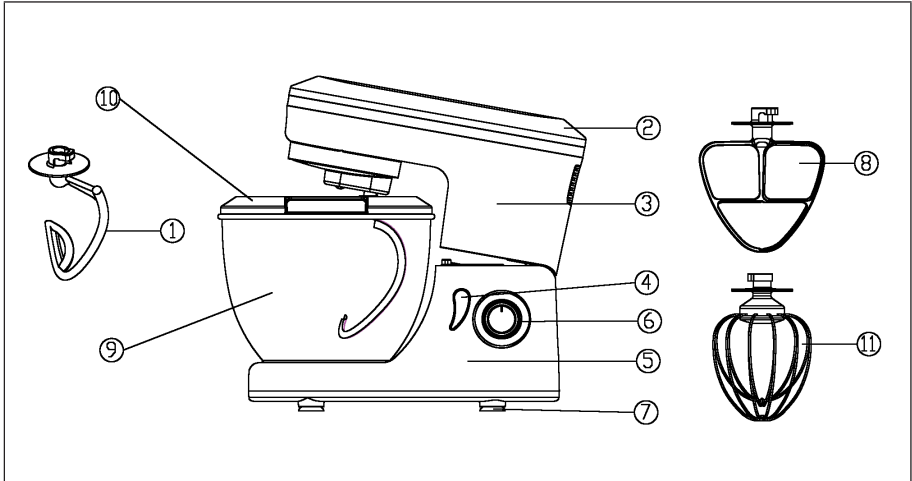
## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

- Antes de su utilización, compruebe la tensión indicada en la placa técnica del aparato y conéctelo solamente a tomas de corriente con la misma tensión. Si no está seguro de si sus conexiones cumplen los requisitos, consulte a un electricista o a su proveedor de electricidad.
- Apague siempre el motor antes de insertar el enchufe en la toma de corriente.
- Para evitar una descarga eléctrica, nunca sumerja la base de la unidad en agua u otros líquidos.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, una empresa autorizada o una persona cualificada.
- No retuerza el cable de alimentación ni deje que cuelgue sobre la superficie de trabajo para evitar que alguien quede atrapado en él.
- No coloque el aparato cerca de estufas abiertas, hornos calientes o materiales fácilmente inflamables como cortinas o tejidos.
- Coloque el aparato en una superficie estable y nivelada antes de utilizarlo.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por su tutor o supervisor sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Coloque la unidad lo más cerca posible de la fuente de alimentación para poder desenchufarla rápida y fácilmente cuando sea necesario.
- Compruebe regularmente si el cable de alimentación está dañado. No utilice el aparato con un cable de alimentación dañado.
- Utilice el dispositivo sólo en interiores y sólo para el propósito especificado.
- Mantenga a los niños alejados del aparato y guárdelo fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato sin contenido y sólo bajo supervisión.
- No toque las partes móviles con las manos durante el uso.
- Conserve el manual de instrucciones y entregue el aparato sólo con el manual de instrucciones.
- Utilice sólo accesorios originales.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo o cuando ya no lo utilice.
- Apague y desenchufe el aparato antes de cambiar o retirar las piezas móviles.
- El dispositivo contiene partes que no son accesibles para el usuario. No retire ninguna cubierta ni intente reparar la unidad usted mismo. Las reparaciones deben ser realizadas sólo por personal cualificado.
- No conecte el aparato a tomas múltiples, temporizadores externos o tomas con mando a distancia.

