

CARRERA

KÜCHENMASCHINE / STAND MIXER

ROBOT DE CUISINE / ROBOT DA CUCINA / ROBOT DE COCINA

ARTIKEL-NR. / ARTICLE NO.: 18476011 · COLOUR: GRAPHITE GREY / TITANIUM
STROMVERSORGUNG / INPUT: 220-240V~ 50/60 Hz, 800W



Aquarius Deutschland GmbH · Weißenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY

www.carrera.de

Nº657

**KÜCHENMASCHINE
STAND MIXER
ROBOT DE CUISINE
ROBOT DA CUCINA
ROBOT DE COCINA**



Bedienungsanleitung · Instruction manual
Mode d'emploi · Istruzioni d'uso · Manual de instrucciones

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

Danke.

Für Ihr Vertrauen in CARRERA – und dafür, dass wir es mit unserer Küchenmaschine gleich einlösen dürfen.

Eine Idee, die alles antreibt.

Jedes Gerät von CARRERA folgt einer klaren Linie. Keine Rücksicht auf bestehende Geschlechterrollen, kein rosa für Frauen, kein blau für Männer. Seit wann haben denn Qualität und Performance ein Geschlecht?

Wir erschaffen Technologie, die Bedienungsfreundlichkeit, Handling, Ästhetik maximiert und Performance erlebbar macht. Gleich beim Anschalten und noch Jahre später. Leistung kommt eben nicht nur aus dem Motor, sondern resultiert aus dem gekonnten Zusammenspiel jeder einzelnen Baugruppe. Wir nennen es einfach den Boost von CARRERA.

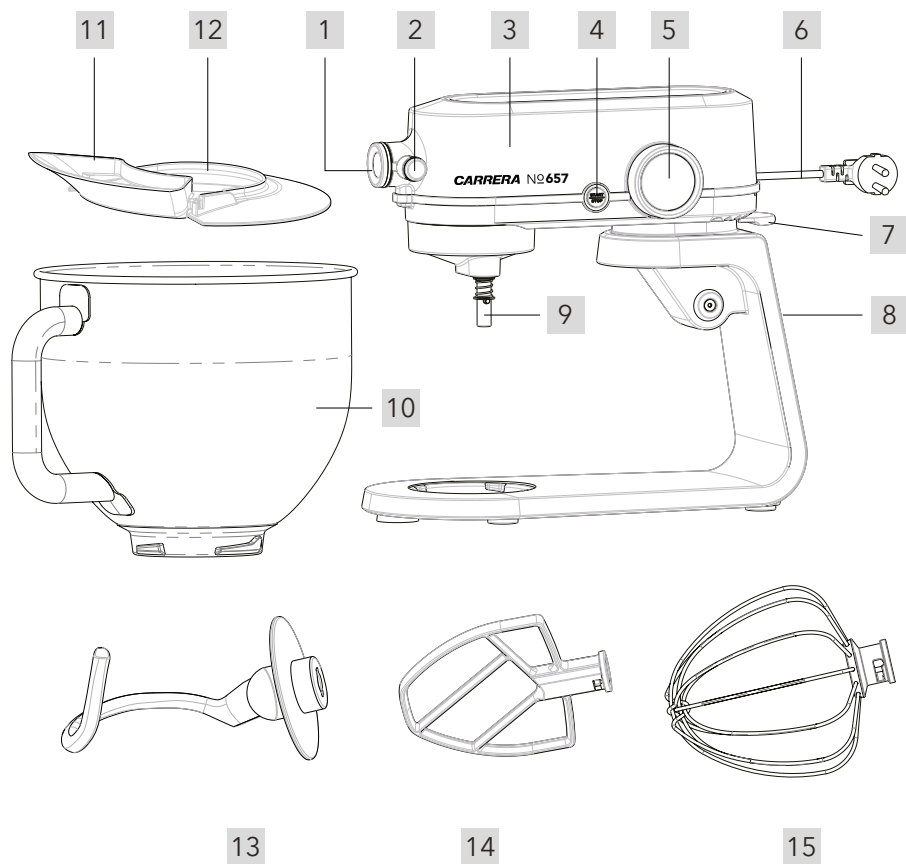
Dabei haben wir das Rad nicht neu erfunden – aber wir hatten den Mut, das Entscheidende richtig zu machen und alles Unwichtige wegzulassen.

Das ist unser Stil. Und Sie werden ihn wiederfinden in jedem weiteren CARRERA Gerät.

Machen Sie aus 24 Monaten Garantie gleich 36!

Sie wollen und sollen lange etwas von Ihrem CARRERA Gerät haben. Daher innerhalb der nächsten 36 Tage die Garantie auf Ihre Küchenmaschine direkt auf 36 Monate verlängern.

Weitere Informationen dazu in der beigelegten Garantiekarte oder direkt auf **www.carrera.de/service**.



01. BEDIENELEMENTE

| | | | |
|---|-------------------------------------|----|---------------|
| 1 | Verschlusskappe für Zubehörkupplung | 9 | Antriebswelle |
| 2 | Feststellschraube | 10 | Rührschüssel |
| 3 | Rührarm (kippbar) | 11 | Trichter |
| 4 | Ein-/Ausschalter | 12 | Spritzschutz |
| 5 | Digitaler Drehregler mit Display | 13 | Knethaken |
| 6 | Netzkabel | 14 | Flachrührer |
| 7 | Entriegelungshebel | 15 | Schneebesen |
| 8 | Standfuß | | |

02. LIEFERUMFANG

- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in diesem aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass alle hier abgebildeten Teile mitgeliefert wurden:

- 1x Knethaken
- 1x Flachrührer
- 1x Schneebesen
- 1x Rührschüssel
- 1x Spritzschutz mit Trichter
- 1x Verschlusskappe für Zubehörkupplung
- 1x Feststellschraube

Zubehör auf Anfrage:

- Teig-Roller
- Spaghetti-Schneider
- Fettuccine-Schneider
- Fleischwolf
- Reibeaufsatz

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---------------------------|----|
| 01. Bedienelemente | 5 |
| 02. Lieferumfang | 5 |
| 03. Sicherheitshinweise | 8 |
| 04. Zu dieser Anleitung | 13 |
| 05. Vor Inbetriebnahme | 13 |
| 06. Bedienung | 14 |
| 07. Zubehörteile | 17 |
| 08. Reinigung und Pflege | 17 |
| 09. Aufbewahrung | 18 |
| 10. Störungen beheben | 19 |
| 11. Technische Daten | 20 |
| 12. Konformitätserklärung | 20 |
| 13. Entsorgung | 20 |
| 14. Garantie und Service | 21 |

03. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die **Küchenmaschine** ist ausschließlich zum Kneten von Teig, bzw. Rühren und Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen. Der **Teig-Roller**, die **Pasta-Schneide-Aufsätze**, der **Fleischwolf-Aufsatz** und der **Reibe-Aufsatz** sind ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln, wie in den betreffenden Anleitungen beschrieben, konzipiert.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.:

- in Läden, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
- landwirtschaftlichen Betrieben,
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine Gegenstände oder Substanzen außer Lebensmittel. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Umrühren von Farbe. Es besteht die Gefahr einer Explosion.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten grundlegende Sicherheitsvorkehrungen immer befolgt werden, um das Risiko von Feuer, Stromschlag und Verletzungen von Personen zu verringern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- **Vorsicht!** Das Gerät ist schwer. Achten Sie beim Anheben darauf, dass der Rührarm und die Schüssel verriegelt sind.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, ebene, saubere und trockene Oberfläche.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz sämtliche Teile sorgfältig, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Anschlussleitung, der Netzstecker, die Schutzabdeckung oder andere Teile beschädigt sind oder sichtbare Risse aufweisen.
- Halten Sie im Betrieb Haare, Kleidung und sämtliche Accessoires vom Gerät fern, damit es nicht zu Verletzungen und Beschädigungen kommt.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Keine beweglichen Teile des Gerätes berühren. Warten Sie vor dem Anbringen und Abnehmen von Teilen grundsätzlich ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Verwenden Sie nie Ihre Finger oder einen Gegenstand, um Zutaten in die Schüssel zu geben, während das Gerät läuft. Verwenden Sie ausschließlich den Trichter.
- Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker, bevor Sie das Gerät zusammensetzen, nach dem Einsatz, vor dem Zerlegen und Reinigen, bevor Sie den Raum verlassen oder falls ein

Fehler auftreten sollte. Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.

- Wenn Zutaten innen an der Schüssel haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus, und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Schüsselwand.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, sollten Sie das Gerät nie an eine Zeitschaltuhr anschließen.
- Beim Umgang mit den scharfen Klingen / Reibeeinsätzen, beim Leeren des Behälters sowie beim Reinigen ist Vorsicht geboten.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Behälter gegossen wird, muss mit einem plötzlichen Dampfstoß gerechnet werden.
- Gehen Sie beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen vorsichtig mit dem Gerät um.
- Der Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen.



GEFAHR für Kinder

Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.



GEFAHR für und durch Haus- und Nutztiere

Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, Tropf- oder Spritzwasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages.



Tauchen Sie die Küchenmaschine, das Netzkabel oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Sollte Flüssigkeit in den Rührarm gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag



Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Gerät oder die Anschlussleitung sichtbare Schäden aufweist oder wenn das Gerät zuvor fallen gelassen wurde.

- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen (z. B. Herdplatten) beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch!).
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Verlängerungskabeln. Diese dürfen nur unter ganz bestimmten Bedingungen verwendet werden:
 - ... das Verlängerungskabel muss korrekt verdrahtet und für seine Verwendung zertifiziert sein;
 - ... verwenden Sie auf keinen Fall ein beschädigtes Verlängerungskabel;
 - ... das Verlängerungskabel darf nicht frei in der Luft hängen;
 - ... halten Sie Kinder davon fern und stellen Sie sicher, dass keine Stolpergefahr besteht.
- Schließen Sie keine anderen Geräte an die Netzsteckdose an, da dies eine Überlastung verursachen könnte (verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen).
- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Netzstecker, nie an der Anschlussleitung ziehen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... nach jedem Gebrauch,
 - ... wenn eine Störung auftritt,
 - ... wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - ... bevor Sie das Gerät reinigen und
 - ... bei Gewitter.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrühen

Gehen Sie bei der Verarbeitung heißer Flüssigkeiten vorsichtig um. Flüssigkeiten können bei der Verarbeitung spritzen und Sie verbrühen.

- Schalten Sie das Gerät nur dann ein, wenn Spritzschutzdeckel und Trichter korrekt auf der Rührschüssel sitzen.
- Verarbeiten Sie niemals heißes Öl oder Fett.
- Benutzen Sie die Küchenmaschine niemals mit sehr heißem Mixgut. Lassen Sie heißes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80 °C oder darunter abkühlen.



WARNUNG vor Verletzungen

Greifen Sie niemals während des Betriebs in die Rührschüssel, Pastaaufsätze, Fleischwolf oder den Reibevorsatz.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie die Maschine reinigen oder Zubehörteile austauschen.
- Schalten Sie die Maschine immer zuerst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.



VORSICHT! Sachschäden

Betreiben Sie die Maschine nur mit Originalzubehör.

- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände (z.B. Messer) in die Pastaaufsätze, den Fleischwolf oder den Reibevorsatz.
- Stellen Sie die Maschine immer auf eine stabile, ebene, saubere, rutschfeste und trockene Oberfläche, damit sie nicht umkippen oder abrutschen kann.
- Stellen Sie die Maschine oder Zubehörteile niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Bewegen Sie die Maschine nicht, wenn sich noch Lebensmittel in der Rührschüssel befinden.
- Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht; dies könnte ein Auswerfen des Inhalts zur Folge haben.
- Lassen Sie die Maschine niemals länger eingeschaltet, als für die Verarbeitung des Mixguts notwendig.
- Betreiben Sie die Maschine nicht im Leerlauf.
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

04. ZU DIESER ANLEITUNG

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie vor allen Dingen die Sicherheitshinweise!
- Das Gerät darf nur so bedient werden, wie in dieser Anleitung beschrieben. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf.
- Falls Sie das Gerät einmal weitergeben, legen Sie bitte diese Bedienungsanleitung dazu.

Warnhinweise in dieser Anleitung

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



GEFAHR! Hohes Risiko: Missachtung der Warnung kann Schaden für Leib und Leben verursachen.



WARNUNG! Mittleres Risiko: Missachtung der Warnung kann Verletzungen oder schwere Sachschäden verursachen.



VORSICHT: Geringes Risiko: Missachtung der Warnung kann leichte Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

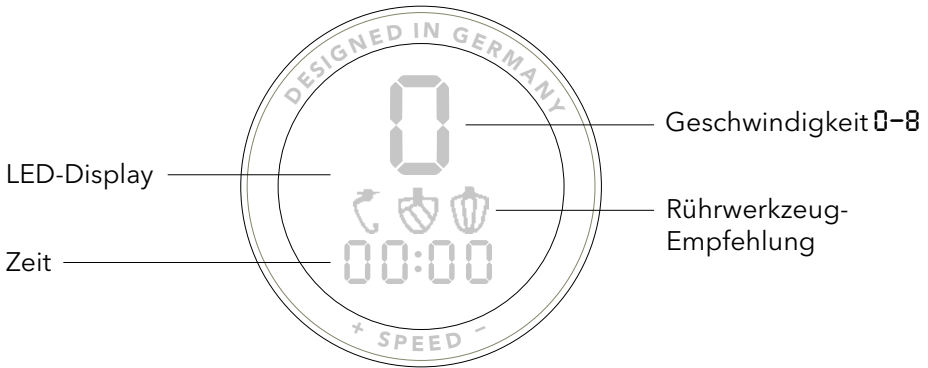
HINWEIS: Sachverhalte und Besonderheiten, die im Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

05. VOR INBETRIEBNAHME

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber und entsorgen Sie diese entsprechend den gesetzlichen Vorschriften.
2. Reinigen Sie vor dem ersten Einsatz sämtliche Teile sorgfältig, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose (siehe Kapitel „Technische Daten“).
4. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

06. BEDIENUNG

Digitaler Drehregler und Display



1. Schalten Sie das Gerät mit dem Ein-/Ausshalter **4** ein; die Geschwindigkeitsanzeige zeigt „0“ und die Zeitanzeige „00:00“.
2. Drehen Sie den Drehzahlregler einmal im Uhrzeigersinn, im Display wird 1 und und 00:00 angezeigt, die Maschine startet mit der niedrigsten Geschwindigkeit und die Zeitanzeige startet. Ab Drehzahl 4 erlischt das Symbol für den Knethaken . Mit Flachrührer und Schneebesen können Sie bis Drehzahl 8 arbeiten.

HINWEISE:

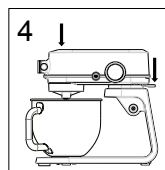
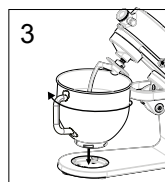
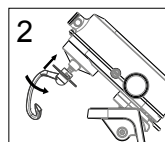
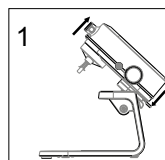
- Wenn die Verschlusskappe **1** für die Zubehörkupplung entfernt wird, erlöschen die drei Rührwerkzeug-Symbole im Display und die Maschine läuft maximal auf Geschwindigkeitsstufe 3.
 - Beachten Sie, dass der Betrieb gestoppt wird (Geschwindigkeitsstufe 0), sobald die Verschlusskappe entfernt worden ist.
 - Bei der Verwendung des Teig-Rollers, der Pasta-Aufsätze, des Fleischwolfes oder des Reibeaufsatzes dreht sich die Antriebswelle **9** weiter. Der Knethaken, der Flachrührer oder der Schneebesen müssen dabei entfernt werden.
-
3. Drehen Sie den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn einmal, erhöht sich die Geschwindigkeit um 1 Stufe (0-8); eine Drehung des Drehzahlreglers gegen den Uhrzeigersinn verringert die Geschwindigkeit um 1 Stufe (8-0).
 4. Wenn Sie während des Betriebs, unabhängig von der Geschwindigkeit, den Drehzahlregler **im Uhrzeigersinn** drehen und 3 Sekunden lang halten, erlischt die Zeitanzeige. Die Zeit läuft im Hintergrund weiter. Die Geschwindigkeit ändert sich dabei nicht.

