



Produktdetails
<https://r.cloer.eu/cat/food/de>

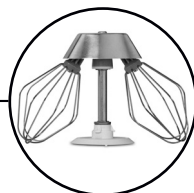
cloer

© 2019 by Cloer Germany GmbH&Co.KG
Von-Siemens-Str. 12 . 59757 Arnsberg . Germany
Technische Änderungen, Irrtümer bzw. Druckfehler vorbehalten.



Bedienungsanleitung

Küchenmaschine Typ 700



SPRACHEN - LANGUAGES - LANGUES - TALEN - LINGUE

DE	Bedienungsanleitung	S.3
GB	Operating Instructions	S.8
FR	Notice d'utilisation	S.14
NL	Gebruiksaanwijzing	S.18
IT	Istruzioni sull'uso	S.23

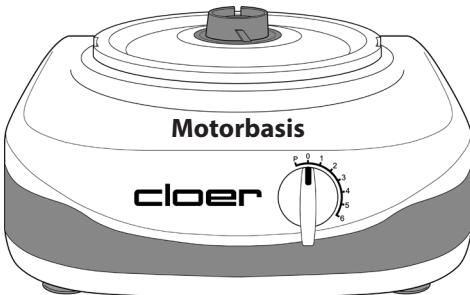
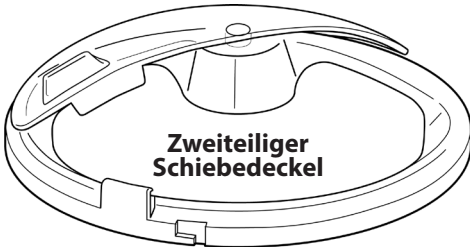
Grundlegende Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist ausschließlich dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden und Büros,
 - in landwirtschaftlichen Anwesen,
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen oder
 - in Frühstückspensionen.
- Lassen Sie Reparaturen an Cloer Elektrogeräten nur durch den Cloer Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt dadurch Ihr Garantieanspruch.
- Betreiben Sie das Gerät nur an haushaltsüblichen Steckdosen. Prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Ist die Anschlussleitung beschädigt, muss sie durch den Cloer Werkskundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stecken Sie den Netzstecker erst in die Steckdose, wenn alle nötigen Vorbereitungen abgeschlossen sind. **Verletzungsgefahr!**
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
 - wenn eine Störung auftritt.
 - wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird.
 - bei nicht vorhandener Aufsicht.
 - vor dem Zusammenbau und dem Auseinandernehmen.
 - vor jeder Reinigung
- Ziehen Sie bitte nur am Stecker, niemals an der Zuleitung.
- Die Zuleitung nicht zu stramm spannen, nicht über scharfe Kanten ziehen, nicht zum Tragen benutzen und vor Hitze (z.B. Herdplatte) schützen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen erhitzten Backofen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät und seine Anschlussleitung ist von Kindern fernzuhalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Schützen Sie Ihr Gerät vor Feuchtigkeit (Spritzwasser / Regen) und benutzen Sie es nicht mit feuchten Händen.
- Das Gerät ist nur zum Kneten, Schlagen und Rühren von Lebensmitteln geeignet.
- Nehmen Sie alle Teile vor der Reinigung des Geräts ab. Nähere Infos zur Reinigung finden Sie auf den folgenden Seiten.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit geschlossenem Deckel. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Zur Verhinderung von Verletzungen und/ oder Geräteschäden, halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Schabern und andere Utensilien von Schneebeesen, Schläger, Klingen, Knethaken und allen beweglichen Teilen fern.

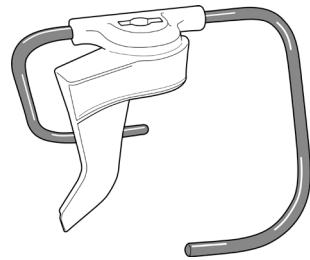
- Greifen Sie nicht in die Rührschüssel während des Betriebes.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann zu Brandgefahr, Stromschlag oder Verletzungen führen. Verwenden Sie aus diesem Grunde niemals Zubehörteile von anderen Geräten.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt während des Betriebes.