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

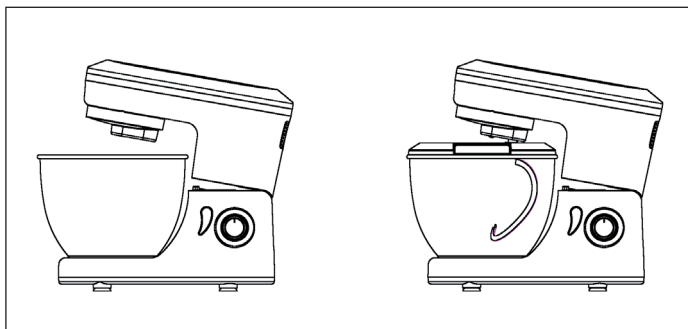
## DESCRIPCIÓN DEL APARATO



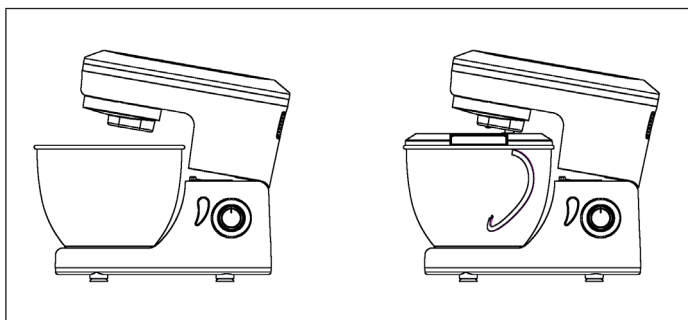
1	Ganchos de pomo	7	Ventosas
2	Tapa superior	8	Batidor
3	Cubierta superior	9	Recipiente de batido
4	Botón de desbloqueo	10	Protector contra salpicaduras
5	Base del aparato	11	Batidor
6	Mando		

## PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- 1 Pulse el botón de desbloqueo y mueva el brazo hacia arriba.



- 2 Coloque el vaso de mezcla en la base del aparato.
- 3 Bloquee el vaso girándolo ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede bloqueado.



**Nota:** No utilice nunca el vaso sin la protección contra salpicaduras. De lo contrario, la comida podría salpicar.

- 4 Coloque la protección contra salpicaduras en el brazo motor desde abajo. La abertura de alimentación con solapa debe apuntar en la dirección del regulador de velocidad.
- 5 Presione con cuidado el protector contra salpicaduras hasta que se bloquee en su lugar.

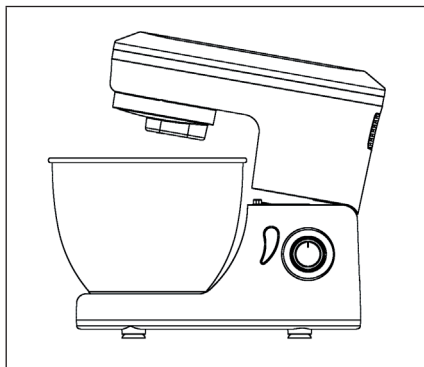
6. Seleccione el accesorio adecuado:

Gancho de amasar: Para masas pesadas, por ejemplo, masa de pan

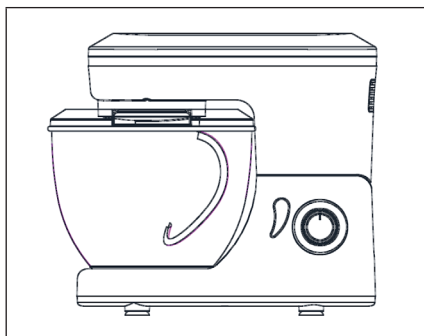
Batidora: Para la nata montada, las claras de huevo batidas, etc.

Batidora: Para masas/masas medianas y ligeras, por ejemplo, masa para tortitas (de sartén).

7. Inserte el accesorio desde abajo en la abertura correspondiente del brazo motriz. Asegúrese de que las pequeñas púas del eje del accesorio se introducen en la ranura transversal de la abertura.



8. Presione suavemente el accesorio seleccionado y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio.
9. Presione el botón de liberación y gire el brazo de accionamiento a la posición de funcionamiento. El aparato está listo para ser utilizado.



### Desmontaje de la unidad

- 1 Pulse el botón de desbloqueo y mueva el brazo hacia arriba.
- 2 Para retirar un accesorio, vuelva a presionar ligeramente y desbloquee girando ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3 Retire el accesorio.
- 4 Tire de la protección contra salpicaduras hacia abajo para retirarla. Al hacerlo, tire primero de la protección contra salpicaduras ligeramente hacia abajo en la parte trasera.
- 5 Desbloquee el vaso mezclador girándolo ligeramente en el sentido de las agujas del reloj.
- 6 Retire el vaso de mezcla.
- 7 Presione el botón de liberación y baje el brazo de accionamiento a la posición de funcionamiento.

### Ajuste de la velocidad, encendido y apagado

- 1 Encienda la unidad girando el botón de control de velocidad en el lado derecho.
- 2 Al comienzo, seleccione una velocidad baja y aumentela lentamente.