5. Wenn Sie den Drehzahlregler erneut **im Uhrzeigersinn** drehen und 3 Sekunden halten, erscheint die Zeitanzeige wieder mit der aktuellen Betriebszeit und zählt weiter.
6. Wenn Sie während des Betriebs, unabhängig von der Geschwindigkeit, den Drehzahlregler **gegen den Uhrzeigersinn** drehen und 3 Sekunden lang halten, wird die Zeitanzeige auf 00:00 zurückgesetzt und startet erneut. Die Geschwindigkeit ändert sich dabei nicht.
7. Wenn die Geschwindigkeitsanzeige „0“ zeigt und das Gerät nicht mit dem Ein-/Ausschalter **4** ausgeschaltet wird, erlöschen nach 5 Minuten die LED-Anzeigen und die Maschine schaltet automatisch in den Standby-Modus.
8. Wird der Rührarm während des Betriebs angehoben, stoppt das Gerät automatisch. Im Display blinkt 0. Zum erneuten Starten der Maschine senken Sie den Rührarm ab und drehen sie den Drehzahlregler auf die gewünschte Geschwindigkeit.

HINWEIS: Zum Anheben und Absenken des Rührarms muss der Entriegelungshebel **7** betätigt werden.

Verwendung der Küchenmaschine

1. Drücken Sie den Entriegelungshebel **7** nach unten und heben Sie den Rührarm hoch (Abb. 1).
2. Schieben Sie, mit Druck auf die Feder, das erforderliche Rührwerkzeug auf die Antriebswelle **9** und arretieren Sie es mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Abb. 2). Beachten Sie hierbei auch den Stift des Bajonettverschlusses.
3. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest (Abb. 3).
4. Befüllen Sie die Rührschüssel mit den Zutaten. Überfüllen Sie die Rührschüssel nicht. Die max. Füllmenge beträgt 1,5 kg.
5. Drücken Sie den Entriegelungshebel **7** nach unten und senken Sie den Rührarm (Abb. 4).
6. Setzen Sie den Spritzschutz **12** und den Trichter **11** auf die Rührschüssel auf.
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Steckdose.
8. Drehen Sie den Drehzahlregler, entsprechend der Tabelle „Empfehlungen für die Geschwindigkeitsstufen“, auf die erforderliche Geschwindigkeit zwischen **1+8**. Beachten Sie die Tabelle „Empfehlungen für die Geschwindigkeitsstufen“.










HINWEISE!


- Betreiben Sie bei schweren Mixturen die Maschine nicht länger als 15 Minuten; lassen Sie das Gerät zudem nach jedem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen.
 - Verwenden Sie immer den mitgelieferten Spritzschutz 11 / 12.
 - Sobald der Knet- oder Rührvorgang abgeschlossen ist, stellen Sie die Geschwindigkeit wieder auf „0“, schalten das Gerät aus und ziehen den Netzstecker.
 - Drücken Sie den Entriegelungshebel 7 nach unten und heben Sie den Rührarm hoch.
 - Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spatels gelöst und aus der Rührschüssel entnommen werden.
 - Die Rührschüssel kann jetzt durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn entnommen werden.
 - Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
-

Empfehlungen für die Geschwindigkeitsstufen

Eine grundsätzliche Empfehlung für die Wahl des Rührwerkzeugs wird auf dem LED-Display angezeigt. Diese Angaben dienen nur als Leitfaden – sie variieren je nach Menge der Masse in der Rührschüssel und den zu verarbeitenden Zutaten.

| Geschwindigkeit | Rührwerkzeug | Zubereitung |
|-----------------|--|---|
| 1-2 |    Alle | Zum Umrühren und Vermengen der Zutaten zu Beginn aller Rührvorgänge |
| 2 |  Knethaken | Zum Mischen von Hefe- sowie schweren Knetteigen |
| 3 |  Knethaken | Schwere, feste Teige und Teigmischungen (z.B. Hefe, Brot, Pizza), Keksteig |
| 3-6 |  Flachrührer  Schneebesen | Für festere Teige: z. B. Kuchenteig, Plätzchenteig, Mürbeteig, lockere Hefeteige (Donut), Baiser, Butter/Zucker-Mischungen und Kuchenfertigmischungen |
| 7-8 |  Schneebesen | Für lockere Ergebnisse: Zum Schlagen und Aufschäumen von Sahne, Eiweiß, Soßen, aufgekochten Zuckergüssen, Milchshake und flüssigen Zutaten |

Überhitzungsschutz

- Diese Maschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Wenn der Motor zu heiß wird, blinkt auf dem Display die Warnung  und die Küchenmaschine stoppt automatisch.
1. Schalten Sie die Maschine mit dem Ein-/Ausschalter **4** aus.
 2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

07. ZUBEHÖRTEILE

Sie können folgende Zubehörteile nachbestellen. Eine Bestellung der Zubehörteile ist online auf unserer Internetseite www.carrera.de, über das Servicecenter oder direkt beim Fachhandel möglich.

| Zubehörteile | Artikelnummer |
|----------------------|---------------|
| Teig-Roller | 18016013 |
| Spaghetti-Schneider | 18016014 |
| Fettuccini-Schneider | 18016015 |
| Fleischwolf-Aufsatz | 18016012 |
| Reibe-Aufsatz | 18016011 |

08. REINIGUNG UND PFLEGE



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Rührarm und den Standfuß mit einem feuchten Tuch reinigen.



Der Rührarm, der Standfuß, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



VORSICHT! Sachschäden

Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Nach jedem Gebrauch

Reinigen Sie das Gerät sofort nach jedem Gebrauch. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall sehr aufwändig. Starke Verschmutzungen können das Gerät dauerhaft beschädigen.

Reinigung von Rührarm 3 und Standfuß 8

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Trennen Sie den Knethaken, Flachrührer, Schneebesen und jegliches Zubehör von der Zubehörkupplung.
3. Wischen Sie den Rührarm und den Standfuß bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
4. Benutzen Sie die Maschine nicht, bis alles trocken ist.

Reinigung von Spritzschutz 12 und Trichter 11, Knethaken 13, Flachrührer 14 und Schneebesen 15



VORSICHT! Sachschäden

Feststellschraube, Verschlusskappe für Zubehörkupplung, Spritzschutz, Trichter, Knethaken, Flachrührer und Schneebesen dürfen nicht in der Geschirrspülmaschine gesäubert werden.

1. Legen Sie die zu reinigenden Teile in kaltes oder lauwarmes Wasser, um Teigrückstände aufzuweichen. Sie können auch etwas Spülmittel ins Wasser geben.
2. Entfernen Sie aufgeweichte Teigreste mit einer Spülbürste.
3. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab.
4. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder erneut benutzen.

Reinigung der Rührschüssel 10

- Die Rührschüssel ist aus Edelstahl und kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Edelstahlschüssel niemals eine Drahtbürste, Stahlwolle oder Bleichmittel. Kalkflecken können mit Essig entfernt werden.

09. AUFBEWAHRUNG



GEFAHR für Kinder

Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

- Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch).

10. STÖRUNGEN BEHEBEN



GEFAHR! Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selbstständig zu reparieren. Ziehen Sie im Fall einer Störung immer den Netzstecker aus der Steckdose.

| Störung: | Mögliche Ursache | Abhilfe: |
|--|--|---|
| Keine Funktion | Das Gerät ist nicht am Stromnetz angeschlossen. | Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose. |
| Gerät schaltet während des Betriebes ab / das Display zeigt „H“ an | Das Gerät ist überhitzt | Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät auf Zimmertemperatur abkühlen. Danach Gerät wieder einschalten. |
| Der Motor wird während des Betriebs langsamer. | Die Teigmenge überschreitet möglicherweise die maximale Füllmenge. | Entfernen Sie den Teig und teilen Sie ihn in zwei Portionen auf. |
| | Der Teig ist möglicherweise zu feucht und klebt daher am Schüsselrand. | Mehr Mehl hinzugeben, jeweils 1 Teelöffel bis der Motor wieder beschleunigt. Solange weiterverarbeiten, bis sich der Teig vom Rand der Schüssel gelöst hat. |
| Das Gerät vibriert/ bewegt sich während des Betriebs. | Die Gummifüße sind nass. | Säubern und trocknen Sie die Gummifüße auf der Geräteunterseite. |
| | Bei schweren Lebensmitteln (z. B. Teig oder Käse) ist das normal. | Entfernen Sie die Zutaten und teilen Sie sie in zwei Portionen auf. |
| Das Zubehörteíl berührt während des Rührvorgangs den Boden der Rührschüssel. | Die Höhe des Rührarms ist falsch eingestellt. | Bitte wenden Sie sich an unser Service-Center. |

Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich an unser Service-Center. Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur in einer Fachwerkstatt durchführen.

11. TECHNISCHE DATEN

| | |
|---------------|--------------------|
| Artikeltyp | No 657 |
| Artikelnummer | 18476011 |
| Netzspannung | 220-240V, 50/60 Hz |
| Schutzklasse | ⚡ / Klasse I |
| Leistung | 800 W |

CARRERA ist eine registrierte Handelsmarke. Im Zuge von Produktverbesserungen behalten wir uns technische und optische Veränderungen am Gerät und am Zubehör vor.



Der TÜV SÜD bestätigt, dass diese Küchenmaschine bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist.

12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

CE In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien wurde das CE-Zeichen angebracht.

Die Konformitätserklärung ist beim Inverkehrbringer hinterlegt:

Aquarius Deutschland GmbH

Weißburger Straße 25 · 81667 München · DEUTSCHLAND

(Dies ist keine Serviceadresse!)

13. ENTSORGUNG



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

14. GARANTIE UND SERVICE

Als Hersteller stehen wir für die Qualität und Funktionalität unserer Produkte ein. Wir übernehmen für dieses Gerät eine Herstellergarantie von 24 Monaten ab Kaufdatum. Kunden, die sich auf unserer Internetseite www.carrera.de/service kostenlos innerhalb von 36 Tagen ab dem Kaufdatum registrieren, verlängern Ihre Garantiezeit auf 36 Monate ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen.

Die Garantieleistungen werden nur gegen Vorlage des Kaufbeleges erbracht.

Diese Garantie gilt in der Bundesrepublik Deutschland und für die europäischen Länder, in denen dieses CARRERA Produkt von uns autorisiert verkauft wird. Eine Länderliste der von uns autorisierten Servicepartner und deren jeweilige Kontaktdaten finden Sie auf unserer Serviceseite www.carrera.de/service.

Von der Garantie sind ausgenommen: Bauteile, welche einem gebrauchsbedingten Verschleiß unterliegen; Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.

Schäden durch unsachgemäße Behandlung oder unzulängliche Wartung und Pflege des Gerätes, Schäden durch Nichtbeachtung der geltenden Sicherheitsvorkehrungen und Angaben auf dem Typenschild sowie aufgrund von Eingriffen durch von uns nicht autorisierte Personen, durch Verwendung anderer als der Original-Ersatzteile oder Schäden, die durch Unglücksfälle wie Feuer, Wasser oder sonstige äußere Einwirkungen entstehen. Schäden bei gewerblicher Nutzung.

Die Garantiezeit verlängert sich nicht durch Austausch des Gerätes, sondern endet in jedem Fall 24 bzw. 36 Monate ab dem Kaufdatum.

HINWEIS: Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte des Verbrauchers werden durch die Herstellergarantie nicht eingeschränkt oder abgeändert. Bitte informieren Sie sich auf unserer Serviceseite www.carrera.de/service zu den Themen Garantieabwicklung, Reklamation oder FAQ.

Bei allen Fragen zum Gerät, zur Ersatzteilbeschaffung oder Hilfestellung bei der Garantieabwicklung wenden Sie sich an unser Serviceteam.

Rufen Sie an unter +4989-548 0185-900 oder schreiben Sie eine E-Mail an service@carrera.de.

Thank you.

For having placed your trust in CARRERA – and for giving us the opportunity to prove you right with our stand mixer.

Everything is driven by one idea.

Each CARRERA appliance follows a clear concept.

No consideration of existing gender roles, no pink for women or blue for men. Since when did quality and performance have a gender?

We create technology maximising user friendliness, handling and aesthetics and bringing performance to life. Directly when switching on the appliance and even after many years.

Performance is not just delivered by the motor alone, but results from the skilful interplay of each individual component.

We just call it the CARRERA boost.

Although we have not reinvented the wheel, we had the courage to do right what is crucial and to dispense with everything that is unimportant.

That is our style. And you will rediscover it in each further CARRERA appliance.

.....

CONTENT

.....

| | |
|-------------------------------|----|
| 01. Operating Elements | 24 |
| 02. Scope of Delivery | 24 |
| 03. Safety Instructions | 25 |
| 04. About these Instructions | 30 |
| 05. Before First Use | 30 |
| 06. Operation | 31 |
| 07. Accessories | 34 |
| 08. Cleaning And Care | 34 |
| 09. Storage | 35 |
| 10. Troubleshooting | 36 |
| 11. Technical Data | 37 |
| 12. Declaration of Conformity | 37 |
| 13. Disposal | 37 |
| 14. Warranty and Service | 38 |

01. OPERATING ELEMENTS

- | | | | |
|---|------------------------------------|----|--------------|
| 1 | Cap for accessories coupler | 9 | Drive shaft |
| 2 | Locking screw | 10 | Mixing bowl |
| 3 | Mixing arm (tiltable) | 11 | Funnel |
| 4 | On/off switch | 12 | Splash guard |
| 5 | Digital speed control with display | 13 | Dough hook |
| 6 | Power cord | 14 | Flat beater |
| 7 | Unlocking lever | 15 | Whisk |
| 8 | Base | | |

02. SCOPE OF DELIVERY

- Carefully remove the appliance and the accessories from the packaging.
- Check the scope of delivery for completeness and transport damages.
- Keep the original packaging. You can use it to store the appliance if you do not intend to use the appliance for a longer period of time.

When unpacking your appliance, make sure the parts shown in the illustration have been supplied:

- 1x dough hook
- 1x flat beater
- 1x whisk
- 1x mixing bowl
- 1x splash guard with funnel
- 1x cap for accessories coupler
- 1x locking screw

Accessories available on request:

- Pasta roller
- Spaghetti cutter
- Fettuccine cutter
- Meat grinder
- Vegetable slicer/grater

03. SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

The **stand mixer** is intended exclusively for kneading dough and/or stirring and blending food. The **pasta roller**, the **pasta attachments**, the **meat grinder** and the **vegetable slicer/grater** are intended exclusively for preparing food as described in the relevant operating instructions.

The appliance is designed exclusively for private home use or similar purposes of use, e.g.:

- in shops, offices and other working environments;
- in agricultural undertakings;
- by customers in hotels, motels and other typical living environments and
- in private guesthouses or holiday homes.

The appliance must only be used indoors.

Foreseeable misuse

Do not use the appliance to process any objects or substances other than food. Do not use the appliance to stir paint. There is a risk of explosion.

Instructions for safe use

- When using electric appliances, it is imperative to adhere to fundamental safety instructions in order to reduce the risk of fire, electric shock and injury to persons.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless they are supervised.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- If the power cord of this appliance gets damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service or a similarly qualified specialist in order to avoid any hazards.

- **Caution!** The appliance is heavy. When lifting the appliance, be sure that the mixing arm and the bowl are locked.
- Always place the appliance on a level, sturdy, clean and dry surface.
- Allow the appliance to cool down to room temperature after each operation.
- Before first use, thoroughly clean all parts which come into contact with food. Follow the instructions given in the chapter on cleaning (see chapter "CLEANING AND CARE").
- Disconnect the appliance from the mains whenever it is unattended and whenever it needs to be assembled, disassembled or cleaned.
- Do not use the appliance when the power cord, the mains plug, the protective cover or other parts are damaged or if they show visible cracks.
- While operating the appliance, keep hair, clothes and all accessories away from it in order to avoid injuries and damages.
- Switch off the appliance and disconnect it from the mains before changing any accessories or attachments that move during operation.
- Do not touch the movable parts of the appliance. Always wait for the appliance to come to a complete standstill before attaching and removing any parts.
- Never use your fingers or any objects to fill ingredients into the bowl while the appliance is running. Only use the funnel.
- Always unplug the mains plug before assembling, operating, disassembling and cleaning the appliance, before leaving the room and whenever a fault occurs. Do not disconnect the mains plug from the socket by pulling on the cable.
- When ingredients stick to the inside of the bowl, switch the appliance off and unplug it from the mains. Use a dough scraper to remove the ingredients from the wall of the bowl.