DE Lieferumfang - Begriffserklärung

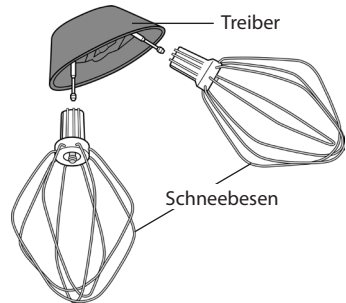
Küchenmaschine Typ 700



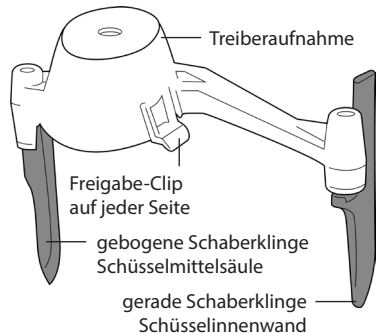
Knethaken



Schneebesen mit Treiber



Schüsselschaber mit Aufnahme



Technische Daten

Typ	Volt	Hz	Watt
700	220-240	50-60	650

Vor dem Erstgebrauch

- Lesen Sie vor dem Erstgebrauch diese Anleitung aufmerksam durch.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile und evtl. Aufkleber, nicht das Typenschild.
- Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine trockene, rutschfeste und ebene Unterlage.
- Wir empfehlen alle Teile vor dem ersten Gebrauch kurz mit warmen Seifenwasser abzuspülen.
- Sie sollten den Schneebesenstreiber gründlich mit warmen Seifenwasser abspülen und danach richtig abtrocknen, um den Glanz der Oberfläche zu schützen.
- Wischen Sie die Motorbasis mit einem feuchten Tuch ab.
- Alle Zubehörteile müssen komplett trocken sein, bevor Sie die Küchenmaschine in Betrieb nehmen.

CE-Kennzeichnung / Sicherheitshinweise



Das Gerät entspricht den Anforderungen der zutreffenden EG-Richtlinien.



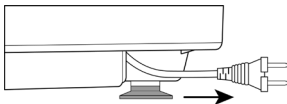
Das Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch in geschlossenen Räumen bestimmt.



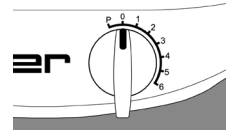
ACHTUNG! Bei Nichtgebrauch und vor jeder Reinigung des Gerätes Netzstecker ziehen!

Inbetriebnahme

- Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine saubere, stabile Arbeitsfläche.
- Ziehen Sie das Stromkabel vollständig aus dem Steckerdepot.



- Stecken Sie den Stecker erst in die Steckdose, wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind.
- Machen Sie sich im Anschluss, mit der Motorschaltgeschwindigkeit und den Drehzahlen von jeder Geschwindigkeit vertraut.
- Es gibt sechs Geschwindigkeitsstufen, die die Kontrolle über das Mixen gewährleisten.
- Bei „0“ ist der Motor ausgeschaltet.



- Die „P“ Position bedeutet Pulse und bietet volle Leistung an. Sie können das Pulsieren nutzen, um Zutaten schnell einzubinden.
- **Wir empfehlen:** Starten Sie zu Beginn immer mit Geschwindigkeit 1 und tasten Sie sich an die benötigten Geschwindigkeiten heran.

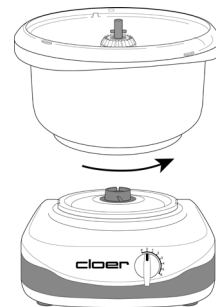
Überhitzungsschutz

- Die Küchenmaschine ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Sollte der Motor überhitzt oder überlastet werden, wird der Motor über die automatische Abschaltung ausgeschaltet.
- Um die Küchenmaschine nach einem Notaus wieder nutzen zu können, folgen Sie bitte diesen Anweisungen:
 - Nehmen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 - Drehen Sie den Knopf auf Null (0).
 - Warten Sie mindestens 1 Stunde, um den Motor abkühlen zu lassen.
 - Stecken Sie danach den Stecker wieder in die Steckdose und schalten Sie die Küchenmaschine wieder an.
 - Die Funktionalität sollte nun wieder gegeben sein.

Montage und Umgang

Montage der Aufnahme in die Rührschüssel

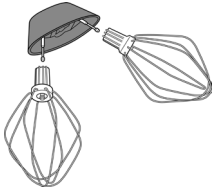
- Stecken Sie die **Aufnahme** in den Boden der **Rührschüssel** und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn fest.
- Stellen Sie nun die Schüssel auf die **Motorbasis** und drehen Sie diese mit leichtem Druck gegen den Uhrzeigersinn nach unten. Mit einem spürbaren und hörbaren Klick ist die Schüssel in der richtigen Position eingerastet.



- Stellen Sie vor Betrieb sicher, dass die Schüssel richtig eingerastet ist.
- Verwenden Sie die **Schneebesen** am Besten für folgende Inhalte:
 - Zubereitung von leichten, weichen Teigen ohne Stücke, wie z.B. Waffelteig
 - das Schlagen von Butter, Sahne, Eischnee, etc.
- Wechseln Sie von den Schneebesen zu den **Knethaken**, wenn Sie zum Beispiel: Mehl, Nüsse, Schokoladenstücke, Rosinen und andere harte Zutaten in den Teig geben.

Montage der Schneebesen

- Stecken Sie die **Schneebesen** auf den dazugehörigen **Treiber**. Prüfen Sie, dass die Schneebesen sicher befestigt sind. Setzen Sie dann die Schneebesen auf die Aufnahme in der Rührschüssel. Stellen Sie einen festen und korrekten Sitz sicher, bevor Sie den Motor einschalten.



- Als Zubehörteil für die Schneebesen können Sie die **Schüsselschaber** nutzen.