### Recomendaciones para los niveles de velocidad

Nivel	Accesorio	Descripción
1 – 3	Todo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posición inicial de batido</li> <li>• Al añadir los ingredientes</li> </ul>
	Gancho para masa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amasar y mezclar masas o ingredientes sólidos</li> </ul> <p><b>Ingredientes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,6 kg de harina pura</li> <li>• 0,36 kg de agua tibia</li> </ul> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Poner todos los ingredientes en el bol de la batidora.</li> <li>2. Coloque el protector contra salpicaduras y el gancho de amasar.</li> <li>3. Velocidad: Deje que la masa se amase primero a velocidad 1 durante 30 segundos. A continuación, amase la masa durante 30 segundos a velocidad 2. A continuación, amase la masa durante 3 segundos a velocidad 3.</li> </ol>

Nivel	Accesorio	Descripción
4 - 6	Batidor	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nata</li><li>• Claras de huevo</li><li>• Mayonesa</li><li>• Batir mantequilla hasta que esté esponjosa</li></ul> <p><b>Ingredientes:</b></p> <p>13 Claras de huevo</p> <p><b>Preparación:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Eche las claras en el recipiente.</li><li>2. Coloque el protector contra salpicaduras y las barillas.</li><li>3. Bata las claras en nivel 6 durante 4 minutos, hasta que estén montadas.</li></ol>

---

## LIMPIEZA DEL APARATO

---

Para evitar el peligro de descarga, heridas o daños:

- Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo de la toma de corriente.
- No sumerja nunca la base del aparato en agua.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos, corrosivos o abrasivos, ya que pueden dañar el aparato.

### Limpieza de la base del aparato

1. Limpie la carcasa del motor únicamente con un paño húmedo. También puedes utilizar un poco de detergente.
2. Limpie con un paño limpio.
3. No vuelva a utilizar la base del aparato hasta que esté completamente seca.

### Limpieza del protector contra salpicaduras, el gancho de amasar, el batidor y las barillas

**Nota:** Los ganchos para masa y los batidores no son aptos para el lavavajillas. El recipiente para mezclar y el batidor pueden limpiarse en el lavavajillas.

1. Coloque las piezas en agua fría o tibia para ablandar los restos de masa. También puedes añadir un poco de detergente al agua.
2. Retire los restos de masa reblandecida con un cepillo de fregar.
3. Aclare las piezas con agua limpia.
4. Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a utilizarlas.

### Limpieza del recipiente de la batidora

El bol de mezcla es de acero inoxidable y se puede limpiar en el fregadero o en el lavavajillas.

---

## 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. 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. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

---

## FABRICANTE E IMPORTADOR (RU)

---

**Fabricante:**

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

**Importador para el Reino Unido:**

Chal-Tec UK limited.  
Unit 6 Riverside Business Centre  
Brighton Road  
Shoreham-by-Sea  
BN43 6RE  
Reino Unido



**Cher client, chère cliente,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Consignes de sécurité 34  
 Aperçu de l'appareil 35  
 Mise en marche 36  
 Nettoyage de l'appareil 40  
 Informations sur le recyclage 41  
 Fabricant et importateur (GB) 41

---

## FICHE TECHNIQUE

---

Numéro d'article	10037979, 10037980, 10037981
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Puissance	1200 W
Capacité du bol	4 L

**Vous trouverez des pièces de rechange sous les numéros d'article suivants :**

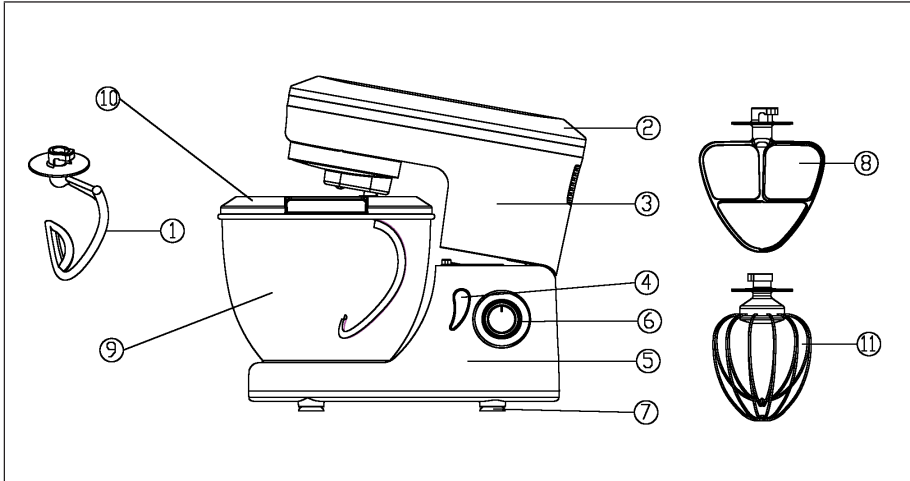
10025042 = bol	10025044 = couteau de mixeur
10025043 = crochet à pétrir	10025045 = fouet à neige