- To avoid any risk, you should never connect the appliance to an automatic timer.
 - Use caution when handling the sharp blades and/or the vegetable slicer/grater, when emptying the bowl and when cleaning.
 - Use caution when pouring hot liquids into the receptacles as this may lead to the sudden escape of steam.
 - Handle the appliance with care when emptying the bowl and cleaning.
 - Any misuse of the appliance can lead to injuries.
-

**DANGER for children**

Packaging material is not a toy. Children must not play with the plastic bags. There is a risk of suffocation.

**DANGER to and from pets and livestock**

Electrical appliances can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the appliance. For this reason, animals must be kept away from electrical appliances at all times.

**DANGER! Risk of electric shock due to moisture**

Protect the appliance from moisture as well as from dripping or splashing water. There is a risk of electric shock.



Never immerse the stand mixer, the power cord and the mains plug in water or other liquids. Otherwise, there is a risk of electric shock.

- If liquid enters the mixing arm, pull the mains plug immediately. Have the appliance checked before using it again.
- Do not operate the appliance with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock



Do not use the appliance if the appliance or the power cord has any visible damage, or if the appliance has previously been dropped.

Lay the connecting cable in such a way that no one can step on it, get caught on it or trip over it.

- Only connect the mains plug to a correctly installed, easily accessible, earthed wall socket. Be sure it matches the voltage indicated on the rating plate. The wall socket must remain easily accessible after connection.
- Make sure the connecting cable cannot get damaged by sharp edges or hot spots (e.g. cooktops). Do not wrap the connecting cable around the appliance (danger of cable break!).
- Make sure that the power cable cannot get trapped or crushed.
- Even though it has been switched off, the appliance is not completely disconnected from the mains supply. In order to disconnect it, pull the mains plug.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must only be carried out by a specialist workshop and/or by the Service Centre.
- Avoid using extension cords. These must only be used under very specific conditions:
 - ... the extension cord must be correctly wired and certified for its use;
 - ... never use a damaged extension cord;
 - ... the extension cord must not hang in mid air;
 - ... children must be kept away from it. It must not represent a tripping hazard.
- Do not connect other appliances to the wall socket, since this may cause an overload (do not use power strips).
- To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the connecting cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket ...
 - ... after each use;
 - ... whenever a fault occurs;
 - ... when the appliance is not in use;
 - ... before cleaning the appliance and
 - ... during thunderstorms.



DANGER of injury as a result of scalding

Use caution when processing hot liquids. These may spurt out while being processed and cause scalding.

- Do not switch on the appliance unless the splash guard and the funnel have been properly attached to the mixing bowl.
- Never process hot oil or fat.
- Never use the stand mixer to process very hot food. Allow hot food to cool down to at least 80°C before processing it.



WARNING! Danger of injury

Never reach into the mixing bowl, the pasta attachments, the meat grinder or the vegetable slicer/grater while the appliance is running.

- Always pull the mains plug before cleaning the appliance or changing the accessories.
- Switch off the appliance before pulling the mains plug.



CAUTION! Material damages

Only operate the appliance with its original accessories.

- Do not insert any objects (e.g. knives) into the pasta attachments, the meat grinder or the vegetable slicer/grater while the appliance is running.
- Always place the appliance on a sturdy, even, clean, dry and non-slip surface to ensure that it cannot tip over or slip off.
- Never place the appliance or the accessories on hot surfaces (e.g. cooktops) or close to heat sources or open fire.
- Do not move the appliance when the bowl is filled with food.
- Do not overfill the bowl as this may cause the contents to be ejected.
- Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the food.
- Do not operate the appliance while empty.
- Do not use any harsh or abrasive cleaners.

04. ABOUT THESE INSTRUCTIONS

- Before using the appliance for the first time, read the Instructions for Use carefully and ensure you comply with the safety instructions!
- The appliance must only be used as described in these instructions. The manufacturer or dealer is not liable for damages arising from any use contrary to the intended purpose.
- Keep these instructions for reference.
- If you pass the appliance on to someone else, please include these instructions.

Warnings in these instructions

If necessary, the following warnings will be used in these operating instructions:



DANGER! High risk: Failure to observe this warning may result in injury to life and limb.



WARNING! Moderate risk: Failure to observe this warning may result in injury or serious material damage.



CAUTION: Low risk: Failure to observe this warning may result in minor injury or material damage.

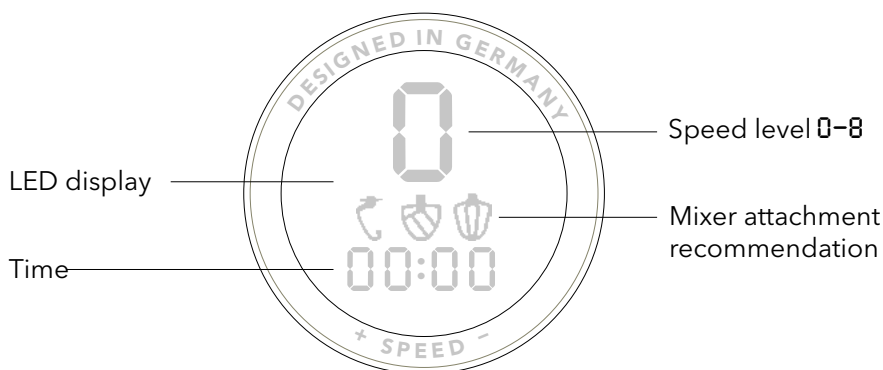
NOTE: Circumstances and specifics that must be observed when handling the appliance.







05. BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers and dispose of them in compliance with the statutory provisions.
2. Before first use, thoroughly clean all parts which come into contact with food (see chapter “CLEANING AND CARE”).
3. Connect the mains plug to a suitable wall socket (see chapter “TECHNICAL DATA”).
4. Now, the appliance is ready for use.




06. OPERATION


Digital speed control and display



1. Use the on/off switch **4** to turn on the appliance; the speed indicator reads „0“ and the time indicator „00:00“.
2. Turn the speed control once in a clockwise direction. The display reads **1**,    and 00:00, the appliance starts at the lowest speed level and the time indicator is activated. From speed level **4** upwards, the dough beater symbol  will no longer be displayed. You can use the flat beater  and the whisk  up to speed level **8**.

NOTES:

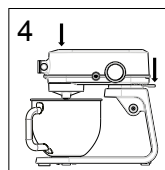
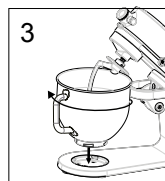
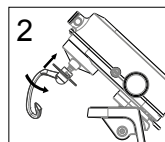
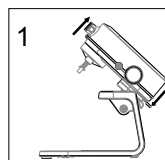
- When removing the cap **1** for the accessories coupler, the three mixer attachment symbols    will no longer be displayed and the appliance will not run any faster than at speed level **3**.
 - Keep in mind that the appliance will stop (speed level **0**) once the cap has been removed.
 - The drive shaft **9** continues rotating when using the pasta roller, the pasta attachments, the meat grinder or the vegetable slicer/grater. In these cases, the dough hook, the flat beater or the whisk must be removed.
3. With every clockwise rotation of the speed control, you will increase the speed by 1 level (0-8); one counter-clockwise rotation will decrease the speed by 1 level (8-0).
 4. When turning the speed control **clockwise** and holding it for 3 seconds while the appliance is running (irrespective of the current speed setting), the time will no longer be displayed. The timer keeps running in the background. The speed will not change.

5. If you turn the speed control **clockwise** and hold it for 3 seconds again, the time indicator reappears. It displays the current operating time and continues running.
6. When turning the speed control **counter-clockwise** and holding it for 3 seconds while the appliance is running (irrespective of the current speed setting), the time display will be reset to and start from **00:00**. The speed will not change.
7. When the time indicator reads „0“ and the appliance is not turned off with the on/off switch **4**, the LED indicators will go out after 5 minutes and the appliance will automatically switch into standby.
8. When the mixing arm is lifted while the appliance is running, the appliance will stop automatically. The  symbol will flash on the display. To restart the appliance, lower the mixing arm and turn the speed control to the desired speed.

NOTE: To lift and lower the mixing arm, it is required to operate the unlocking lever **7**.

How to use the stand mixer

1. Press the unlocking lever **7** down and lift the mixing arm (*fig. 1*).
2. While applying pressure on the spring, slide the required mixer attachment onto the drive shaft **9** and lock it by turning it counter-clockwise (*fig. 2*). Pay attention to the pin of the bayonet catch.
3. Place the mixing bowl into its holder then fix it by turning it clockwise (*fig. 3*).
4. Fill the ingredients into the mixing bowl. Do not overfill it. The maximum filling capacity is 1.5 kg.
5. Press the unlocking lever **7** down and lower the mixing arm (*fig. 4*).
6. Attach the splash guard **12** and the funnel **11** to the mixing bowl.
7. Connect the mains plug to a properly installed wall socket.
8. Following the guidelines given in the “mixer attachment recommendations according to speed” table, turn the speed control to the required speed level between **1+8**.
Observe the “mixer attachment recommendations according to speed” table.











NOTES!



- When mixing heavy dough, do not operate the machine for longer than 15 minutes. Apart from that, allow the appliance to cool down to room temperature after each operation.
 - Always use the provided splash guard 11 / 12.
 - Upon completion of the kneading or mixing process, reset the speed to „0“, switch off the appliance and pull the mains plug.
 - Press the unlocking lever 7 down and lift the mixing arm.
 - You can now loosen the mixture with a scraper and remove it from the mixing bowl.
 - You can now remove the mixing bowl by turning it counter-clockwise.
 - Clean the used parts as described in chapter “CLEANING”.
-

Mixer attachment recommendations according to speed

General recommendations for the selection of a mixer attachment are shown on the LED display. These recommendations serve as a guideline - they vary depending on the amount and type of ingredients in the mixing bowl.

| Speed level | Mixer attachment | Preparation |
|-------------|---|--|
| 1-2 |    All | For stirring and mixing ingredients at the beginning of all mixing processes |
| 2 |  Dough hook | For mixing yeast dough and heavy dough |
| 3 |  Dough hook | Heavy, firm dough and dough mixtures (e.g. yeast, bread, pizza), cookie dough |
| 3-6 |  Flat beater  Whisk | For firmer dough: e.g. cake dough, cookie dough, short pastry, soft dough (doughnut), meringue, butter/sugar mixtures and cake mixes |
| 7-8 |  Whisk | For fluffy results: For whipping and frothing cream, egg white, sauces, boiled icing, milk shakes and liquid ingredients |

Overheat protection

- This appliance is equipped with overheating protection. If the motor gets too hot, warning  will flash on the display and the stand mixer will stop automatically.
1. Use the on/off switch  to turn off the appliance.
 2. Disconnect the mains plug from the wall socket.
 3. Allow the appliance to cool down to room temperature.

07. ACCESSORIES

You can reorder the accessories listed below. The accessories can be ordered online on our website (www.carrera.de), via our Service Centre or directly at specialist shops.

| Accessories | Article number |
|-------------------------|----------------|
| Pasta roller | 18016013 |
| Spaghetti cutter | 18016014 |
| Fettuccine cutter | 18016015 |
| Meat grinder | 18016012 |
| Vegetable slicer/grater | 18016011 |

08. CLEANING AND CARE



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

Pull the mains plug before cleaning the mixing arm and the base with a damp cloth.



The mixing arm, the base, the connecting cable and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.



CAUTION! Material damages

Do not use any harsh or abrasive cleaners.

After each use

Clean the appliance after each use. When you wait too long, cleaning becomes unnecessarily difficult and, in extreme cases, very cumbersome. Heavy soiling may result in permanent damage to the appliance.

How to clean the mixing arm 3 and the base 8

1. Disconnect the mains plug from the wall socket.
2. Disconnect the dough hook, the flat beater, the whisk and any other accessories from the accessories coupler.
3. If necessary, wipe the mixing arm and the base with a slightly damp cloth. Afterwards, wipe them with a dry cloth.
4. Do not use the appliance until all parts have dried.

How to clean the splash guard 12, the funnel 11, the dough hook 13, the flat beater 14 and the whisk 15



CAUTION! Material damages

The locking screw, the cap for the accessories coupler, the splash guard, the funnel, the dough hook, the flat beater and the whisk must not be washed in the dishwasher.

1. Put the parts to be cleaned in cold or lukewarm water to soften any dough residues.
2. Remove the softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse the parts with clear water.
4. Allow all parts to dry completely before storing or reusing them.

How to clean the mixing bowl 10

- The mixing bowl is made of stainless steel and can be washed in the dishwasher.
- Never use a steel brush, steel wool or bleach to clean the stainless steel bowl.
- Limescale can be removed with vinegar.

09. STORAGE



DANGER for children

Keep the appliance out of the reach of children.

- Do not wrap the connecting cable around the appliance (danger of cable break!).

10. TROUBLESHOOTING



DANGER! Never attempt to repair the appliance yourself. Remove the mains plug from the wall socket whenever a fault occurs.

| Fault: | Possible cause: | Remedy: |
|---|---|--|
| No function | The appliance is not connected to the mains | Connect the mains plug to a wall socket |
| The appliance switches off during operation / the display reads "H". | The appliance is overheated | Switch off the appliance and pull the mains plug. Allow the appliance to cool down to room temperature then restart it. |
| The motor slows down during operation. | The amount of dough is possibly exceeding the maximum filling capacity | Remove the dough and divide it into two portions. |
| | The dough is probably too wet, which is why it sticks to the edge of the bowl | Add more flour, 1 teaspoon at a time, until the motor speeds up again. Continue processing until the dough has detached from the edge of the bowl. |
| The appliance vibrates / moves during operation. | The rubber feet are wet. | Clean and dry the rubber feet on the underside of the appliance. |
| | This is normal when processing heavy food (such as dough or cheese). | Remove the ingredients and divide them into two portions. |
| The accessory touches the bottom of the bowl during the mixing process. | The height of the mixing arm is incorrectly adjusted. | Please contact our Service Centre. |

If you are experiencing a fault which is not listed here, please do not hesitate to contact our Service Centre. Repairs must only be carried out by a specialised company.

11. TECHNICAL DATA


| | |
|------------------|--------------------|
| Article type | No 657 |
| Article number | 18476011 |
| Mains voltage | 220-240V, 50/60 Hz |
| Protection class | ⚡ / class I |
| Power rating | 800 W |

CARRERA is a registered trademark. In the course of product improvements, we reserve the right to make technical and visual changes to the appliance and its accessories.



TÜV SÜD confirms that this stand mixer is safe when used as intended.

12. DECLARATION OF CONFORMITY

 The CE mark was applied in accordance with the corresponding European directives.

The declaration of conformity is held by the distributor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANY

(This is not a service address!)

13. DISPOSAL



This symbol indicates that, in the European Union, the product must be disposed of at a separate waste collection point. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.



Packaging

If you want to dispose of the packaging, make sure you comply with the environmental regulations applicable in your country.

14. WARRANTY AND SERVICE

As manufacturer, we are responsible for the quality and functionality of our products. For this appliance, we provide a 24-month warranty with effect from the date of purchase.

Within this warranty period, we will, at our sole option and free of charge, remedy all defects based on material or manufacturing faults either by repair or replacement of the appliance.

The warranty services will only be rendered upon presentation of the proof of purchase.

This warranty is applicable in the Federal Republic of Germany and in the European countries where this CARRERA product is sold with our authorisation. A list of countries of the service partners authorised by us including their respective contact data can be found on our website **www.carrera.de/service**.

The following are exempt from warranty: Components subject to normal wear and tear. Defects affecting the value or usability of the appliance insignificantly only.

Defects caused by improper handling or insufficient maintenance and care of the appliance, defects due to non-compliance with the applicable safety precautions and data stated on the type plate as well as defects due to interventions by non-authorised persons and the use of any replacement parts other than the original replacement parts or damages caused by accidents such as fire, water or other external influences. Damages due to commercial use.

The warranty period will not be extended by the replacement of the appliance. In any case, it will expire 24 months from the date of purchase.

NOTE: The statutory warranty rights of the consumer will not be reduced or amended by the warranty.

Please refer to our service page **www.carrera.de/service** to learn more about warranty processing, claims or FAQ.

In case of questions about the appliance as well as to order spare parts or for support in warranty processing, contact our authorised service partners.

Merci.

Pour avoir fait confiance à CARRERA - et pour nous avoir donné l'occasion de vous prouver que vous avez fait le bon choix avec notre robot de cuisine.