Montage der Schaber

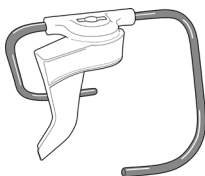
- Der gebogene Schaber ist am kurzen Arm befestigt und entfernt Zutatenreste an der Mittelsäule der Rührschüssel.
- Der gerade Schaber ist am längeren Arm befestigt und sorgt dafür, dass Teigreste immer von der Schüsselinnenwand wieder in Richtung Schneebesen geschoben werden.
- Jeder Schaber passt nur an den für ihn bestimmten Arm des Treibers.
- Wenn die Schaber fest eingerastet sind, können Sie diese nutzen.

Umgang mit den Schüsselschabern

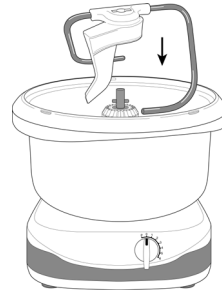
- Um die **Schüsselschaber** zu befestigen, stülpen Sie den Treiber über den Schlagtreiber der Schneebesen. Prüfen Sie, dass beide Bügel komplett eingerastet sind.
- Um die Schüsselschaber zu entfernen, lösen Sie beide Bügel und ziehen sie leicht nach oben. Dabei kann es passieren, dass sich der gebogene Schaber vom Treiber löst. Montieren Sie ihn einfach wieder wie gewohnt. Um ein Ablösen zu verhindern, drehen Sie die Aufnahme der Schüsselschaber leicht entgegen dem Treiber der Schneebesen.
- Bitte verwenden Sie die Schüsselschaber nur zusammen mit den Schneebesen. Eine Nutzung mit dem Knethaken ist nicht möglich und notwendig, da der Knethaken so konstruiert ist, dass er Teigreste selbstständig zurück in die Mitte bringt.

Montage des Knethakens

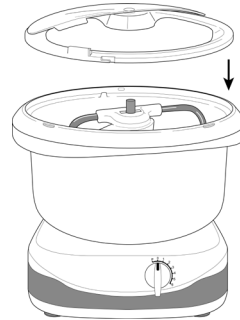
- Der **Knethaken** ist besonders zum Kneten von schweren Teigen (wie z.B. Brotteigen) oder zum Unterheben von Zutaten, wie Schokoladenstückchen oder Obststücken, geeignet.
- Bei Verwendung des Knethakens, stellen Sie die Geschwindigkeit maximal auf Stufe 2-3.



- Stecken Sie den Knethaken auf die Aufnahme in der Rührschüssel und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn bis er richtig platziert ist.



- Betreiben Sie die Küchenmaschine niemals ohne Deckel! Dadurch wird das Spritzen am Anfang des Mixens verhindert und ein unbeabsichtigter Kontakt mit den sich bewegenden Geräteteilen vermieden.



- **Vorsicht:** Überlasten Sie den Mixer nicht! Die Schüssel sollte nicht komplett gefüllt sein. Bei dicken oder steifen Teigen muss eine gewisse Bewegungsfreiheit für den Teig gegeben sein.

Rezepte



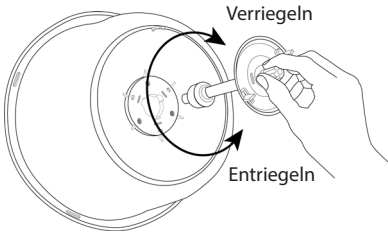
Rezepttipps

<https://r.cloer.eu/recipes/de>

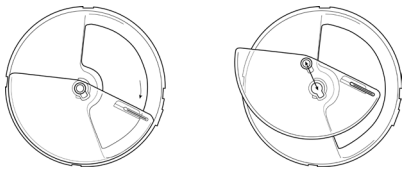
Reinigung

- Nehmen Sie die verwendeten Teile der Küchenmaschine ab, bevor Sie sie reinigen.
- Wir empfehlen alle Teile per Hand zu waschen, um eine Erweichung des Kunststoffes zu vermeiden.
- Bei Spülmaschinenverwendung bitte beachten: Nur Rührschüssel (ohne Aufnahme), Deckel und Schneebesen (ohne Treiber) sind spülmaschinengeeignet.

- Die Aufnahme sollte vom Boden der Schüssel entfernt werden. Dafür drehen Sie diese zum Entriegeln gegen den Uhrzeigersinn und ziehen diese nach oben.



- Nach der Reinigung stecken Sie die Aufnahme wieder in die Schüssel und verriegeln Sie diese durch eine Drehung mit dem Uhrzeigersinn.
- Nehmen Sie die Schneebesen zur Reinigung immer von der Halterung und reinigen Sie die Teile getrennt.
- Um seinen Glanz zu bewahren, sollte der Schneebesentreiber per Hand gespült werden. Die meisten Spülmittel können die Aluminiumlegierung trüben oder oxidieren, trocknen Sie die Halterung deswegen gut ab. So bleibt der Glanz der Halterung erhalten.
- Für eine einfache Reinigung des Deckels: Drehen Sie den **Schiebedeckel** im Uhrzeigersinn bis die Kerbe des Schiebedeckels am Rand der Öffnung stößt. Heben Sie den Schiebedeckel an, um beide Teile zu trennen. Um beide Teile wieder zu verbinden, richten Sie die Kerbe des Schiebedeckels am Rand der Öffnung aus und haken Sie ihn wieder ein.