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant utilisation, vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil et connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension. Si vous n'êtes pas sûr que vos prises répondent aux exigences, consultez un électricien ou votre fournisseur d'électricité.
- Arrêtez toujours le moteur avant d'insérer la fiche dans la prise.
- Ne plongez jamais complètement l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides pour éviter les décharges électriques.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service agréé ou une personne de qualification similaire.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le faites pas pendre du plan de travail pour éviter qu'il ne s'y accroche.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de cuisinières ouvertes, de fours chauds ou de matériaux facilement inflammables tels que des rideaux ou des textiles.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable avant de l'utiliser.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Placez l'appareil aussi près que possible de la source d'alimentation afin de pouvoir retirer la fiche rapidement et facilement si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. N'utilisez pas l'appareil si le câble est endommagé.
- Utilisez l'appareil uniquement à l'intérieur et uniquement aux fins prévues.
- Tenez les enfants éloignés de l'appareil et rangez-le hors de portée des enfants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à vide et ne le laissez pas sans surveillance.
- Ne touchez aucune pièce mobile avec vos mains pendant l'utilisation.
- Conservez le mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil.
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil et avant de le nettoyer, débranchez la fiche de la prise.
- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche avant de changer ou de retirer des pièces mobiles.
- L'appareil contient des pièces qui ne sont pas accessibles à l'utilisateur. Ne démontez aucun cache et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations ne peuvent être effectuées que par des spécialistes qualifiés.
- Ne connectez jamais l'appareil à une prise multiple, une minuterie externe ou une prise télécommandée.

**Remarque** : L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner en continu, il ne doit pas être utilisé pendant plus de 4 minutes à la fois. Éteignez ensuite l'appareil et laissez refroidir le moteur avant de le rallumer.

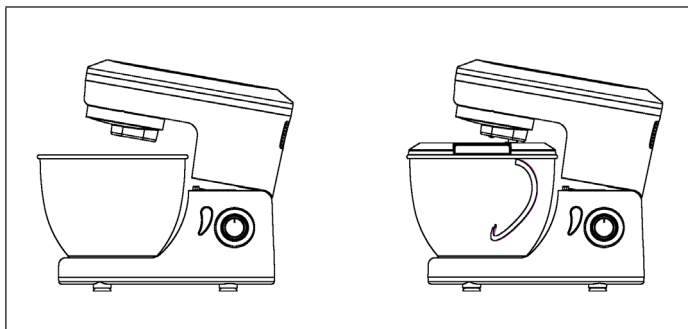
## APERÇU DE L'APPAREIL



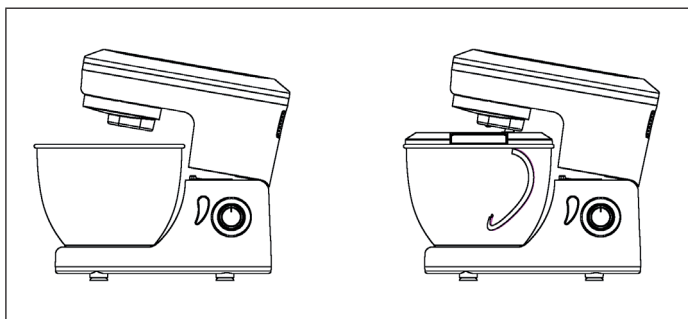
1	Crochet à pétrir	7	Ventouse
2	Capot supérieur	8	Batteur
3	Partie supérieure du boîtier	9	Bol mélangeur
4	Bouton de déverrouillage	10	Pare-éclaboussures
5	Base de l'appareil	11	Fouet à neige
6	Bouton de réglage		

## MISE EN MARCHÉ

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et déplacez le bras d'entraînement vers le haut.



2. Placez le bol de mixage dans la base de l'appareil.
3. Fixez le bol de mixage en le tournant légèrement dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'il soit fixé.