Nous sommes guidés par une seule idée.

Chaque appareil CARRERA suit un concept clair. Aucune examen du rôle des genres, pas de rose pour les femmes ni de bleu pour les hommes. Depuis quand la qualité et la performance ont-elles un sexe? Nous créons une technologie qui optimise la convivialité de la manutention et de l'esthétique et donnons corps à la performance, non seulement dès l'allumage de l'appareil, mais aussi de nombreuses années plus tard. La performance est obtenue par le moteur lui-même et résulte aussi de l'interaction habile de chaque composant individuel. Ce concept, nous l'appelons simplement « le coup de pouce CARRERA ».

Bien que nous n'ayons pas réinventé la roue, nous avons eu le courage de concevoir un produit avec tout ce qu'il a de plus essentiel et nous dispense de ce qui n'a pas d'importance.

Voilà notre style ! Et vous le retrouverez dans chaque autre produit CARRERA.

.....

SOMMAIRE

.....

| | |
|-------------------------------------|----|
| 01. Éléments de commande | 42 |
| 02. Étendue de la livraison | 42 |
| 03. Consignes de sécurité | 43 |
| 04. Concernant ce mode d'emploi | 48 |
| 05. Avant la première utilisation | 48 |
| 06. Utilisation | 49 |
| 07. Accessoires | 52 |
| 08. Nettoyage et entretien | 52 |
| 09. Stockage | 53 |
| 10. Dépannage | 54 |
| 11. Caractéristiques techniques | 55 |
| 12. Conformité | 55 |
| 13. Elimination | 55 |
| 14. Garantie et service après-vente | 56 |

01. ÉLÉMENTS DE COMMANDE

- | | | | |
|---|---|----|-------------------------------------|
| 1 | Capuchon du coupleur d'accessoires | 8 | Base |
| 2 | Vis de blocage | 9 | Arbre d'entraînement |
| 3 | Bras mélangeur (inclinable) | 10 | Bol de mélange |
| 4 | Interrupteur marche/arrêt | 11 | Entonnoir |
| 5 | Régulation numérique de la vitesse avec afficheur | 12 | Protection contre les éclaboussures |
| 6 | Cordon d'alimentation | 13 | Crochet à pâte |
| 7 | Levier de déverrouillage | 14 | Batteur plat |
| | | 15 | Fouet |

02. ÉTENDUE DE LA LIVRAISON

- Retirez soigneusement l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Contrôlez l'intégralité de la livraison et les dommages de transport.
- Conservez l'emballage d'origine. Vous pouvez l'utiliser pour ranger l'appareil si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pour une plus longue période de temps.

Lorsque vous déballez votre appareil, assurez-vous que les pièces illustrées sur l'illustration ont été fournies :

- 1x crochet à pâte
- 1x batteur plat
- 1x fouet
- 1x bol à mélanger
- 1x pare-éclaboussures avec entonnoir
- 1x capuchon pour accessoires coupleur
- 1x vis de blocage

Accessoires disponibles sur demande :

- Rouleau à pâtes
- Moule à spaghetti
- Moule à Fettuccine
- Broyeur à viande
- Râpe/Éminceur à légumes

03. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation conforme

Le **robot de cuisine** est destiné exclusivement au pétrissage et/ou à l'agitation et au mélange des aliments. Le **rouleau à pâtes**, les **accessoires pour pâtes**, le **hachoir à viande** et la **râpe/l'éminceur à légumes** sont exclusivement destinés à la préparation des aliments, comme décrit dans le mode d'emploi correspondant.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé à domicile ou à des fins similaires, par exemple :

- dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres exemples d'espace de vie, et
- dans des maisons d'hôtes privées ou des maisons de vacances.

L'appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur.

Mauvaise utilisation prévisible

N'utilisez pas l'appareil pour traiter des objets ou des substances autres que des aliments. N'utilisez pas l'appareil pour remuer la peinture. Il y a un risque d'explosion.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est impératif de respecter les consignes de sécurité fondamentales afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les dangers impliqués.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus à l'écart des enfants.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente du fabricant ou un spécialiste qualifié afin d'éviter tout danger.
- Prudence ! L'appareil est lourd. Lorsque vous soulevez l'appareil, assurez-vous que le bras mélangeur et le bol sont verrouillés.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane, solide, propre et sèche.
- Laisser refroidir l'appareil à température ambiante après chaque utilisation.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments. Suivez les instructions données dans le chapitre sur le nettoyage (voir chapitre « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »).
- Débranchez l'appareil du secteur chaque fois qu'il est laissé sans surveillance et chaque fois qu'il doit être monté, démonté ou nettoyé.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le cordon d'alimentation, la fiche secteur, le capot de protection ou d'autres pièces sont endommagés ou présentent des fissures visibles.
- Lors de l'utilisation de l'appareil, maintenez les cheveux, les vêtements et tous les accessoires à l'écart afin d'éviter les blessures et les dommages.
- Éteindre l'appareil et le débrancher du secteur avant de changer d'accessoires ou de pièces amovibles qui bougent lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas les parties mobiles de l'appareil. Attendez toujours l'arrêt complet de l'appareil avant d'installer et de démonter des pièces.
- N'utilisez jamais vos doigts ou un objet pour remplir le bol d'ingrédients pendant que l'appareil fonctionne. N'utilisez que l'entonnoir.

- Débranchez toujours la prise secteur avant le montage, le fonctionnement, le démontage et le nettoyage de l'appareil, avant de quitter la pièce et chaque fois qu'un défaut se produit. Ne débranchez pas la prise secteur de la prise de courant en tirant sur le câble.
- Lorsque les ingrédients collent à l'intérieur du bol, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur. Utilisez un grattoir à pâte pour retirer les ingrédients de la paroi du bol.
- Pour éviter tout risque, ne connectez jamais l'appareil à une minuterie automatique.
- Soyez prudent lors de la manipulation des lames tranchantes et/ou la râpe/l'éminceur à légumes lors de la vidange de la cuve et lors du nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous versez des liquides chauds dans les récipients, car cela peut entraîner une fuite soudaine de vapeur.
- Manipuler l'appareil avec précaution lors de la vidange et du nettoyage de la cuvette.
- Toute mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.



DANGER pour les enfants

Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sacs en plastique. Il y a un risque d'étouffement.



DANGER avec les animaux de compagnie et le bétail.

Les appareils électriques peuvent représenter un danger pour les animaux de compagnie et le bétail.

De plus, les animaux peuvent également endommager l'appareil.

Pour cette raison, les animaux doivent être tenus à l'écart des appareils électriques en tout temps.



DANGER ! Risque de choc électrique dû à l'humidité

Protégez l'appareil de l'humidité ainsi que des gouttes ou des éclaboussures d'eau. Il y a un risque de choc électrique.



Ne jamais immerger le robot de cuisine, le cordon d'alimentation et la fiche secteur dans de l'eau ou d'autres liquides. Sinon, un risque de choc électrique aura lieu.

- Si du liquide pénètre dans le bras mélangeur, débranchez immédiatement la prise secteur. Faire vérifier l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées.



DANGER ! Risque de choc électrique

N'utilisez pas l'appareil si l'appareil ou le cordon d'alimentation présente des dommages visibles ou si l'appareil a déjà été laissé tomber.



Posez le câble de raccordement de manière à ce que personne ne puisse marcher dessus, s'y accrocher, ou trébucher dessus.

- Ne branchez la prise secteur qu'à une prise de terre murale correctement installée et facilement accessible. Assurez-vous qu'il correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible même après le raccordement.
- S'assurer que le câble de raccordement ne peut pas être endommagé par des objets à extrémités pointues ou des points chauds (p. ex. surfaces de cuisson). Ne pas enrouler le câble de raccordement autour de l'appareil (risque de rupture de câble !).
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne peut pas être coincé ou écrasé.
- Même s'il a été éteint, l'appareil n'est pas complètement déconnecté de l'alimentation secteur. Pour le débrancher, tirez sur la prise secteur.
- Pour éviter tout risque, ne modifiez pas le produit. Les réparations doivent être uniquement effectuées par un atelier spécialisé et/ou par le centre de service.
- Évitez d'utiliser des rallonges. Ces dernières ne doivent être utilisées que dans des conditions très spécifiques :
 - ... la rallonge doit être correctement câblée et certifiée pour son utilisation;
 - ... n'utilisez jamais une rallonge endommagée;
 - ... la rallonge ne doit pas être pendue en l'air;
 - ... les enfants doivent en être tenus éloignés. Elle ne doit pas représenter un risque de trébuchement.
- Ne branchez pas d'autres appareils à la prise murale, car cela pourrait causer une surcharge électrique (n'utilisez pas de barrettes multiprises).
- Pour retirer la prise secteur de la prise murale, toujours tirer sur la prise secteur, et jamais sur le câble de raccordement.

- Débranchez la prise de courant de la prise murale ...
... après chaque utilisation ;
... Chaque fois qu'un défaut se produit ;
... lorsque l'appareil n'est pas utilisé ;
... avant le nettoyage de l'appareil et
... Pendant les orages.



DANGER de blessures par échaudage

Faire preuve de prudence lors de la manipulation de liquides chauds. Ceux-ci peuvent gicler et causer des brûlures.

- N'allumez l'appareil que si le couvercle protecteur et l'entonnoir sont correctement fixés au bol à mélanger.
- Ne manipuler jamais de l'huile ou de la graisse chaude.
- N'utilisez jamais le robot de cuisine pour travailler des aliments très chauds. Laissez refroidir les aliments chauds à au moins 80°C avant préparation.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

Ne jamais mettre les mains dans le bol à mélanger, les accessoires pour pâtes, le hachoir à viande ou la râpe/l'éminceur à légumes lorsque l'appareil est en marche.

- Débranchez toujours la fiche secteur avant de nettoyer l'appareil ou de changer les accessoires.
- Avant de débrancher la fiche secteur, éteignez d'abord l'appareil.



PRUDENCE ! Dommages matériels

N'utilisez l'appareil qu'avec ses accessoires d'origine.

- N'insérez pas d'objets (p. ex. des couteaux) dans les accessoires pour pâtes, le hachoir à viande ou la râpe/l'éminceur à légumes pendant que l'appareil est en marche.
- Placez toujours l'appareil sur une surface solide, plane, propre, sèche et antidérapante pour s'assurer qu'il ne peut pas basculer ou glisser.
- Ne placez jamais l'appareil ou les accessoires sur des surfaces chaudes (p. ex. surfaces de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou d'un feu ouvert.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsque le bol est rempli d'aliments.
- Ne remplissez pas trop le bol, car cela pourrait entraîner l'éjection du contenu.
- Ne laissez jamais l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire pour la transformation de la préparation.
- N'utilisez pas l'appareil lorsqu'il est vide.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

04. CONCERNANT CE MODE D'EMPLOI

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et respectez en priorité les consignes de sécurité !
- L'appareil ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Le fabricant ou le revendeur n'assume aucune responsabilité en cas de dommage résultant d'une utilisation non conforme.
- Conservez ce mode d'emploi.
- Si vous transmettez l'appareil, joignez ce mode d'emploi.

Avertissements dans ce mode d'emploi

Si nécessaire, les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :



DANGER ! Risque élevé : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures physiques et même mortelles.



AVERTISSEMENT ! Risque modéré : Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures ou d'importants dommages matériels.



PRUDENCE : Risque faible: Ne pas respecter cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou des dommages matériels mineurs.

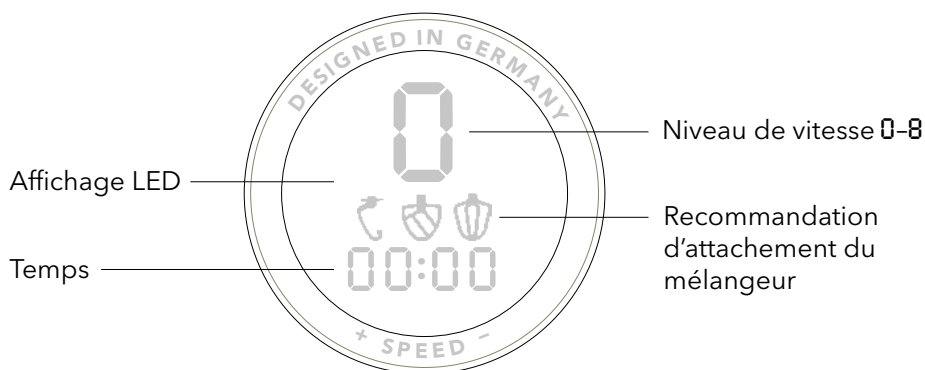
REMARQUE : Remarques et particularités dont il faut tenir compte en manipulant l'appareil.

05. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les matériaux d'emballage et les autocollants et éliminez-les conformément aux dispositions légales.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec les aliments (voir chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN»).
3. Raccordez la fiche secteur à une prise murale appropriée (voir chapitre «DONNÉES TECHNIQUES»).
4. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

06. UTILISATION

Contrôle et affichage numérique de la vitesse de rotation



1. Utilisez l'interrupteur marche/arrêt **4** pour allumer l'appareil ; l'indicateur de vitesse indique «0» et l'indicateur de temps «00:00».
2. Tournez la commande de vitesse une fois dans le sens des aiguilles d'une montre. L'affichage indique 1, et 00:00, l'appareil démarre à la vitesse la plus basse et l'indicateur de temps est activé. A partir du niveau de vitesse 4 le symbole ne sera plus affiché. Vous pouvez utiliser le batteur plat et le fouet jusqu'au niveau de vitesse 8.

REMARQUE :

- Lorsque vous enlevez le capuchon **1** du coupleur d'accessoires, les trois symboles des accessoires mélangeurs ne seront plus affichés et l'appareil ne fonctionnera pas plus vite qu'au niveau de vitesse 3.
- Gardez à l'esprit que l'appareil s'arrêtera (niveau de vitesse 0) une fois que le bouchon a été retiré.
- L'arbre d'entraînement **9** continue à tourner lors de l'utilisation du rouleau à pâtes, des accessoires pour pâtes, le hachoir à viande ou la râpe/l'éminceur à légumes. Dans ces cas, il faut enlever le crochet à pâte, le batteur plat ou le fouet.

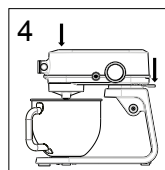
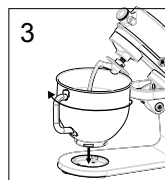
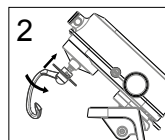
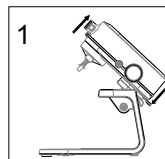
3. A chaque rotation de la commande de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre, vous augmentez la vitesse de 1 niveau (0-8) ; une rotation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre diminue la vitesse de 1 niveau (8-0).
4. En tournant la commande de vitesse **dans le sens des aiguilles d'une montre** et en la maintenant pendant 3 secondes pendant que l'appareil est en marche (indépendamment du réglage de vitesse actuel), l'heure n'est plus affichée. La minuterie continue de fonctionner en arrière-plan. La vitesse ne changera pas.

5. Si vous tournez la commande de vitesse **dans le sens des aiguilles d'une montre** et la maintenez à nouveau pendant 3 secondes, l'indicateur de temps réapparaît. Il affiche le temps de fonctionnement actuel et continue à décompter.
6. En tournant la commande de vitesse **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** et en la maintenant enfoncée pendant 3 secondes pendant que l'appareil fonctionne (indépendamment du réglage de vitesse actuel), l'affichage de l'heure est remis à zéro et recommence à 00:00. La vitesse ne change pas.
7. Lorsque l'indicateur de vitesse affiche «0» et que l'appareil n'est pas éteint avec l'interrupteur marche/arrêt 4, les voyants LED et l'appareil se mettent automatiquement en veille après 5 minutes.
8. Si le bras mélangeur est soulevé alors que l'appareil est en marche, l'appareil s'arrête automatiquement. Le symbole 0 clignote à l'écran. Pour redémarrer l'appareil, abaissez le bras mélangeur et tournez la commande de vitesse sur la vitesse désirée.

REMARQUE : Pour lever et abaisser le bras mélangeur, il est nécessaire d'actionner le levier de déverrouillage 7.