Nach der Reinigung:

- Bevor Sie die Schüssel zurück auf die Motorbasis setzen, stellen Sie sicher, dass alles richtig trocken ist.
- Reinigen Sie die Motorbasis nur mit einem feuchten Tuch, jedoch nie unter fließendem Wasser.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.

Umweltfreundliche Entsorgung

Unsere Geräte haben für den Transport ausschließlich umweltfreundliche Verpackungen. Geben Sie Kartonagen und Papier in die Altpapiersammlung, Kunststoffverpackungen in den Wertstoffmüll.



ACHTUNG!
Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Elektrogeräte enthalten wertvolle Rohstoffe. Führen Sie auch das ausgediente Gerät bitte dem anerkannten Recyclingkreislauf zu. Über Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Cloer Online-Shop

Weitere Cloer Produkte und viele interessante Informationen rund um Cloer finden Sie in unserem Online-Shop.



Cloer Online-Shop
<https://cloer.de>

Gewährleistung

Cloer Elektrogeräte entsprechen den aktuellen EG-Richtlinien und Sicherheitsvorschriften. Sollte es einmal vorkommen, dass Ihr Cloer-Gerät einen Defekt hat oder nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler. Registrierten Stammkunden steht darüber hinaus der Cloer-Werkskundendienst zur Verfügung.

DE

cloer Werkskundendienst

Tel.: +49.2932.6297-660 | Mail: service@cloer.de
<https://service.cloer.com>

Herstellergarantie

Bitte registrieren Sie Ihr Gerät innerhalb von 6 Monaten nach dem Kauf, um in den Genuss unserer Herstellergarantie zu gelangen. Es gelten die Garantiebedingungen, die zum Zeitpunkt der Registrierung veröffentlicht sind.



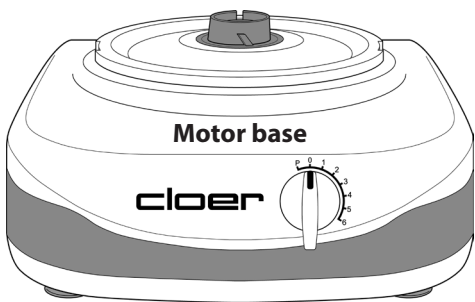
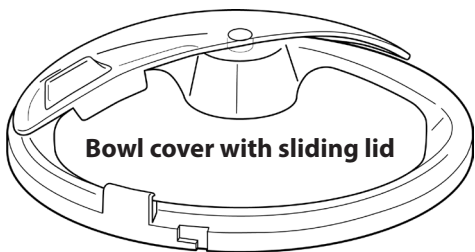
Produktregistrierung & Garantiebedingungen
<https://service.cloer.com/register/>

Basic Safety Instructions

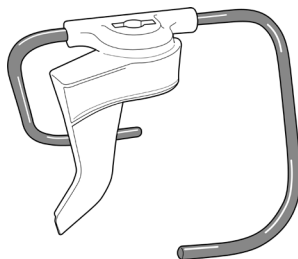
- The appliance is intended to be used in household only and similar environments like:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
 - in farm houses,
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments
 - on bed and breakfast type environments.
- Repairs of Cloer electronics appliances should be carried out only by the Cloer customer service. Improper repairs can involve substantial dangers for the user. Moreover, this will void your warranty claims.
- Operate the appliance only at household-usual power sockets. Check if the mains voltage stated on the type plate is up to that of your power supply network.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Cloer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid damage.
- Plug the mains plug into the mains socket just when all the necessary preparations have been made. Risk of injury!
- Pull power plug of the power socket
 - in case of a defect
 - if the appliance is not used for a longer time
 - if the appliance is unattended
 - before the assembly and disassembly
 - before any cleaning.
- Only pull at the plug, never at the feed cable.
- Do not stretch the feed cable over sharp edges and do not tighten it too tight, do not use the feed cable for carrying and protect it from heat (hotplate, for example).
- Do not place the appliance near hot surfaces such as a gas- or electric cooker or oven.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children to ensure they do not play with it.
- Do not use the appliance outdoors.
- Protect the appliance from humidity (splashing water or rain) and do not use it with wet hands.
- The appliance is designed only to knead, beat and blend food.
- Remove all the parts of the appliance before cleaning. More information about proper cleaning on the following pages
- Do not immerse appliance in water.
- Operate the appliance only with the covers in place. Avoid contact with moving parts. Keeps hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks, beaters, blades, or dough hook and/or other moving parts during operation to reduce risk of injury to persons, and /or damage to the appliance or its attachments.
- Do not reach into the bowl during the operation.
- The use of attachments, that are not recommended or sold by the producer may cause injuries, risk of fire or electric shock. For these reasons do not use attachments of other appliances.
- Do not leave the appliance unattended during the operation.