**Remarque** : N'utilisez jamais le bol de mixage sans le pare-éclaboussures. Sinon, les aliments pourraient jaillir.

4. Placez le pare-éclaboussures sur le bras d'entraînement par le bas. L'ouverture de remplissage avec volet doit pointer dans la direction du régulateur de vitesse.
5. Poussez doucement le pare-éclaboussures jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

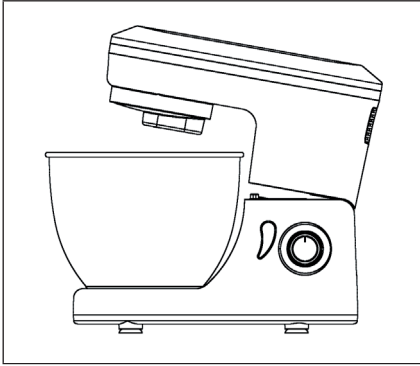
6. Choisissez l'accessoire adapté :

Crochet de pétrissage : pour les pâtes lourdes, comme la pâte à pain

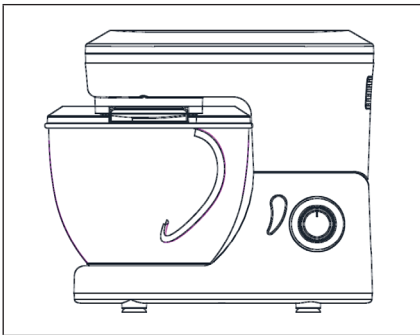
Fouet à neige : pour monter la crème fouettée, les œufs en neige, etc.

Batteur : pour une pâte moyenne à légère, le beurre, par ex. pour des crêpes.

7. Insérez l'accessoire par le bas dans l'ouverture correspondante du bras d'entraînement. Assurez-vous que les petites broches sur la tige de l'accessoire sont insérées dans la fente transversale de l'ouverture.



8. Poussez avec précaution l'accessoire sélectionné et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
9. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites basculer le bras d'entraînement en position de fonctionnement. L'appareil est maintenant prêt à fonctionner.



### Démontage de l'appareil

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et déplacez le bras d'entraînement vers le haut.
2. Pour retirer un accessoire, appuyez à nouveau légèrement dessus et déverrouillez-le en le tournant légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Retirez l'accessoire.
4. Pour retirer le pare-éclaboussures, tirez-le vers le bas. Pour cela, abaissez d'abord légèrement la protection anti-éclaboussures à l'arrière.
5. Déverrouillez le bol de mixage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Retirez le bol mélangeur.
7. Appuyez sur le bouton de déverrouillage et faites basculer le bras d'entraînement vers le bas en position de fonctionnement.

### Réglage de la vitesse, marche et arrêt

1. Allumez l'appareil en tournant la commande de vitesse sur le côté droit.
2. Commencez à mélanger à une vitesse lente et augmentez doucement.

### Vitesses recommandées

Vitesse	Accessoires	Description
1 – 3	Tout	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Position de démarrage pour le mélange</li> <li>• Pour ajouter des ingrédients</li> </ul>
	Crochet à pâte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour pétrir et mélanger une pâte dense ou des ingrédients</li> </ul> <p><b>Ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,6 kg de farine pure</li> <li>• 0,36 kg d'eau tiède</li> </ul> <p><b>Préparation :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versez tous les ingrédients dans le bol mélangeur</li> <li>2. Installez le pare-éclaboussures et le crochet à pétrir.</li> <li>3. Vitesse : pétrissez la pâte pendant 30 secondes à vitesse 1. Pétrissez ensuite la pâte pendant 30 secondes à vitesse 2. Pétrissez ensuite la pâte pendant 3 minutes à vitesse 3.</li> </ol>

Vitesse	Accessoires	Description
4 - 6	Fouet à neige	<ul style="list-style-type: none"><li>• Crème</li><li>• Blanc d'œuf</li><li>• Mayonnaise</li><li>• Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux</li></ul> <p><b>Ingrédients :</b></p> <p>13 Blanc d'œuf</p> <p><b>Préparation :</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Versez les blancs d'œufs dans le bol mélangeur</li><li>2. Installez le pare-éclaboussures et le fouet à neige.</li><li>3. Battre les blancs d'œufs à vitesse 6 pendant 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fermes.</li></ol>

---

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

---

Pour réduire le risque de choc électrique, de blessure corporelle ou de dommage :

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche d'alimentation de la prise.
- Ne plongez jamais la base de l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage abrasifs ou corrosifs car ils peuvent endommager l'appareil.