Utilisation du robot de cuisine

1. Poussez le levier de déverrouillage 7 vers le bas et soulevez le bras de mélangeur (fig. 1).
2. Tout en appliquant une pression sur le ressort, glissez l'accessoire mélangeur requis sur l'arbre d'entraînement 9 et le verrouiller en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig. 2). Faites attention à la goupille de la prise à baïonnette.
3. Placez le bol dans son support puis fixez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig. 3).
4. Versez les ingrédients dans le bol à mélanger. Ne le remplissez pas trop. La capacité de remplissage maximale est de 1,5 kg.
5. Poussez le levier de déverrouillage 7 vers le bas et abaissez le bras de mélangeur (fig. 4).
6. Fixez le couvercle protecteur 12 et l'entonnoir 11 sur le bol à mélanger.
7. Raccordez la fiche secteur à une prise murale installée correctement.
8. En suivant les directives données dans le tableau «Recommandations pour les niveaux de vitesse», tournez la commande de vitesse au niveau de vitesse requis entre 1+8. Respectez le tableau «Recommandations pour les niveaux de vitesse».











REMARQUES !



- Lorsque vous mélangez de la pâte lourde, n'utilisez pas la machine pendant plus de 15 minutes. En dehors de cela, laissez l'appareil refroidir à température ambiante après chaque opération.
- Utilisez toujours le garde-éclaboussure fourni **11 / 12**.
- Une fois le malaxage ou le pétrissage terminé, remettez la vitesse à «0». Débranchez l'appareil et débrancher la fiche secteur.
- Poussez le levier de déverrouillage **7** vers le bas et soulevez le bras de mélangeur.
- Vous pouvez maintenant récupérer le mélange à l'aide d'un grattoir et le retirer du mélange bol.
- Vous pouvez maintenant retirer le bol de mélange en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Nettoyer les pièces usagées comme décrit au chapitre «NETTOYAGE».

Recommandations de montage du malaxeur en fonction de la vitesse de rotation

Les recommandations générales pour la sélection d'un accessoire de mélangeur sont affichées sur l'écran LED. Ces recommandations servent de ligne directrice - elles varient selon la quantité et le type d'ingrédients dans le bol de mélange.

| Niveau de vitesse | Mixer Accessoire mélangeur | Préparation |
|-------------------|--|---|
| 1-2 |    Tous | Pour remuer et mélanger les ingrédients au début de tous les processus de mélange. |
| 2 |  Crochet à pâte | Pour mélanger la pâte à levure et la pâte lourde |
| 3 |  Crochet à pâte | Pâte lourde et ferme et mélanges de pâte (p. ex. levure, pain, pizza), pâte à biscuits. |
| 3-6 |  Batteur plat  Fouet | Pour une pâte plus ferme : p. ex. pâte à gâteau, pâte à biscuits, pâte brisée, pâte molle (beigne), meringue, mélanges beurre/sucre et mélanges à gâteaux. |
| 7-8 |  Fouet | Pour des résultats duveteux : Pour fouetter et faire mousser la crème, le blanc d'œuf, les sauces, le glaçage bouilli, les milk-shakes et les ingrédients liquides. |

Protection contre la surchauffe

- Cet appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur chauffe trop, l'avertissement  clignote à l'écran et le robot de cuisine s'arrête automatiquement.
1. Utilisez l'interrupteur marche/arrêt  pour éteindre l'appareil.
 2. Débranchez la prise de courant de la prise murale.
 3. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à la température ambiante.

07. ACCESSOIRES

Vous pouvez commander à nouveau les accessoires énumérés ci-dessous. Les accessoires peuvent être commandés en ligne sur notre site Internet (www.carrera.de), par l'intermédiaire de notre Service Center ou directement dans les magasins spécialisés.

| Accessoires | Numéro d'article |
|-------------------------|------------------|
| Rouleau à pâtes | 18016013 |
| Moule à spaghetti | 18016014 |
| Moule à fettuccine | 18016015 |
| Broyeur à viande | 18016012 |
| Râpe/Éminceur à légumes | 18016011 |

08. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DANGER ! Risque de choc électrique dû à l'humidité



Tirer la prise secteur avant de nettoyer le bras mélangeur et la base avec un chiffon humide.

Le bras mélangeur, la base, le câble de raccordement et la prise secteur ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.



PRUDENCE ! Dommages matériels

N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs.

Après chaque utilisation

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Lorsque vous attendez trop longtemps, le nettoyage devient inutilement difficile et, dans les cas extrêmes, très pénible. Un encrassement important peut endommager l'appareil de façon permanente.

Comment nettoyer le bras mélangeur 3 et la base 8

1. Débranchez la prise de courant de la prise murale.
2. Débranchez le crochet à pâte, le batteur plat, le fouet et tout autre accessoire du coupleur d'accessoires.
3. Si nécessaire, essuyez le bras mélangeur et la base avec un chiffon légèrement humide. Ensuite, essuyez-les avec un chiffon sec.
4. N'utilisez pas l'appareil tant que toutes les pièces n'ont pas séché.

Comment nettoyer le garde-éclaboussures 12, l'entonnoir 11, le crochet à pâtes 13, le batteur plat 14 et le fouet 15



PRUDENCE ! Dommages matériels

La vis de verrouillage, le capuchon pour le coupleur d'accessoires, le garde-éclaboussures, l'entonnoir, le crochet à pâte, le batteur plat et le fouet ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.

1. Mettez les pièces à nettoyer dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les résidus de pâte.
2. Enlevez les résidus de pâte ramollis à l'aide d'une brosse à vaisselle.
3. Rincez les pièces à l'eau claire.
4. Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les entreposer ou de les réutiliser.

Comment nettoyer le bol de mélange 10

- Le bol de mélange est en acier inoxydable et peut être lavé au lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais une brosse en acier, de la laine d'acier ou de l'eau de Javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable.
- Le calcaire peut être éliminé avec du vinaigre.

09. STOCKAGE



DANGER pour les enfants

Gardez l'appareil hors de portée des enfants.

- Ne pas enrouler le câble de raccordement autour de l'appareil (risque de rupture du câble !).

10. DÉPANNAGE



DANGER ! N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

Débrancher la prise secteur de la prise murale chaque fois qu'un défaut se produit.

| Défaut : | Cause possible : | Solution : |
|--|--|--|
| Ne fonctionne pas | L'appareil n'est pas raccordé au secteur | Brancher la prise secteur sur une prise murale |
| L'appareil s'éteint pendant le fonctionnement / l'affichage indique « H ». | L'appareil est surchauffé. | Eteindre l'appareil et débrancher la prise secteur. Laissez l'appareil refroidir jusqu'à ce qu'il soit à température ambiante, puis redémarrez l'appareil. |
| Le moteur ralentit pendant le fonctionnement. | La quantité de pâte dépasse éventuellement la capacité de remplissage maximale. | Retirez la pâte et divisez-la en deux parties. |
| | La pâte est probablement trop humide, c'est pourquoi elle colle au bord du bol. | Ajoutez plus de farine, 1 cuillère à café à la fois, jusqu'à ce que le moteur accélère à nouveau. Poursuivre le traitement jusqu'à ce que la pâte se détache du bord du bol. |
| L'appareil vibre / se déplace pendant le fonctionnement. | Les pieds en caoutchouc sont mouillés. | Nettoyez et séchez les pieds en caoutchouc sur la face inférieure de l'appareil. |
| | Ceci est normal lors de la transformation d'aliments lourds (comme la pâte ou le fromage). | Retirer les ingrédients et les diviser en deux portions. |
| L'accessoire touche le fond du bol pendant le processus de mélange. | La hauteur du bras mélangeur est mal réglée. | Veuillez contacter notre centre de service. |

Si vous faites face à un défaut qui ne figure pas dans cette liste, n'hésitez pas à contacter notre centre de service. Les réparations ne doivent être effectuées que par une entreprise spécialisée.

11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|----------------------|--------------------|
| Type de l'article | No 657 |
| Numéro de l'article | 18476011 |
| Tension du réseau | 220-240V, 50/60 Hz |
| Classe de protection | ⏏ / classe I |
| Puissance | 800 W |

CARRERA est une marque déposée. Dans le cadre des améliorations de produits, nous nous réservons le droit de modifications techniques et optiques sur l'appareil et sur les accessoires.



TÜV SÜD confirme que ce robot de cuisine est sécuritaire lorsqu'il est utilisé comme prévu.

12. CONFORMITÉ



Le sigle CE a été apposé conformément aux directives européennes.

La déclaration de conformité est consignée auprès de l'entreprise assumant la commercialisation de l'appareil :

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALLEMAGNE

(Ceci n'est pas l'adresse du service après-vente !)

13. ELIMINATION



Le symbole ci-contre signifie que dans l'Union européenne, le produit doit être éliminé par ramassage de déchets séparé. Ceci est valable pour le produit et pour toutes les pièces accessoires signalisées par ce symbole. Les produits signalisés ne doivent pas être éliminés avec les ordures ménagères classiques, mais ils doivent être déposés à une déchetterie recyclant les appareils électriques et électroniques.



Emballage

Pour éliminer l'emballage, respectez les législations en matière d'environnement de votre pays.

14. GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

En tant que fabricants, nous sommes responsables de la qualité et de la fonctionnalité de nos produits. Pour cet appareil, nous offrons une garantie du fabricant de 24 mois à compter de la date d'achat.

Durant cette période de garantie, nous remédions à notre seule discrétion et sans frais à tous les vices liés à des défauts de matériau ou de fabrication, soit par réparation soit par remplacement de l'appareil.

Les services de garantie ne seront rendus sur présentation de la preuve d'achat.

Cette garantie est applicable dans la République Fédérale d'Allemagne et dans les pays européens où ce produit CARRERA est vendu avec notre autorisation. Une liste des pays des partenaires de service autorisés par nous, y compris leurs coordonnées respectives peuvent être consultés sur notre site Web **www.carrera.de/service**.

Les dommages suivants sont exemptés de garantie: Composants soumis à une usure normale. Vices affectant la valeur ou la facilité d'utilisation de l'appareil de manière insignifiante seulement.

Défauts causés par une mauvaise manipulation ou une maintenance et un entretien insuffisants de l'appareil, défauts dus au non respect des précautions et des données de sécurité applicables indiquées sur la plaque signalétique ainsi que les vices dus à des interventions par des personnes non autorisées et l'utilisation de toutes pièces de remplacement autres que les pièces de rechange d'origine, ou les dommages causés par des accidents tels que le feu, l'eau ou autres influences extérieures. Dommages dus à une utilisation commerciale.

La période de garantie ne sera pas prolongée par le remplacement de l'appareil. Dans tous les cas, il expirera 24 mois à compter de la date d'achat.

REMARQUE : Les droits de garantie légaux du consommateur ne seront pas réduits ou modifiés par la garantie du fabricant.

Veuillez consulter notre page service **www.carrera.de/service** pour en savoir plus sur le traitement de votre garantie, les réclamations ou la FAQ.

Si vous avez des questions concernant cet appareil, si vous souhaitez commander des pièces de rechange ou obtenir le traitement de votre garantie, veuillez contacter nos partenaires de services agréés.

Grazie.

Per la fiducia depositata in CARRERA e per averci dato occasione di confermare ancora una volta la vostra buona scelta con questo robot da cucina.

Un'idea che spinge tutto.

Ogni apparecchio di CARRERA segue una chiara linea.

Nessun riguardo ai ruoli di genere, no rosa per le donne, no blu per gli uomini. Da quando mai qualità e performance hanno l'identità di genere?

Creiamo la tecnologia, che massimizza praticità d'uso, handling ed estetica e che rende accessibile la performance.

Subito nel momento di accendere ed anche dopo anni.

Il potere viene quindi non soltanto dal motore, ma anche è il risultato dell'interazione ben fatta di ogni singolo componente.

Lo chiamiamo semplicemente la spinta di CARRERA.

Non abbiamo inventato di nuovo la ruota con questo - ma abbiamo il coraggio di concentrarci su quello che è essenziale e di lasciare quello che non è importante.

È il nostro stile. E voi lo ritrovate in ogni apparecchio di CARRERA.

INDICE

| | |
|--|----|
| 01. Componenti | 60 |
| 02. Componenti forniti in dotazione | 60 |
| 03. Norme di sicurezza | 61 |
| 04. Spiegazioni relative alle istruzioni | 66 |
| 05. Prima di mettere in funzione l'apparecchio | 66 |
| 06. Funzionamento | 67 |
| 07. Accessori | 70 |
| 08. Pulizia e cura | 70 |
| 09. Conservazione | 71 |
| 10. Risoluzione di problemi | 72 |
| 11. Dati tecnici | 73 |
| 12. Conformità | 73 |
| 13. Smaltimento | 73 |
| 14. Garanzia e assistenza tecnica | 74 |

01. COMPONENTI

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Cappuccio per attacco accessori | 9 Albero impastatore |
| 2 Vite di fissaggio | 10 Ciotola |
| 3 Testa motore (inclinabile) | 11 Imbuto |
| 4 Interruttore ON/OFF | 12 Coperchio versatore antispruzzo |
| 5 Manopola digitale con display | 13 Gancio impastatore |
| 6 Cavo di rete | 14 Frusta piatta |
| 7 Leva di sblocco | 15 Frusta a filo |
| 8 Supporto | |

02. COMPONENTI FORNITI IN DOTAZIONE

- Estrarre con cautela l'apparecchio e gli accessori dalla rispettiva confezione.
- Controllare che siano presenti tutti i componenti forniti in dotazione e verificare che non abbiano subito alcun danno durante il trasporto.
- Conservare la confezione originale. Qualora non si utilizzi l'apparecchio per un lungo periodo di tempo, è possibile conservarlo nella medesima.

Non appena aperta la confezione, controllare che siano presenti tutti i componenti di seguito elencati:

- 1 gancio impastatore
- 1 frusta piatta
- 1 frusta a filo
- 1 ciotola
- 1 coperchio versatore antispruzzo con imbuto
- 1 cappuccio per attacco accessori
- 1 vite di fissaggio

Accessori su richiesta:

- Planetaria
- Taglia spaghetti
- Taglia fettuccine
- Tritacarne
- Grattugia

03. NORME DI SICUREZZA

Uso adeguato

Questo robot da cucina è stato concepito esclusivamente per impastare pasta e mescolare/amalgamare alimenti. La **planetaria**, gli **accessori per la pasta**, il **tritacarne** e la **grattugia** sono stati appositamente concepiti per la preparazione di alimenti, come descritto nelle presenti istruzioni.

L'apparecchio è pensato esclusivamente per uso privato o per scopi d'utilizzo analoghi, come ad esempio:

- in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
- in aziende agricole,
- in hotel, alberghi e altre consuete strutture abitative (uso dei clienti),
- in pensioni private o case di villeggiatura.

Utilizzare l'apparecchio solamente in ambienti interni.

Abuso prevedibile

Non utilizzare l'apparecchio per lavorare oggetti o sostanze che non siano alimenti né per mescolare colori. Esiste un pericolo di esplosione.

Istruzioni per un funzionamento sicuro

- Quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre sempre osservarne le principali istruzioni di sicurezza per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche e lesioni a persone.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche da persone con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, prive di esperienza e/o delle conoscenze necessarie, purché agiscano sotto supervisione o abbiano ricevuto le istruzioni pertinenti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e compreso i rischi che ne potrebbero derivare.
- I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- I bambini non possono utilizzare l'apparecchio.
- Mantenere l'apparecchio e il rispettivo cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio durante il funzionamento.

- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dal rispettivo personale di assistenza o, ancora, da una persona con qualifica analoga per evitare rischi.
- **CAUTELA!** L'apparecchio è pesante. Quando si solleva occorre controllare che la testa motore e la ciotola siano bloccate.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile, piana, pulita e asciutta.
- Dopo ogni operazione far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Prima del primo utilizzo pulire con cura tutti i componenti destinati a venire in contatto con gli alimenti. A tal fine, attenersi a quanto riportato nel capitolo dedicato alla pulizia (cfr. capitolo "Pulizia e cura").
- Prima di lasciare incustodito l'apparecchio, montarlo, smontarlo o pulirlo scollegarlo sempre dalla rete.
- Qualora si rilevassero dei danni nel cavo di alimentazione, nella spina, nella protezione o in altri componenti o, ancora, fossero visibili delle fessure evitare di utilizzare l'apparecchio.
- Per evitare lesioni e danni tenere lontani dall'apparecchio capelli, capi d'abbigliamento e qualsiasi accessorio.
- Prima di procedere alla sostituzione di accessori o componenti aggiuntivi destinati a muoversi durante il funzionamento dell'apparecchio, spegnere quest'ultimo scollegandolo dalla corrente.
- Non toccare alcuna parte mobile dell'apparecchio. Prima di collocare o togliere parti dell'apparecchio attendere che il medesimo sia completamente fermo.
- Non inserire nella ciotola ingredienti con le dita o con l'ausilio di un oggetto mentre l'apparecchio è in funzione. Utilizzare esclusivamente l'apposito imbuto.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio e prima di qualsiasi intervento di montaggio, smontaggio e pulizia, nonché prima di lasciarlo incustodito o in caso di errore scollegare sempre

la spina dalla corrente. Per disinserirla dalla presa non tirare dal cavo.