Scope of supply - Term definition

Food Processor Typ 700

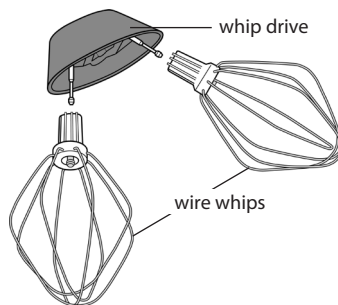


Dough Hook

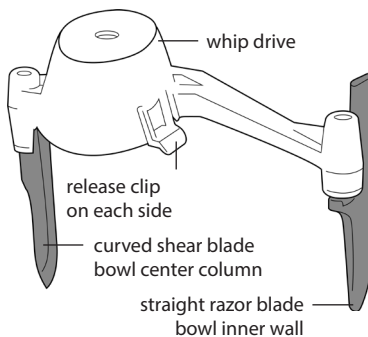


GB

Metal whip drive – wire whips



Bowl Scraper with whip drive



Technical Data

Type	Volt	Hz	Watt
700	220-240	50-60	650

Before the first use

- Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time.
- Remove all packaging elements and stickers, but not the rating plate.
- Place the electric food processor on a dry, flat, non-slip surface.
- We recommend washing all the attachments with warm soap water before the first use.
- The whip driver should be hand washed in warm soapy water, rinsed and dried to maintain its luster.
- The motor base should be only wiped with a damp cloth.
- All the attachments must be completely dried before they are used in the appliance.

CE Label / Safety information



The appliance meets the requirements of the applicable EC directives.



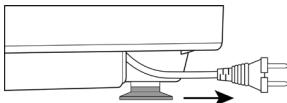
The appliance is designed for indoor domestic use only.



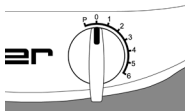
ATTENTION! Always unplug the appliance when not in use and before cleaning.

Operation

- Place the mixer on a clean, stable work surface.
- Unwind or pull out the power cord.



- Plug the mains plug into the mains socket just when all the necessary preparations have been made.
- Familiarize yourself with the motor speed switch, and the rpms of each speed.
- There are six speed levels that ensure the control of the mixing.
- In "0" the motor is off.



- The "p" position means Pulse and provides full power while it is held in position.
- **We recommend** starting with a "1" speed and try cautiously other levels.

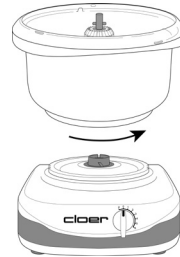
Overheating Protection

- The food processor has a safety cut-off switch to protect against overheating. If the motor is overloaded or overheated, the thermal switch will stop the motor.
- To reset the mixer after an emergency stop, follow these instructions:
 - Remove the plug
 - Turn the knob to zero (0)
 - Wait at least 1 hour to allow the motor to cool completely
 - Turn on the appliance again
 - The function should be available again

Assembly

Drive shaft assembly in the bowl.

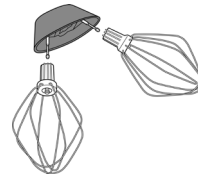
- Introduce the drive shaft into the bottom of the bowl and rotate clockwise.
- To attach the mixing bowl securely, ensure that it locks into place. Place the bowl on the motor base and rotate counter-clockwise with slight downward pressure. You will hear and feel it click into place.



- Make sure the bowl is correctly placed before using the appliance.
- The wire whips are best used for:
 - light dough without pieces like waffles
 - creaming soft butter, cream, whipped egg whites
- The wire whips attach to the whip driver. Make sure they are securely set. This whip driver fits down over the bowl drive shaft. Prove everything fits correctly before starting the motor.
- Switch to the dough hook when adding flour nuts, chocolate chips, raisins and other hard items to your dough.

Assembly of the wire whips

- The wire whips attach to the **whip driver**. Make sure they are securely set. This whip driver fits down over the bowl drive shaft. Prove everything fits correctly before starting the motor.



- As attachment for the wire whips you can use the **bowl scraper**.

Assembly of the scraper

- The curved blade attaches to the short arm of the driver and scrapes the centre column.
- The straight blade attaches to the longer arm of the driver and scrapes the outer wall to scrape the batter in the direction of the wire whips.
- Each scraper blade only fits into the proper driver tab.
- Once the scrapers are correctly set, they will be ready to be used.

Using the bowl scraper:

- To attach the **bowl scraper**: put the driver over the whip driver. Make sure both clips are fully latched.
- To remove the bowl scraper, simply release the two clips and pull it free. The scrapers may come off of the driver. Simply assemble again. To avoid a come off, rotate the driver shaft of the scraper lightly against the driver of the wire whips.
- The bowl scraper is designed to be used only with the wire whips. The use together with the dough hook is not possible or necessary, since the dough hook already brings the batter itself to the middle.