### Nettoyage de la base de l'appareil

1. Nettoyez la base de l'appareil avec un chiffon humide. Vous pouvez également utiliser un peu de liquide vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon propre.
3. N'utilisez pas la base de l'appareil tant qu'elle n'est pas complètement sèche.

### Nettoyage du pare-éclaboussures, du crochet pétrisseur, du fouet à neige et du batteur

**Remarque** : le crochet à pétrir et le batteur ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Le bol mélangeur et le fouet à neige peuvent passer au lave-vaisselle.

1. Placer les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les restes de pâte. Vous pouvez ajouter un peu de liquide vaisselle dans l'eau.
2. Retirez les restes ramollis de la pâte avec une brosse à vaisselle.
3. Rincez les pièces à l'eau claire.
4. Laissez les pièces sécher complètement avant de les réutiliser.

### Nettoyage du bol mélangeur

Le bol mélangeur est en acier inoxydable et peut se nettoyer dans l'évier ou au lave-vaisselle.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

---

## FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

---

**Fabricant :**

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

**Importateur pour la Grande Bretagne :**

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



**Gentile Cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.




---

**INDICE**


---

Avvertenze di sicurezza	44
Descrizione del prodotto	45
Messa in funzione	46
Pulire il dispositivo	50
Avviso di smaltimento	51
Produttore e importatore (UK)	51

---

**DATI TECNICI**


---

Numero articolo	10037979, 10037980, 10037981
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Potenza	1200 W
Capacità del recipiente	4 L

**I pezzi di ricambio possono essere richiesti con i seguenti numeri articolo:**

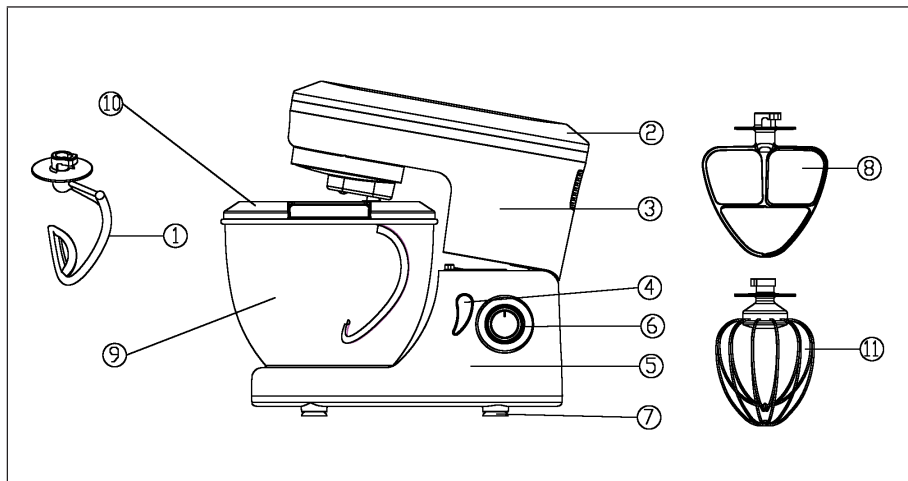
10025042 = terrina	10025044 = lame rotanti
10025043 = gancio impastatore	10025045 = frusta

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Prima dell'utilizzo verificare la tensione sulla targhetta del dispositivo e collegarlo solo a prese che abbiano la stessa tensione. Se non si è certi che i collegamenti soddisfino le esigenze, consultare un elettricista o il fornitore di energia elettrica.
- Spegnerne sempre il motore prima di inserire la spina nella presa.
- Per evitare scosse elettriche non immergere la base del dispositivo completamente in acqua o altri liquidi
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un'azienda tecnica autorizzata o da una persona con qualifica equivalente.
- Non piegare il cavo e non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro per evitare che qualcuno ci inciampi.
- Non collocare il dispositivo vicino a fornelli accesi, forni caldi o materiali facilmente infiammabili quali tende o tessuti.
- Posizionare il dispositivo su una superficie piana e stabile.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con il dispositivo.
- Posizionare il dispositivo il più vicino possibile alla fonte d'energia per poter togliere velocemente la spina dalla presa, se dovesse rendersi necessario.
- Controllare regolarmente il cavo di alimentazione per eventuali danni. Non utilizzare il dispositivo con cavo di alimentazione danneggiato.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni e per gli usi indicati.
- Tenere i bambini lontano dal dispositivo e conservarlo fuori dalla loro portata.
- Non usare il dispositivo a vuoto e solo sotto sorveglianza.
- Non toccare con le mani le parti in movimento durante l'utilizzo.
- Conservare il manuale d'uso e passare il dispositivo solo con le relative istruzioni.
- Utilizzare solo parti di ricambio originali.
- Togliere la spina dalla presa prima di pulire il dispositivo o se non lo si utilizza più.
- Spegnerne il dispositivo e togliere la spina prima di sostituire o prelevare parti in movimento.
- Il dispositivo contiene componenti che non sono accessibili all'utente. Non rimuovere coperture e non cercare di riparare il dispositivo autonomamente. Le riparazioni devono essere eseguite solo da personale qualificato.
- Non collegare il dispositivo a ciabatte, timer esterni o a prese elettriche con comando a distanza.