- Qualora all'interno della ciotola fossero rimasti degli ingredienti, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente. Staccare quindi i resti di ingredienti dalle pareti della ciotola con l'ausilio di una spatola.
- Per evitare qualsiasi pericolo non collegare mai l'apparecchio a un timer.
- Prestare massima attenzione quando si utilizzano lame affilate o gli accessori di grattugia, nonché quando si svuota il recipiente o lo si pulisce.
- Procedere con cautela quando si versano liquidi caldi nei recipienti giacché potrebbe uscirne improvvisamente vapore.
- Quando si svuota la ciotola o la si pulisce procedere con estrema cautela.
- Un cattivo utilizzo dell'apparecchio potrebbe provocare lesioni.



PERICOLI per bambini

Il materiale utilizzato come imballo non è un giocattolo. Non lasciare giocare i bambini con le scatole di plastica. Pericolo di soffocamento.



PERICOLI per animali domestici e da fattoria

Gli apparecchi elettrici potrebbero essere pericolosi per gli animali domestici e da fattoria. Inoltre, gli animali potrebbero anche danneggiare l'apparecchio. Mantenere pertanto gli apparecchi elettronici fuori dalla portata degli animali.



PERICOLO di scosse elettriche a causa dell'umidità

Proteggere l'apparecchio da umidità, gocce e getti d'acqua che potrebbero provocare un pericolo di scosse elettriche.



Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina, il cavo di rete o la spina in acqua o in altri liquidi.

- Qualora nella testa motore dovessero penetrare dei liquidi estrarre immediatamente la spina di rete. Prima di rimettere in servizio l'apparecchio farlo controllare.
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO di scosse elettriche



Non far funzionare l'apparecchio in seguito a una caduta o qualora questo o il cavo di alimentazione presentino chiari segni di danni.

Disporre il cavo di alimentazione in modo tale che nessuno lo possa calpestare, vi possa inciampare o vi si possa impigliare.

- Inserire la spina in una presa ben accessibile e correttamente installata provvista dei contatti di terra, la cui tensione corrisponda a quanto indicato sulla targhetta di modello. La presa deve essere sempre ben accessibile anche in seguito al collegamento della spina.
- Non far passare il cavo di alimentazione su spigoli decisi o punti incandescenti (ad es. piastre di cucina) per evitare qualsiasi danno. Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio (esiste il pericolo che si rompa!).
- Controllare che il cavo di alimentazione non rimanga incastrato o schiacciato.
- Anche in seguito al rispettivo spegnimento l'apparecchio non è completamente privo di tensione. A tal fine, è necessario disinserire la spina.
- Per evitare qualsiasi pericolo non apportare modifiche all'articolo. Per qualsiasi intervento di riparazione rivolgersi a personale qualificato o a un centro di assistenza tecnica.
- Evitare le prolunghe. Qualora fosse necessario il loro uso, attenersi alle seguenti norme:
 - ... il cablaggio della prolunga deve essere stato eseguito correttamente e questa deve essere certificata per l'uso;
 - ... in nessun caso è consentito utilizzare una prolunga danneggiata.
 - ... la prolunga non può rimanere sospesa in aria;
 - ... mantenere la prolunga fuori dalla portata dei bambini per evitare rischi di inciampamento.
- Non inserire nella presa alcun altro apparecchio per evitare sovraccarichi (evitare le prese multiple).
- Per disinserire la spina dalla presa non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Disinserire la spina dalla presa ...
 - ... dopo ogni uso.
 - ... in caso di guasto.
 - ... quando non si utilizza più l'apparecchio.
 - ... prima di pulire l'apparecchio.
 - ... in caso di temporale.



PERICOLO di ustione

Quando si lavorano liquidi caldi procedere con estrema cautela. Infatti, questi potrebbero schizzare durante la lavorazione e provocare ustioni.

- Accendere l'apparecchio solo dopo essersi assicurati che il coperchio versatore antispruzzo e l'imbuto siano ben collocati sulla ciotola.
- Non lavorare mai con olio o grasso caldo.
- Non utilizzare mai il robot da cucina con miscele incandescenti. Prima di lavorare con miscele incandescenti far raffreddare l'apparecchio quantomeno fino a 80°C.



AVVERTENZA per evitare lesioni

Durante il funzionamento dell'apparecchio evitare di afferrare la ciotola, gli accessori per la lavorazione della pasta, il tritacarne o la grattugia.

- Prima di pulire l'apparecchio o di sostituirne gli accessori disinserire sempre la spina della corrente.
- Prima di estrarre la presa della corrente spegnere sempre l'apparecchio.



CAUTELA! Danni materiali

Far funzionare l'apparecchio solo con accessori originali.

- Durante il funzionamento evitare di inserire oggetti (ad es. coltelli) negli accessori per la lavorazione della pasta, il tritacarne o la grattugia.
- Appoggiare l'apparecchio sempre su una superficie stabile, piana, pulita, antisdrucciolo e asciutta per evitare che possa capovolgersi o scivolare.
- Non collocare mai l'apparecchio o i rispettivi accessori su una superficie calda (ad es. le piastre della cucina) né in prossimità di fonti di calore o fiamma libera.
- Evitare di spostare l'apparecchio se all'interno della ciotola si trovano ancora alimenti.
- Non riempire eccessivamente la ciotola per evitare che ne fuoriesca il contenuto.
- Quando non è più necessario per miscelare gli alimenti, spegnere l'apparecchio.
- Evitare di farlo funzionare a vuoto.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

04. SPIEGAZIONI RELATIVE ALLE ISTRUZIONI

- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta e rispettare soprattutto le istruzioni per la sicurezza!
- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle presenti istruzioni. Il produttore o il venditore non sono responsabili dei difetti causati dall'uso del prodotto non conforme alla sua destinazione.
- Conservare le istruzioni.
- Qualora l'apparecchio venga ceduto a terzi, si prega di consegnare le istruzioni per l'uso unitamente ad esso.

Avvertenze di sicurezza nelle presenti istruzioni

Se necessario, le presenti istruzioni per l'uso contengono le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare danni per il corpo e per la vita.



AVVERTENZA! Rischio medio: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni o gravi danni materiali.



CAUTELA: Rischio minimo: La mancata osservanza di questa avvertenza può causare lesioni lievi o danni materiali.

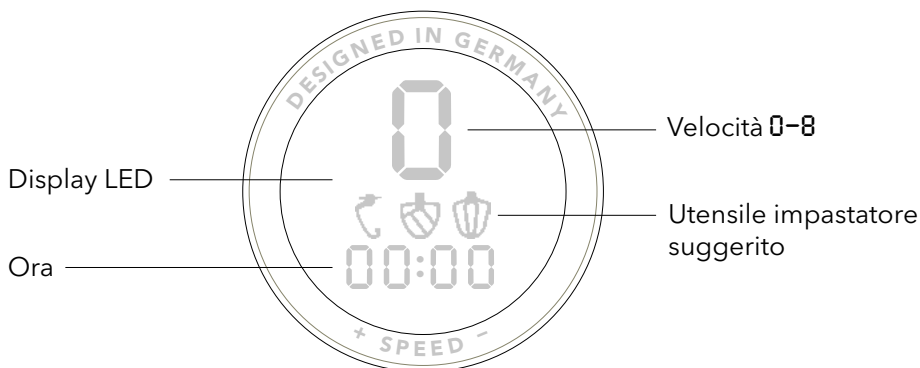
NOTA: Comportamenti e particolarità da tenere in considerazione nell'uso dell'apparecchio.







05. PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le etichette, quindi smaltirli conformemente alle normative in materia.
2. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente tutti i componenti destinati a entrare in contatto con gli alimenti (cfr. capitolo "Pulizia e cura").
3. Inserire la spina in una presa adeguata (cfr. capitolo "Specifiche tecniche").
4. A questo punto l'apparecchio è pronto per l'uso.




06. FUNZIONAMENTO

Manopola digitale con display



1. Accendere l'apparecchio, premendo l'interruttore ON/OFF **4**.
Per l'indicatore di velocità appare uno "0" e per il timer "00:00".
2. Una volta ruotata la manopola in senso orario, sul display appare **1**,    e 00:00. L'apparecchio si avvia alla velocità minima e anche l'orologio inizia a contare. A partire dalla velocità **4** scompare il simbolo del gancio impastatore . Con la frusta piatta  e la frusta a filo , invece, è possibile lavorare fino alla velocità **8**.

NOTE:

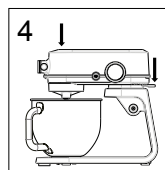
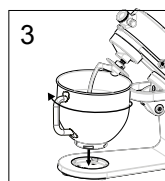
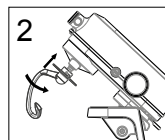
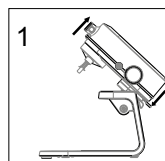
- Non appena si rimuove il cappuccio **1** dell'attacco per accessori, sul display si spengono i tre simboli degli utensili impastatori    e l'apparecchio funziona al massimo alla velocità **3**.
 - Si consideri che l'apparecchio si arresta (velocità **0**) non appena si toglie il succitato cappuccio.
 - Quando si utilizzano la planetaria, gli accessori per la pasta, il tritacarne o la grattugia l'albero impastatore **9** continua a girare. In tal caso, occorre togliere il gancio impastatore, la frusta piatta e quella a filo.
-
3. Ruotando una volta la manopola in senso orario la velocità aumenta di un livello (livelli disponibili: 0-8), ruotandola invece in senso antiorario la velocità diminuisce di un livello (livelli disponibili: 0-8).
 4. Se durante il funzionamento dell'apparecchio, indipendentemente dalla sua velocità, si ruota la manopola in **senso orario** e si aspettano tre secondi, sparisce l'ora sul display. In realtà, l'orologio continua a contare in secondo piano. La velocità non cambia.

5. Ruotando la manopola nuovamente in **senso orario** e mantenendola in tale posizione per 3 secondi, si vedrà che l'ora riappare indicando l'attuale tempo di funzionamento e il conteggio prosegue.
6. Se durante il funzionamento, indipendentemente dalla velocità di servizio, si ruota la manopola in **senso antiorario** e si attendono tre secondi, l'orologio si riavvolge (00:00) e il conteggio ricomincia. La velocità non cambia.
7. Quando la velocità mostrata è "0", se non si spegne l'apparecchio mediante l'interruttore ON/OFF 4, dopo 5 minuti spariscono i simboli LED e l'apparecchio passa automaticamente alla modalità stand-by.
8. Se durante il funzionamento si alza la testa motore, l'apparecchio si arresta automaticamente e sul display lampeggia una 0. Per riavviare l'apparecchio abbassare la testa motore e ruotare la manopola fino alla velocità desiderata.

NOTA: Per sollevare o abbassare la testa motore azionare la leva di sblocco 7.

How to use the food processor

1. Premere verso il basso la leva di sblocco 7 e sollevare la testa motore (fig. 1).
2. Inserire nell'albero impastatore 9 l'utensile desiderato, facendo pressione sull'apposita linguetta e bloccarlo facendolo ruotare in senso antiorario (fig. 2). Fare attenzione anche al perno della chiusura a baionetta.
3. Collocare la ciotola nel rispettivo supporto e fissarla, facendola ruotare in senso orario (fig. 3).
4. Inserire gli ingredienti nella ciotola. Non riempirla eccessivamente. La quantità massima di ingredienti è di 1,5 kg.
5. Premere verso il basso la leva di sblocco 7 e abbassare la testa motore (fig. 4).
6. Collocare sulla ciotola il coperchio versatore antispruzzo 12 e l'imbuto 11.
7. Inserire la spina in una presa regolarmente installata.
8. Ruotare la manopola (secondo la tabella "Velocità consigliate") fino alla velocità necessaria (da 1 a 8). Tenere conto della tabella "velocità consigliate".











NOTE!

- In caso di miscele dure non utilizzare l'apparecchio per oltre 15 minuti. Dopo ogni uso far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- Utilizzare sempre il coperchio versatore antispruzzo fornito in dotazione 11 / 12.
- Al termine del processo di impasto o miscela reimpostare la velocità su "0", spegnere l'apparecchio e disinserire la spina.
- Premere verso il basso la leva di sblocco 7 e sollevare la testa motore.
- Rimuovere la miscela con l'ausilio di un'apposita spatola e toglierla anche dalla ciotola.
- A questo punto, è possibile rimuovere la ciotola ruotandola in senso antiorario.
- Pulire i componenti utilizzati come descritto nel capitolo "Pulizia".



Velocità consigliate

Sul display a LED si suggerisce il miglior utensile impastatore da utilizzare.

Tali indicazioni sono meramente indicative e possono variare, a seconda della quantità di impasto presente nella ciotola e degli ingredienti da lavorare.

| Velocità | Utensile impastatore | Funzione |
|----------|---|---|
| 1-2 |    Tutti | Per miscelare e amalgamare gli ingredienti all'inizio di qualsiasi operazione di miscela |
| 2 |  Gancio impastatore | Per mescolare paste lievitate e impasti piuttosto duri |
| 3 |  Gancio impastatore | Per impasti e miscele duri e consistenti (ad es. lievito, pane, pizza) e pasta di biscotti |
| 3-6 |  Frusta piatta  Frusta a filo | Per impasti più consistenti: ad es. torte, biscotti, pasta frolla, pasta lievitata leggera (tipo ciambelle), meringhe, miscele con burro/zucchero e preparati per torte |
| 7-8 |  Frusta a filo | Per risultati più leggeri: per montare panna e albumi, per preparare sughi, glasse cotte, frappè, nonché per lavorare ingredienti liquidi |

Protezione antisurriscaldamento

- Il presente apparecchio è dotato di una protezione antisurriscaldamento. Quando il motore diventa troppo caldo, sul display appare il messaggio  e il robot da cucina si arresta automaticamente.
1. Spegnerne l'apparecchio, premendo l'interruttore ON/OFF .
 2. Disinserire la spina dalla presa.
 3. Far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

07. ACCESSORI

È possibile ordinare i seguenti accessori anche successivamente in una delle seguenti modalità: on-line sul nostro sito **www.carrera.de**, attraverso il nostro centro di assistenza tecnica oppure direttamente in negozio.

| Accessori | Codice articolo |
|-------------------|-----------------|
| Planetaria | 18016013 |
| Taglia spaghetti | 18016014 |
| Taglia fettuccine | 18016015 |
| Tritacarne | 18016012 |
| Grattugia | 18016011 |

08. PULIZIA E CURA



PERICOLO di scosse elettriche a causa dell'umidità

Disinserire la spina dalla presa prima di pulire la testa motore e il supporto con l'ausilio di un panno umido.



Non immergere in acqua né in altri liquidi la testa motore, il supporto, il cavo di alimentazione né la spina.



CAUTELA! Danni materiali

Non utilizzare detergenti aggressivi né abrasivi.

Dopo ogni uso

Pulire l'apparecchio immediatamente dopo ogni uso. Se si attende eccessivamente, la pulizia diventa poi più difficile e, in casi estremi, estremamente dispendiosa. La sporcizia persistente può danneggiare definitivamente l'apparecchio.

Pulizia di testa motore 3 e supporto 8

1. Disinserire la spina dalla presa.
2. Togliere dall'apposito attacco il gancio, la frusta piatta e quella a filo, nonché qualsiasi accessorio.
3. È necessario, pulire la testa motore e il supporto con un panno leggermente inumidito. Quindi asciugare con un panno asciutto.
4. Prima di utilizzare l'apparecchio attendere che tutti i componenti siano ben asciutti.

Pulizia di coperchio versatore antispruzzo 12 e imbuto 11, gancio 13, frusta piatta 14 e frusta a filo 15



CAUTELA! Danni materiali

I seguenti elementi non possono essere lavati in lavastoviglie: vite di fissaggio, cappuccio per attacco accessori, coperchio versatore anti-spruzzo, imbuto, gancio, frusta piatta e a filo.