Assemble the dough hook

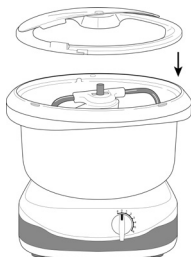
- The **dough hook** is very effective for kneading heavy doughs like loaf batch or for mixing ingredients like chocolate chips or fruits chunks.
- When using the dough hook, set the maximum speed to level 2-3.



- Put the dough hook on the drive shaft and rotate it clock-wise until it is properly seated on the drive shaft.



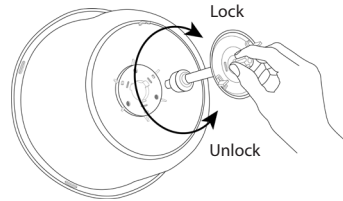
- Do not use the appliance without cover. This prevents splashing at the beginning of mixing and helps prevent accidental contact with moving parts.



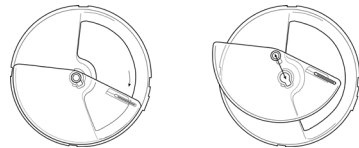
- **Caution:** Do not overload the mixer! The bowl should not be completely full. When making heavy or stiff dough, certain mobility is necessary.

Cleaning

- Remove the attachments from the mixer before washing.
- We recommend washing all the parts per hand to avoid plastic softening.
- The mixing bowl, (without the drive shaft), the cover and the wire whips (without driver) are dishwasher safe.
- The drive shaft must be removed from the bowl. In order to do this, rotate the drive shaft counter-clockwise and pull firmly upwards.



- After cleaning, insert the holder back into the bowl and lock it by turning it clockwise.
- Always remove the wire whips from the holder and wash each part separately.
- The metal whip driver should be hand washed to maintain it's luster. Most dishwasher detergents will dull or oxidize the aluminium alloy of the driver.
- For easy cleaning of the lid, rotate the sliding lid clockwise until the notch on the sliding lid lines up with the hole in the cover. Lift the sliding lid straight up to separate the two pieces. To re-connect align the center notch of the sliding lid with the hole in the cover and the sliding lid will drop easily into place.



After the cleaning:

- Before setting the bowl on the motor base again, make sure everything is well dried.
- The motor base should be cleaned using a soft, damp cloth.
- Avoid the use of hard cleansers.

Environmentally friendly disposal

We use environmentally friendly packaging for the transport of our appliances. Please recycle cardboard/paper and plastic packaging appropriately.



ATTENTION!

Electrical appliances should not be disposed of with the household trash.

Electrical appliances contain valuable raw materials. When an appliance is worn-out, please take it to a recognised recycling facility. Consult the local authorities for information on recycling appliances.

Warranty

Cloer electrical appliances are in conformity with the currently required EC-guidelines and safety regulations. If your Cloer electrical appliance has a defect or it does not work properly, contact your specialist dealer. Registered clients have at their disposal our technical customer service.

cloer Technical customer service

Mail: service-gb@cloer.com
<https://service.cloer.com>

GB

Manufacturer warranty

Please register your appliances in the period of 6 months since the purchase in order to benefit from our manufacturer warranty. The published conditions of warranty in the moment of the registration are valid. You will find conditions of warranty and product registration here:



Manufacturer warranty
<https://r.cloer.eu/page/guarantee-gb>

Consignes de base de sécurité

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi qu'à des utilisations similaires, comme par exemple :
 - dans des cuisines pour collaborateurs dans des magasins et bureaux,
 - dans les propriétés agricoles,
 - par les clients des hôtels, motels et autres installations locatives ou bien
 - dans les pensions avec petit-déjeuner.
- Ne confiez les réparations de vos appareils électriques Cloer qu'au service après-vente de la maison Cloer exclusivement. Des réparations incorrectement réalisées peuvent entraîner d'importants dommages pour l'utilisateur. Votre droit à garantie devient alors caduc.
- Utilisez uniquement l'appareil sur des prises de courant domestiques ordinaires. Vérifiez si la tension réseau indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de votre réseau électrique.
- Si le cordon de raccordement est endommagé, il faut le faire remplacer par le service après-vente de la maison Cloer, afin d'éviter tout risque inutile.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise qu'une fois toutes les préparations requises effectuées. Risque de blessure !
- Débranchez la fiche secteur de la prise de courant,
 - si un dysfonctionnement se produit ;
 - si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période ;
 - en l'absence de supervision.
 - avant montage et démontage.
 - avant tout nettoyage.
- Veuillez tirer uniquement sur la fiche, jamais sur le cordon.
- Veillez à ne pas trop tendre les câbles d'alimentation, ne pas frotter contre des arêtes vives, ne pas utiliser pour le transport et protéger de la chaleur (p. ex. le foyer de la cuisinière).
- Ne placez pas l'appareil au-dessus ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique chauffée ou dans un four chaud.
- Cet appareil peut être utilisé par les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou encore manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'elles aient reçu une formation ou des instructions portant sur l'utilisation sans risque de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers pouvant en découler.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les enfants âgés de moins de 8 ans ne doivent pas être en contact avec l'appareil et son câble de connexion.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Protégez l'appareil de l'humidité (éclaboussures / pluie) et ne l'utilisez pas avec les mains mouillées.
- L'appareil est conçu uniquement pour pétrir, fouetter et mélanger les produits alimentaires.
- Avant le nettoyage de l'appareil, retirez toutes les pièces. Pour de plus amples informations sur le nettoyage, veuillez vous reporter aux pages suivantes.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- N'utilisez votre appareil qu'avec le couvercle correctement fermé. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Pour éviter les blessures et/ou les dommages matériels sur l'appareil,