**Nota:** il dispositivo è concepito per funzionare in tempi brevi, ovvero non dovrebbe restare acceso per più di 4 minuti consecutivi. Dopodiché spegnerlo e lasciar raffreddare il motore prima di riaccenderlo.

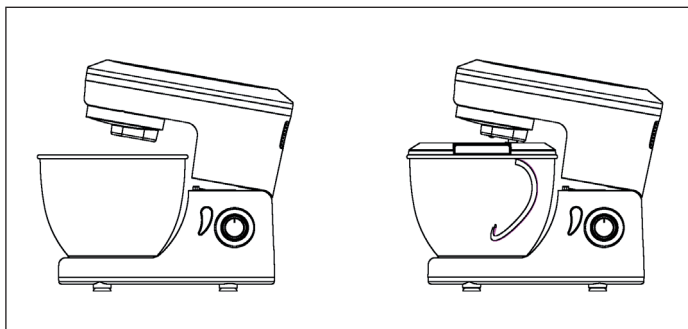
## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



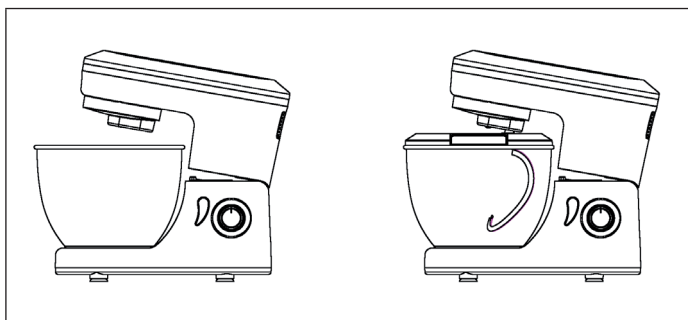
1	Gancio impastatore	7	Ventose
2	Copertura superiore	8	Frullino
3	Alloggiamento superiore	9	Terrina
4	Leva di sbloccaggio	10	Coperchio paraspruzzi
5	Base del dispositivo	11	Frustra
6	Manopola		

## MESSA IN FUNZIONE

1. Premere la leva di sbloccaggio e alzare il braccio di azionamento.



2. Posizionare la terrina sulla base del dispositivo.
3. Fissare la terrina ruotandola leggermente in senso antiorario finché non è fissata.



**Nota:** non utilizzare mai la terrina senza il coperchio paraspruzzi, altrimenti gli alimenti potrebbero fuoriuscire.

4. Montare il coperchio paraspruzzi dal basso verso il braccio di azionamento. Il foro di riempimento con coperchio dovrebbe essere rivolto verso la manopola della velocità.
5. Premere con cautela il coperchio paraspruzzi finché non fa clic.

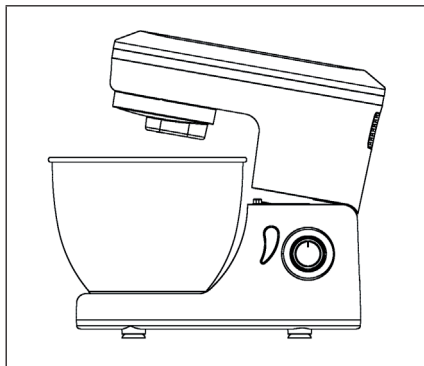
6. Scegliere l'accessorio adatto:

Gancio impastatore: per impasti pesanti come il pane

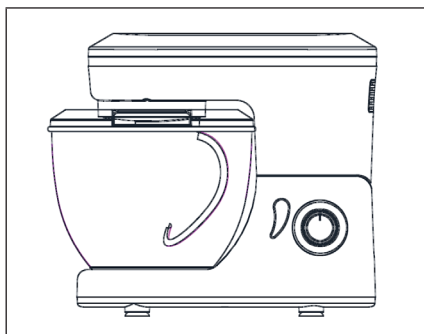
Frusta: per montare la panna, l'albume ecc.