1. Lasciare i componenti sporchi in acqua fredda o tiepida per ammorbidire eventuali resti di impasto. Eventualmente, aggiungere all'acqua anche un po' di detergente.
2. Rimuovere i resti di impasto ammorbiditi con un'apposita spazzola.
3. Risciacquare i componenti con acqua pulita.
4. Prima di riporre o riutilizzare i componenti aspettare che siano tutti asciutti.

Pulizia della ciotola 10

- La ciotola è in acciaio inox, per cui si può lavare il lavastoviglie.
- Evitare di pulire la ciotola in acciaio inox con spazzole metalliche, pagliette o agenti candeggianti. Le macchie di calcare possono essere rimosse con aceto.

09. CONSERVAZIONE



PERICOLI per i bambini

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio (esiste il pericolo che si rompa).

10. RISOLUZIONE DI PROBLEMI



PERICOLO! Non cercare in nessun caso di riparare da soli l'apparecchio. In caso di guasti disinserire sempre la spina dalla presa.

| Guasto: | Possibile causa: | Rimedio: |
|---|--|--|
| L'apparecchio non funziona. | L'apparecchio non è collegato alla corrente. | Inserire la spina nella presa della corrente. |
| Durante il funzionamento l'apparecchio si spegne/ sul display appare "H". | L'apparecchio si è surriscaldato. | Spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente. |
| Man mano che l'apparecchio funziona il motore va sempre più lento. | L'impasto presente probabilmente supera la quantità massima consentita. | Togliere l'impasto e dividerlo in due. |
| | Probabilmente l'impasto è troppo umido, per cui rimane attaccato al bordo della ciotola. | Aggiungere farina (ogni volta, un cucchiaino) fino a che il motore non riaccelera. Continuare a lavorare fino a che l'impasto non si è staccato dal bordo della ciotola. |
| L'apparecchio vibra/ si muove durante il funzionamento. | I piedini di gomma sono bagnati. | Pulire e asciugare i piedini di gomma presenti sotto l'apparecchio. |
| | In caso di alimenti duri (ad es. impasti o formaggio) ciò è normale. | Togliere gli ingredienti e dividerli in due porzioni. |
| Durante il processo di miscela l'accessorio tocca il fondo della ciotola. | L'altezza della testa motore non è stata regolata correttamente. | Rivolgersi al nostro servizio di assistenza. |

Qualora non si riuscissero a risolvere i problemi con l'ausilio della tabella qui riportata rivolgersi al nostro centro di assistenza tecnica.

Affidare le riparazioni dell'apparecchio solamente a personale specializzato.

11. DATI TECNICI

| | |
|----------------------|--------------------|
| Tipo del prodotto | No 657 |
| Cod. art. | 18476011 |
| Tensione di rete | 220-240V, 50/60 Hz |
| Classe di protezione | ⚡/classe I |
| Potenza | 800 W |

CARRERA è un marchio registrato. Nel quadro del miglioramento del prodotto ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche ed estetiche all'apparecchio e agli accessori.



L'ente TÜV SÜD certifica che il presente robot da cucina è sicuro se utilizzato agli scopi previsti.

12. CONFORMITÀ

CE Conformemente alle direttive europee, al prodotto è stato applicato il marchio CE.

La rispettiva dichiarazione di conformità è depositata presso il distributore:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · GERMANIA

(Quelsto non è l'indirizzo di servizio!)

13. SMALTIMENTO



Il simbolo a lato indica che, nell'Unione Europea, il prodotto deve essere conferito alla raccolta differenziata. Ciò si applica al prodotto e a tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. I prodotti contrassegnati non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici e devono invece essere consegnati ad un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici.



Confezione

Se si desidera smaltire la confezione, attenersi alle disposizioni ambientali locali pertinenti.

14. GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

Come i produttori puntiamo sulla qualità e funzionalità dei nostri prodotti. Ci assumiamo la garanzia per il periodo di 24 mesi a partire dalla data d'acquisto del prodotto.

Durante il periodo di garanzia eliminiamo gratuitamente, a nostra scelta riparando o scambiando l'apparecchio, tutti i difetti relativi al materiale o alla produzione.

I contributi di garanzia vengono forniti solo dopo aver mostrato la prova d'acquisto.

Questa garanzia vale nella Repubblica Federale Tedesca e nei paesi europei nei quali questo prodotto di CARRERA (autorizzato da noi) viene venduto. La lista dei paesi con i da noi autorizzati partner di servizio e dei loro dati di contatto si trovano sul nostro sito web: **www.carrera.de/service**.

Dalla garanzia sono esclusi: componenti che sono soggetti ad usura. Difetti che influenzano solo nel modo irrilevante il valore o l'idoneità dell'apparecchio.

Guasti causati dal trattamento inadeguato o dalla manutenzione insufficiente dell'apparecchio, guasti causati dall'inosservanza delle vigenti misure di sicurezza e dei compiti sulla targhetta, come anche causati dagli interventi delle persone non autorizzate, dall'uso dei pezzi di ricambio non originali o dai guasti che risultano dalle disgrazie come fuoco, acqua o altri effetti esterni. Guasti durante l'uso commerciale.

Il periodo di garanzia non viene allungato nel momento di sostituzione dell'apparecchio, ma finisce in ogni caso dopo 24 mesi a partire dalla data d'acquisto.

INDICAZIONE: Stabiliti dalla legge diritti di garanzia per consumatori vengono limitati o modificati dalla garanzia del produttore.

Si informi sul nostro sito di servizio **www.carrera.de/service** sui temi relativi all'esecuzione di garanzia, al reclamo o alla FAQ.

Per qualsiasi chiarimento riguardante l'apparecchio, la fornitura dei pezzi di ricambi o appoggio nelle questioni di garanzia, vogliate rivolgervi ai nostri partner autorizzati dell'assistenza post vendita.

Gracias

por depositar su confianza en CARRERA y por brindarnos la oportunidad de corresponderle con nuestro robot de cocina.

Una idea que mueve todo.

Cada uno de los aparatos de CARRERA sigue una línea clara.

No prestamos atención a los roles tradicionales, nada de rosa para mujeres ni azul para hombres. La calidad y el rendimiento nunca han sabido de sexos.

Creamos tecnología que maximiza la facilidad de uso, el manejo, la estética y el rendimiento.

Tanto la primera vez que enciende el aparato como después de años.

El rendimiento no proviene únicamente del motor, sino que es el resultado de una constelación lograda de todos los componentes.

Lo llamamos el impulso de CARRERA.

No hemos inventado la rueda, pero hemos tenido el valor para hacer lo correcto y eliminar todo aquello imprescindible. Este es nuestro estilo, y usted lo encontrará en cada uno de los aparatos CARRERA.

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------|----|
| 01. Descripción | 78 |
| 02. Contenido de la caja | 78 |
| 03. Indicaciones de seguridad | 79 |
| 04. Sobre este manual de utilización | 84 |
| 05. Antes de la puesta en marcha | 84 |
| 06. Uso del aparato | 85 |
| 07. Accesorios | 88 |
| 08. Cuidados y limpieza | 88 |
| 09. Conservación | 89 |
| 10. Solución de anomalías | 90 |
| 11. Datos técnicos | 91 |
| 12. Conformidad | 91 |
| 13. Eliminación | 91 |
| 14. Garantía y servicio técnico | 92 |

01. DESCRIPCIÓN

- | | | | |
|---|---|----|-----------------------------|
| 1 | Tapa protectora del accionamiento para accesorios | 9 | Eje de accionamiento |
| 2 | Tornillo de fijación | 10 | Bol de mezcla |
| 3 | Brazo (inclinable) | 11 | Embudo |
| 4 | Botón de encendido/apagado | 12 | Protección antisalpicaduras |
| 5 | Mando giratorio digital con pantalla | 13 | Garfio amasador |
| 6 | Cable de alimentación | 14 | Batidor plano |
| 7 | Palanca de desbloqueo | 15 | Varilla batidora |
| 8 | Pie | | |

02. CONTENIDO DE LA CAJA

- Extraiga con precaución el aparato y los accesorios del embalaje.
- Compruebe que no falta ningún componente y que no hay sufrido daños en el transporte.
- Conserve el embalaje. Puede guardar el aparato en su interior, si no lo va a utilizar durante periodos de tiempo largos.

A la vez que desembala todo, verifique que se han incluido todos los componentes aquí representados:

- 1 garfio amasador
- 1 batidor plano
- 1 varilla batidora
- 1 bol de mezcla
- 1 tapa antisalpicaduras con embudo
- 1 tapa protectora del accionamiento para accesorios
- 1 tornillo de fijación

Accesorios bajo demanda:

- Rodillo de pasta
- Cortador de espaguetis
- Cortador de fetuchini
- Picador de carne
- Rallador

03. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso previsto

El **robot de cocina** sirve exclusivamente para amasar o batir y mezclar alimentos. El **rodillo de pasta**, los **cortadores de pasta**, el **picador de carne** y el **accesorio rallador** están diseñados exclusivamente para procesar alimentos, tal y como se describe en las instrucciones de uso correspondientes.

El aparato está pensado exclusivamente para uso doméstico o usos equivalentes, por ejemplo:

- en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- explotaciones agrarias,
- por clientes en hoteles, moteles y otros alojamientos típicos,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

El aparato solo debe utilizarse en interiores.

Uso indebido previsible

No procese con el aparato objetos o sustancias distintas a alimentos. No use el aparato para mezclar pintura. Existe peligro de explosión.

Instrucciones para el uso en condiciones seguras

- Cuando se utilicen equipos eléctricos deben seguirse siempre medidas de seguridad básicas para reducir el peligro de incendio, descarga eléctrica y lesiones en personas.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o bien con falta de experiencia y/o conocimientos, si lo hacen bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del aparato y han entendieron los peligros derivados del mismo.
- Las tareas de limpieza y de mantenimiento a cargo del usuario no las deben realizar los niños, salvo bajo supervisión.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Los niños deben mantenerse alejados del aparato y de su cable de alimentación.
- No deje el aparato desatendido mientras esté funcionando.
- Si el cable de alimentación del aparato está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona que disponga de una formación equivalente para evitar riesgos.

- **¡Precaución!** El aparato es pesado. Cuando lo levante compruebe que el brazo mezclador y el bol están bloqueados.
- Coloque el aparato siempre sobre una superficie estable, lisa, limpia y seca.
- Deje enfriar el aparato tras cada uno de los usos hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- Antes del primer uso limpie en profundidad todas las piezas que entran en contacto con los alimentos. Consulte el apartado sobre la limpieza (véase el apartado «Cuidados y limpieza»).
- El aparato debe desconectarse siempre de la red eléctrica cuando se deja sin vigilancia, antes del montaje, el despiece o la limpieza.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación, la clavija, la carcasa de protección u otras partes están dañadas o presentan fisuras visibles.
- Durante el funcionamiento mantenga el pelo, la ropa y todos los accesorios alejado del aparato, para que no dé lugar a daños o lesiones.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adiciones que se mueven durante el funcionamiento, hay que apagar el aparato y desconectarlo de la red eléctrica.
- No toque las partes móviles del aparato. Antes de colocar o retirar componentes espere siempre a que el aparato se detenga completamente.
- No utilice nunca los dedos ni un objeto para poner los ingredientes en el bol con el aparato en funcionamiento. Utilice exclusivamente el embudo.
- Por norma, desenchufe siempre el aparato antes de montar componentes, después de cada uso, antes de desmontarlo o limpiarlo, cuando se vaya a dejar sin vigilancia o en caso de avería. No tire del cable para extraer la clavija de la toma de corriente.
- Cuando los ingredientes se queden pegados a las paredes del bol, apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente. Desprenda los ingredientes de las paredes del bol con una lengua.

- Para evitar peligros, no conecte nunca el aparato a un temporizador.
 - Extrema la precaución cuando manipule las cuchillas afiladas/ los accesorios ralladores, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.
 - Tenga cuidado al verter líquidos calientes en los recipientes, pueden producirse escapes de vapor repentinos.
 - Manipule el aparato con cuidado al vaciar el bol y durante el proceso de limpieza.
 - Un mal uso del aparato puede originar lesiones.
-



PELIGRO para los niños

El material de embalaje no es un juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas plásticas. Existe riesgo de asfixia.



PELIGRO para y por los animales de compañía y domésticos

Los aparatos eléctricos pueden suponer un peligro para los animales de compañía y domésticos. Los animales pueden además causar daños en el aparato. Por ello mantenga siempre los animales alejados de los aparatos electrónicos.



PELIGRO de descarga eléctrica por humedad

Proteja el aparato de la humedad, agua de goteo o salpicaduras de agua. Peligro de sufrir una descarga eléctrica.



No sumerja nunca el robot de cocina, el cable de alimentación o la clavija en agua o en otro líquido, porque existe peligro de sufrir una descarga eléctrica.

- Si entra líquido dentro del brazo mezclador, desenchufe inmediatamente el aparato. Antes de ponerlo nuevamente en marcha el aparato debe ser revisado.
- No manipule el aparato con las manos mojadas.



PELIGRO de descarga eléctrica



No ponga el aparato en funcionamiento si el aparato o el cable de alimentación presentan daños visibles o si se nos ha caído el aparato previamente.

- Coloque el cable de alimentación de modo que nadie pueda pisarlo, se pueda enganchar en él o tropezar con él.
- Enchufe el aparato en una toma de corriente correctamente instalada que tenga fácil acceso y disponga de puesta a tierra, cuya tensión se ajuste a la indicación en la placa de características. La toma de corriente debe seguir siendo fácilmente accesible.
- Evite que el cable de alimentación se pueda dañar con cantos afilados o superficies calientes (por ejemplo, placas eléctricas). No enrolle el cable de conexión entorno al aparato (¡peligro de rotura del cable!).
- Procure que el cable de conexión no quede aprisionado o sea aplastado.
- El aparato no está completamente desconectado de la red eléctrica aunque se haya apagado. Para eso debe desenchufarlo.
- Para evitar peligros, no realice modificaciones en el artículo. Solo realice reparaciones en un taller especializado o el servicio técnico.
- Evite el uso de cables prolongadores. Estos solo deben utilizarse en determinadas condiciones:
 - ... el cable prolongador debe estar bien cableado y certificado para su uso;
 - ... no utilice nunca un cable prolongador dañado;
 - ... el cable prolongador no debe estar suspendido;
 - ... mantenga los niños alejados de él y asegúrese de que no existe peligro de tropezar.
- No conecte otros aparatos a la toma de corriente, ya que puede producir una sobrecarga (no utilice regletas de enchufes).
- Para extraer la clavija de la toma de corriente, tire siempre de la clavija nunca del cable.
- Retire la clavija de la toma de corriente ...
 - ... después de cada uso,
 - ... en caso de anomalías,
 - ... cuando no utilice el aparato,
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... si hay tormenta.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

Tenga cuidado cuando procese líquidos calientes. Los líquidos pueden salpicar cuando los está procesando y sufrir quemaduras.

- Conecte el aparato solo si la tapa antisalpicaduras y el embudo están colocados correctamente sobre el bol de mezcla.
- No procese nunca aceite caliente o grasa.
- No utilice el robot de cocina con mezclas a temperaturas elevadas. Permita que la temperatura de la mezcla descienda a 80 °C o menos.



ADVERTENCIA de riesgo de lesiones

Durante el funcionamiento jamás meta la mano en el bol de mezcla, los cortadores de pasta, el picador de carne o el accesorio rallador.

- Desenchufe siempre máquina antes de limpiar la máquina o cambiar los accesorios.
- Apague la máquina antes de desenchufarla.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Utilice la máquina solo con accesorios originales.

- No introduzca ningún objeto (por ejemplo, un cuchillo) en los cortadores de pasta, el picador de carne o el accesorio rallador.
- Sitúe la máquina siempre sobre una superficie firme, lisa, limpia, anti-deslizante y seca para que no pueda volcar o deslizarse.
- No sitúe nunca la máquina o los accesorios sobre una superficie caliente (por ejemplo, placas eléctricas) o en la proximidad de fuentes de calor o una llama abierta.
- No desplace la máquina mientras que tenga alimentos en el bol de mezcla.
- No llene el bol de mezcla demasiado, pues puede conllevar que el contenido salga despedido.
- Nunca deje la máquina conectada durante más tiempo de lo necesario para procesar los alimentos que se quieren mezclar.
- No encienda la máquina sin alimentos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

04. SOBRE ESTE MANUAL DE UTILIZACIÓN

- Antes de poner en marcha el aparato por primera vez, lea este manual de instrucciones detenidamente y, sobre todo, siga las indicaciones de seguridad.
- El aparato solo se debe emplear de la manera descrita en estas instrucciones. El fabricante o el comerciante no asumen ninguna responsabilidad por daños que se produzcan por un uso indebido.
- Conserve estas instrucciones.
- En caso de que entregue este aparato a otras personas, adjunte el manual de instrucciones.