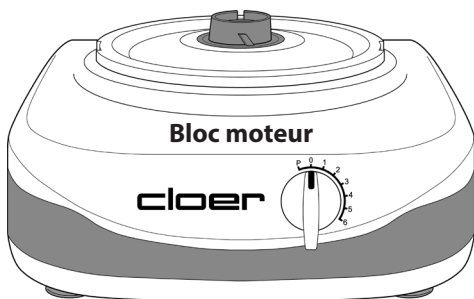
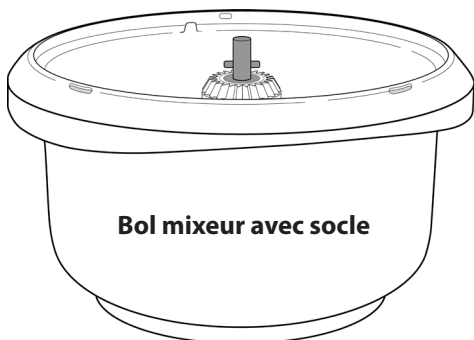
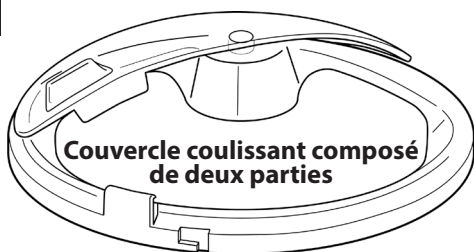
prenez vos mains, cheveux, vêtements, spatules et autres ustensiles à distance des fouets, batteurs, couteaux, crochets pétrisseurs et de toutes les pièces en mouvement.

- N'introduisez jamais vos mains dans le bol mixeur pendant son fonctionnement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant, peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures. En conséquence, n'utilisez jamais les accessoires provenant d'autres appareils.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

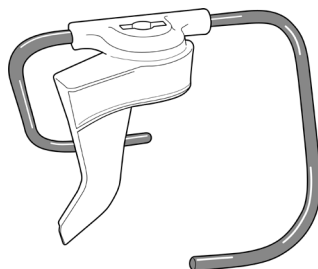
Définition des termes du contenu de la livraison

Robot culinaire type 700

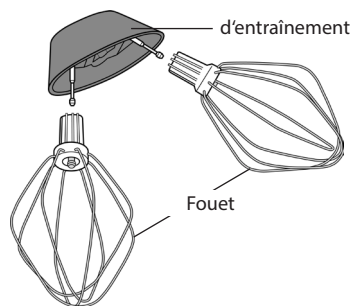
FR



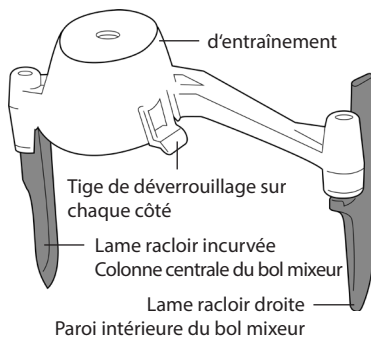
Crochet pétrisseur



Fouet avec moyeu d'entraînement



Racloir avec socle



Caractéristiques techniques

Type	voltage	hz	watt
700	220-240	50-60	650

Avant la première utilisation

- Lisez attentivement cette notice avant la première utilisation.
- Retirez toutes les pièces d'emballage et les éventuels autocollants, sauf toutefois la plaque signalétique.
- Placez le robot culinaire sur un support sec, antidérapant et stable.
- Nous recommandons de laver brièvement toutes les pièces à l'eau savonneuse avant de les utiliser pour la première fois.
- Il est nécessaire de laver minutieusement le moyeu d'entraînement du fouet à l'eau savonneuse chaude et de le sécher soigneusement, pour protéger le brillant de la surface.
- Essayez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide.
- Assurez-vous que tous les accessoires soient soigneusement séchés, avant la mise en service du robot culinaire.

Marquage CE / Consignes de sécurité



L'appareil correspond aux normes des directives CE en vigueur.



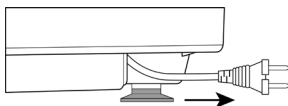
L'appareil est destiné exclusivement à une utilisation en intérieur dans des locaux fermés.