Frullino: per impasti medi e leggeri/burro, p. es. impasti per frittate.

7. Inserire l'accessorio dal basso nell'apertura relativa del braccio di azionamento. Assicurarsi che i dentini sull'albero dell'accessorio vengano inseriti nella fessura trasversale del foro.



8. Premere con cautela verso l'interno l'accessorio scelto e ruotarlo in senso orario finché non fa clic.
9. Premere la leva di sbloccaggio e abbassare il braccio di azionamento in posizione operativa. Ora il dispositivo è pronto per essere usato.



### Smontare il dispositivo

1. Premere la leva di sbloccaggio e alzare il braccio di azionamento.
2. Per rimuovere un accessorio, premerci sopra leggermente e sbloccarlo ruotandolo in senso antiorario.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Per rimuovere il coperchio paraspruzzi tirarlo verso il basso. Per fare ciò tirare prima leggermente il coperchio paraspruzzi sul retro verso il basso.
5. Sbloccare la terrina ruotandola leggermente in senso orario.
6. Rimuovere la terrina.
7. Premere la leva di sbloccaggio e abbassare il braccio di azionamento in posizione operativa.

### Regolazione della velocità, accensione e spegnimento

1. Accendere il dispositivo girando la manopola della velocità verso destra.
2. Iniziare a mantecare a bassa velocità per poi aumentarla gradualmente.

### Suggerimenti per i livelli di velocità

Livello	Accessori	Descrizione
1 - 3	Tutti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posizione di avvio per mantecare</li> <li>• Per aggiungere ingredienti</li> </ul>
	Gancio impastatore	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per impastare e mantecare impasti compatti o ingredienti</li> </ul> <p><b>Ingredienti:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 0,6 kg farina pura</li> <li>• 0,36 l d'acqua tiepida</li> </ul> <p><b>Preparazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Versare gli ingredienti nella terrina.</li> <li>2. Fissare il coperchio paraspruzzi e il gancio impastatore.</li> <li>3. Velocità: impastare la pasta per 30 secondi a velocità 1. Poi impastare la pasta per 30 secondi a velocità 2. Infine impastare la pasta per 3 minuti a velocità 3.</li> </ol>

Livello	Accessori	Descrizione
4 - 6	Frusta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Panna</li><li>• Albume</li><li>• Maionese</li><li>• Montare il burro a crema</li></ul> <p><b>Ingredienti:</b></p> <p>13 albumi</p> <p><b>Preparazione:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Versare gli albumi nella terrina.</li><li>2. Fissare il coperchio paraspruzzi e la frusta.</li><li>3. Montare gli albumi a neve per 4 minuti a velocità 6.</li></ol>

---

## PULIRE IL DISPOSITIVO

---

Per evitare il rischio di scosse elettriche, lesioni o danneggiamenti:

- Staccare la spina dalla presa prima della pulizia.
- Non immergere la base del dispositivo nell'acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi, perché potrebbero danneggiare il dispositivo.

### **Pulire la base del dispositivo**

1. Pulire la base con un panno umido. E' possibile usare un po' di detersivo per i piatti.
2. Asciugare poi con un panno pulito.
3. Utilizzare nuovamente la base solo quando è completamente asciutta.

### **Pulire il coperchio paraspruzzi, il gancio impastatore, la frusta e il frullino**

**Nota:** il gancio impastatore e il frullino non sono lavabili in lavastoviglie, mentre la terrina e la frusta lo sono.

1. Mettere gli accessori in acqua tiepida o fredda per ammorbidire i resti dell'impasto. Si può anche aggiungere un po' di detersivo per i piatti.
2. Rimuovere i resti dell'impasto ammorbidito con una spazzola per i piatti.
3. Sciacquare gli accessori sotto l'acqua corrente.
4. Lasciare asciugare gli accessori completamente prima di riutilizzarli.

### **Pulire la terrina**

La terrina è d'acciaio inox ed è lavabile in lavastoviglie oppure a mano.

---

## AVVISO DI SMALTIMENTO

---



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

---

## PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

---

**Produttore:**

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

**Importatore per la Gran Bretagna:**

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



**KLARSTEIN**