Indicaciones de advertencia en estas instrucciones

En este manual de instrucciones encontrará las siguientes indicaciones de advertencia:



¡PELIGRO! Riesgo elevado: La no observación del aviso puede causar lesiones mortales.



¡ADVERTENCIA! Riesgo medio: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales graves.



PRECAUCIÓN: Riesgo reducido: La no observación del aviso puede causar lesiones o daños materiales leves.

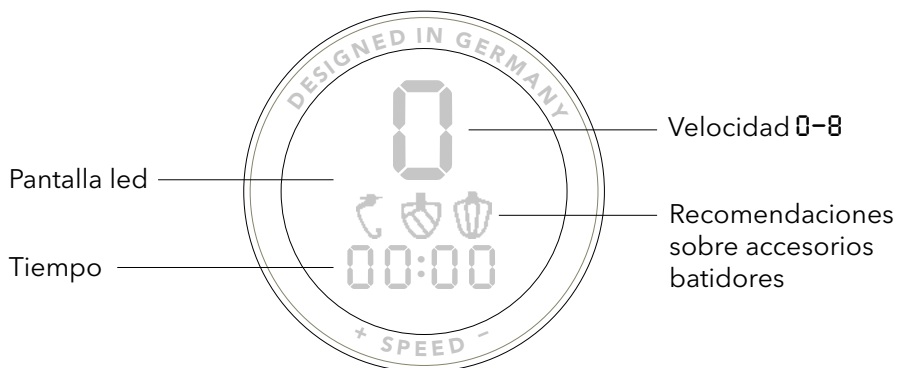
NOTA: Circunstancias y particularidades que se deben tener en cuenta al usar el aparato.

05. ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

1. Retire todo el embalaje y todas las etiquetas y elimínelos según las disposiciones legales correspondientes.
2. Antes del primer uso limpie en profundidad todas las piezas que entran en contacto con los alimentos (véase el apartado «Cuidados y limpieza»).
3. Enchufe el aparato en una toma de corriente apropiada (véase el apartado «Especificaciones técnicas»).
4. Ahora el equipo está listo para ser usado.

06. USO DEL APARATO

Mando giratorio digital y pantalla



1. Conecte el aparato con el botón de encendido/apagado **4** el indicador de velocidad indica «0» y el contador de tiempo «00:00»
2. Gire el regulador de velocidad una vez en sentido horario, en la pantalla se muestra 1 y los iconos y 00:00, la máquina arranca con la velocidad mínima más baja y el contador de tiempo se inicia. A partir de la velocidad 4 se apaga el símbolo del garfio amasador. Con el batidor plano y la varilla batidora puede trabajar hasta la velocidad 8.

NOTAS:

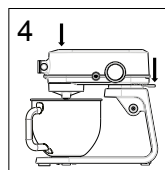
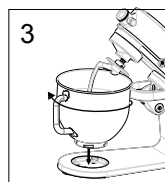
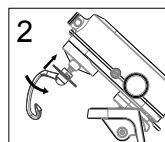
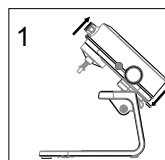
- Cuando se retira la tapa protectora **1** del accionamiento de accesorios, se apagan los tres símbolos de los accesorios batidores en la pantalla de la máquina y la máquina funciona como máximo a la velocidad 3.
 - Tenga en cuenta que el funcionamiento se para (velocidad 0) en cuanto se retira la tapa protectora.
 - A la hora de trabajar con el rodillo de pasta, los cortadores de pasta, el picador de carne o el accesorio rallador el eje de accionamiento **9** sigue girando. Por eso deben retirarse el garfio amasador, el batidor plano o la varilla batidora.
3. Gire una vez el regulador de velocidad en sentido horario para incrementar la velocidad 1 nivel de velocidad (0-8); un giro del regulador de velocidad en sentido antihorario reduce la velocidad 1 nivel (8-0).
 4. Si mientras que está en funcionamiento, independientemente de la velocidad, gira el regulador de velocidad **en sentido horario** y lo mantiene en esa posición 3 segundos, se apaga el contador. El tiempo sigue avanzando en segundo plano. Todo esto no afecta a la velocidad.

5. Si vuelve a girar de nuevo el regulador de velocidad **en sentido horario** y lo mantiene en esa posición 3 segundos, se muestra de nuevo el contador con el tiempo de funcionamiento actual y sigue contando.
6. Si mientras que está en funcionamiento, independientemente de la velocidad, gira el regulador de velocidad en sentido antihorario y lo mantiene en esa posición 3 segundos, el contador se pone a cero 00:00 y empieza a contar de nuevo. Todo esto no afecta a la velocidad.
7. Cuando el indicador de velocidad está en «0» y no se apaga el aparato con el botón de encendido/apagado 4, el indicador led se apaga transcurridos 5 minutos y la máquina cambia automáticamente al modo en espera.
8. Si se levanta el brazo mezclador mientras que está en funcionamiento, el aparato se para automáticamente. En la pantalla se muestra 0 que parpadea. Para arrancar de nuevo la máquina, baje el brazo mezclador y gire el regulador de velocidad posicionándolo en la velocidad deseada.

NOTA: Para levantar y bajar el brazo mezclador hay que accionar la palanca de desbloqueo 7.

Manejo del robot de cocina

1. Presione hacia abajo sobre la palanca de desbloqueo 7 y levante el brazo mezclador (Fig. 1).
2. Posicione, ejerciendo fuerza sobre el resorte, el accesorio batidor en el eje de accionamiento 9 y fíjelo girándolo en sentido antihorario (Fig. 2). Tenga presente el pin del cierre de bayoneta.
3. Coloque el bol de mezcla en su sujeción y gírelo en sentido horario para fijarlo (Fig. 3).
4. Introduzca los ingredientes en el bol de mezcla. No llene el bol de mezcla en exceso. La capacidad máx. es de 1,5 kg.
5. Presione hacia abajo sobre la palanca de desbloqueo 7 y baje el brazo mezclador (Fig. 4).
6. Coloque la protección antisalpicaduras 12 y el embudo 11 en el bol de mezcla.
7. Enchufe la clavija en una toma de corriente debidamente instalada.
8. Gire el regulador de velocidad de acuerdo con las indicaciones de la tabla «Recomendaciones sobre el ajuste de la velocidad» a la velocidad necesaria entre 1y8.
Consulte la tabla «Recomendaciones sobre el ajuste de la velocidad».











¡NOTAS!



- Cuando se elaboran mezclas pesadas no supere los 15 minutos de tiempo de trabajo; tras cada ciclo deje enfriar la máquina hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- Utilice siempre la protección antisalpicaduras suministrada 11 / 12.
- En cuanto haya finalizado el proceso de amasado o mezclado, baje la velocidad de nuevo a «0», apague el aparato y desenchúfelo.
- Presione hacia abajo sobre la palanca de desbloqueo 7 y levante el brazo mezclador.
- Ahora puede despegar la mezcla sirviéndose de una espátula y sacarla del bol de mezcla.
- El bol de mezcla puede extraerse girándolo en sentido antihorario.
- Limpie los componentes utilizados según se indica en el apartado «Limpieza».

Recomendaciones sobre el ajuste de la velocidad

Se hace una recomendación general sobre qué accesorio batidor utilizar en la pantalla led. Esta indicación solo sirve de guía, pues puede variar en función de la cantidad de masa en el bol de mezcal y los ingredientes que se vayan a procesar.

| Velocidad | Accesorios batidores | Elaboración |
|-----------|---|--|
| 1-2 |    Todos | Para revolver o mezclar ingredientes al principio de todos los procesos de mezclado. |
| 2 |  Garfio amasador | Para incorporar levadura, así como amasar masas pesadas. |
| 3 |  Garfio amasador | Masas y mezclas de masas (por ejemplo, masas con levadura, pan, pizza) pesadas y duras, masa de galletas. |
| 3-6 |  Batidor plano  Varilla batidora | Para masas algo más espesas: por ejemplo, dulces, galletas, masa quebrada, masas con levadura ligeras (donut), merengue, mezclas de mantequilla/azúcar y mezclas preparadas de repostería. |
| 7-8 |  Varilla batidora | Para preparaciones ligeras: Para batir y montar nata, claras de huevo, salsas, glaseados cocidos, batidos de leche e ingredientes líquidos. |

Protección contra sobrecalentamiento

- La máquina dispone de una protección contra sobrecalentamiento. Cuando el motor se calienta demasiado, parpadea en la pantalla la advertencia  y el robot de cocina se para automáticamente.
1. Apague la máquina en el botón de encendido/apagado .
 2. Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
 3. Deje enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente.

07. ACCESORIOS

Los siguientes accesorios pueden pedirse posteriormente. Los accesorios pueden pedirse en línea en nuestra página web www.carrera.de, a través del servicio de atención al cliente o directamente en los establecimientos especializados.

| Accesorios | Referencia |
|------------------------|------------|
| Rodillo de pasta | 18016013 |
| Cortador de espaguetis | 18016014 |
| Cortador de fetuchini | 18016015 |
| Picador de carne | 18016012 |
| Rallador | 18016011 |

08. CUIDADOS Y LIMPIEZA



PELIGRO de descarga eléctrica por humedad



Desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de limpiar el brazo mezclador y el pie con un paño húmedo.

El brazo mezclador, el pie, el cable de conexión y la clavija no se deben sumergir en agua ni en ningún otro líquido.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.

Después de cada uso

Después de cada uso limpie el aparato inmediatamente. Demorarlo demasiado dificulta el proceso de limpieza innecesariamente y lo convierte en casos extremos en muy laborioso.

La acumulación de suciedad puede producir daños permanentes en el aparato.

Limpieza del brazo mezclador 3 y del pie 8

1. Desenchufe la clavija de la toma de corriente.
2. Desenganche el garfio amasador, el batidor plano, la varilla batidora o cualquier otro accesorio del accionamiento de accesorios.
3. Limpie el brazo mezclador y el pie, si es necesario, con un paño ligeramente húmedo. Pase después un paño seco.
4. No utilice la máquina hasta que todo esté seco.

Limpieza de la protección antisalpicaduras 12 y el embudo 11, el garfio amasador 13, el batidor plano 14 y la varilla batidora 15



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

El tornillo de fijación, la tapa protectora del accionamiento para accesorios, la protección antisalpicaduras, el embudo, el garfio amasador, el batidor plano y la varilla batidora no deben lavarse en el lavavajillas.

1. Coloque las piezas que desea lavar en agua fría o templada para ablandar los restos de masa. También puede incorporar un poco de jabón lavavajillas al agua.
2. Elimine los restos de masa ablandados con un cepillo lavaplatos.
3. Aclare las piezas con agua limpia.
4. Deje secar bien las piezas, antes de recogerlas o utilizarlas de nuevo.

Limpieza del bol de mezcla 10

- El bol de mezcla es de acero inoxidable y puede lavarse en el lavavajillas.
- Para lavar el bol de acero inoxidable no utilice nunca un cepillo de acero, ni lana de acero ni lejía. Para eliminar las manchas de cal puede utilizar vinagre.

09. CONSERVACIÓN




PELIGRO para los niños

Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.

- No enrolle el cable de conexión entorno al aparato (peligro de rotura del cable).

10. SOLUCIÓN DE ANOMALÍAS

 **¡PELIGRO!** En ningún caso intente arreglar el aparato por su cuenta. En caso de fallo, extraiga siempre la clavija de la toma de corriente.

| Anomalía: | Posible causa: | Solución: |
|--|--|--|
| No funciona | El aparato no está conectado a la corriente. | Enchufe la clavija en una toma de corriente. |
| El aparato se paga durante el funcionamiento/en la pantalla aparece «H». | El aparato se ha sobrecalentado. | Apague el aparato y desenchúfelo. Deje enfriar el aparato hasta alcanzar la temperatura ambiente. A continuación encienda nuevamente el aparato. |
| El motor funciona cada vez a menos velocidad. | La cantidad de masa supera posiblemente la capacidad máxima de llenado. | Retire la masa y repártala en dos partes. |
| | Posiblemente la masa esté demasiado húmeda y se pega por ello a las paredes del bol. | Añada más harina, 1 cucharada de cada vez, hasta que el motor vuelva a acelerarse. Siga procesando la masa hasta que se despegue de las paredes del bol. |
| El aparato vibra/ se mueve mientras que está en funcionamiento. | Los apoyos de goma están húmedos. | Limpie y seque los apoyos de goma en la parte inferior del aparato. |
| | En el caso de alimentos con mucho peso (por ejemplo, masa o queso) esto es normal. | Retire los ingredientes y repártalos en dos partes. |
| El accesorio roza durante el proceso de mezclado contra el fondo del bol de mezclas. | La altura del brazo mezclador está mal ajustada. | Póngase en contacto con nuestro servicio técnico. |

En el caso de anomalías que no aparezcan aquí, contacte con nuestro servicio técnico. Acuda a un taller especializado para reparar su aparato.

11. DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|--------------------|
| Tipo de artículo | No 657 |
| Número de artículo | 18476011 |
| Tensión de la red | 220-240V, 50/60 Hz |
| Clase de aislamiento | ⚡/clase I |
| Potencia | 800 W |

CARRERA es una marca comercial registrada. En base a mejorar el producto, nos reservamos el derecho a realizar cambios técnicos y ópticos tanto en el aparato como en los accesorios.



La Asociación de inspección técnica TÜV SÜD confirma que este robot de cocina es seguro para el uso previsto.

12. CONFORMIDAD

CE La marca CE fue colocada en el producto en conformidad con las Directivas Europeas.

La Declaración de Conformidad respectiva obra en poder del distribuidor:

Aquarius Deutschland GmbH

Weissenburger Str. 25 · 81667 München · ALEMANIA

(No es una dirección del servicio de atención)

13. ELIMINACIÓN



El símbolo del cubo de basura sobre ruedas tachado significa que en la Unión Europea el producto se debe llevar a un punto de recogida de residuos separado. Esto se aplica al aparato y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados no se deben eliminar con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.



Embalaje

Cuando quiera eliminar el embalaje, siga las correspondientes normas de protección medioambiental vigentes en su país.

14. GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Como fabricantes, garantizamos la calidad y funcionalidad de nuestros productos. Para este aparato asumimos una garantía del fabricante por 24 meses a partir de la fecha de compra.

Dentro del periodo de garantía, solucionaremos de forma gratuita todos los fallos ocasionados por defectos materiales o de fabricación mediante la reparación o sustitución del aparato, a nuestra discreción.

Los servicios de garantía únicamente se prestarán con la presentación del ticket de compra.

Esta garantía es válida en la República Federal de Alemania, así como en los países europeos en los que hayamos autorizado la venta de este producto CARRERA. Encontrará una lista de países de nuestros socios de reparación autorizados y sus datos de contacto en nuestra página de servicio

www.carrera.de/service.

Quedan excluidos de la garantía: Componentes sujetos a un desgaste por el uso. Vicios que no afecten considerablemente al valor o el funcionamiento del aparato.

Daños derivados de un uso indebido o un mantenimiento y cuidados deficientes del aparato, daños causados por la inobservancia de las disposiciones de seguridad vigentes y los datos en la placa de características, así como por la intervención de personas no autorizadas o por el uso de piezas de repuesto no originales, o daños que se deban a accidentes como incendios, inundaciones u otras influencias externas. Daños por un uso comercial del aparato.

El periodo de garantía no se alarga en caso de sustitución del aparato, sino que finaliza en cualquier caso 24 meses después de la fecha de la compra.

AVISO: La garantía del fabricante no limita ni modifica los derechos de garantía legales del consumidor. Por favor, infórmese en nuestro sitio web **www.carrera.de/service** acerca de la tramitación de la garantía, las reclamaciones o las preguntas más frecuentes.

Para todas las preguntas referentes al aparato, la compra de repuestos o ayuda en caso de garantía, rogamos contacten nuestro centro de servicio autorizado.