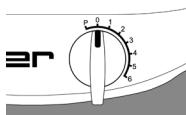
ATTENTION ! Si l'appareil n'est pas utilisé et avant chaque nettoyage, débrancher la fiche secteur !

Operation

- Placez le robot culinaire sur un plan de travail propre et stable.
- Sortez le cordon d'alimentation entièrement de son logement.



- Ne branchez la fiche secteur dans la prise qu'une fois toutes les préparations requises effectuées.
- Prenez le temps de vous familiariser avec la vitesse du moteur et les vitesses de rotation de chaque vitesse.
- Six positions de vitesse permettent de contrôler le mixage.
- Sur la position « 0 », le moteur est arrêté.



- La position « P » correspond à la fonction pulse et offre une puissance totale. Vous pouvez utiliser la position pulse pour mélanger rapidement des ingrédients.
- Nous vous recommandons : de toujours commencer par la vitesse 1 et de vous tenir aux vitesses définies.

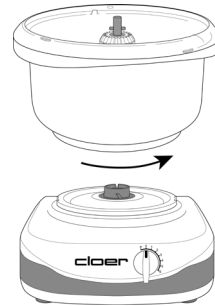
Protection de surchauffe

- Le robot culinaire est équipé d'un système de protection contre la surchauffe. Si le moteur devait être en surchauffe ou en surcharge, il est arrêté via le disjoncteur automatique.
- Pour pouvoir réutiliser le robot culinaire après un arrêt d'urgence, veuillez procéder comme suit :
 - Débranchez la fiche de la prise secteur.
 - Positionnez le bouton sur zéro (0).
 - Attendez au moins 1 heure, pour laisser refroidir le moteur.
 - Rebranchez ensuite la fiche dans la prise secteur et rallumez le robot culinaire.
 - La fonctionnalité devrait alors être rétablie.

Montage et manèment

Le montage du socle au fond du bol mixeur

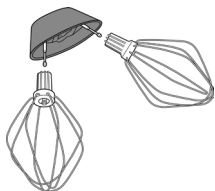
- Insérez le socle au fond du bol mixeur et resserrez-le en tournant dans le sens horaire.
- Placez ensuite le bol mixeur sur le bloc moteur en effectuant une légère rotation vers le bas dans le sens anti-horaire. Après un clic perceptible et audible, le bol mixeur est inséré dans la position correcte.



- Avant son utilisation, assurez-vous que le bol mixeur soit bien correctement engagé.
- Utilisez les fouets de façon optimale pour les opérations suivantes :
 - Pour préparer des pâtes légères et souples sans grumeaux, telles que par ex. la pâte à gaufres
 - Pour fouetter le beurre, la crème, les blancs d'œufs en neige, etc.
- Remplacez le fouet mixeur par le crochet pétrisseur pour incorporer par ex. à la pâte : de la farine, des noix, des morceaux de chocolat, des raisins secs et d'autres ingrédients solides dans la pâte.

Montage des fouets

- Insérez les fouets dans le moyeu d'entraînement correspondant. Assurez-vous que les fouets soient fixés solidement. Placez alors les fouets sur le socle au fond du bol pétrisseur. Assurez-vous que la fixation est solide et correcte, avant d'allumer le moteur.



- Vous pouvez utiliser les **raclours du bol** comme accessoires pour les fouets.

Montage des raclours

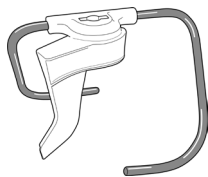
- La lame de racloir incurvée est fixée sur le bras court et élimine les ingrédients résiduels de la colonne centrale du bol mixeur.
- La lame de racloir droite est fixée sur le bras le plus long et repousse les résidus de pâte en direction des fouets.
- Chaque lame de racloir est adaptée au moyeu d'entraînement pour lequel elle est définie.
- Une fois que les lames de racloir sont solidement engagées, vous pouvez les utiliser.

Maniement des fouets du bol mixeur

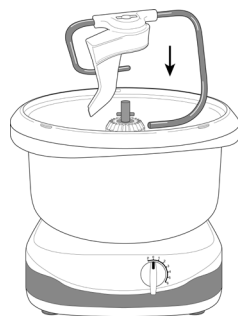
- Pour fixer les **raclours du bol mixeur**, retournez le moyeu d'entraînement des fouets via l'entraînement des batteurs du fouet. Assurez-vous que les deux encoches soient complètement engagées.
- Pour retirer les raclours, desserrez les deux encoches et tirez-les en poussant légèrement vers le haut. Il peut arriver que la lame incurvée se détache du moyeu d'entraînement. Il suffit de la remonter simplement comme d'habitude. Pour éviter qu'elle ne se détache, tournez légèrement le racloir dans le sens opposé au fouet.
- N'utilisez les raclours qu'avec les fouets. Une utilisation avec le crochet pétrisseur n'est ni possible ni requise, puisque le crochet pétrisseur est conçu de façon à repousser automatiquement les restes de pâtes au centre du bol.

Montage du crochet pétrisseur

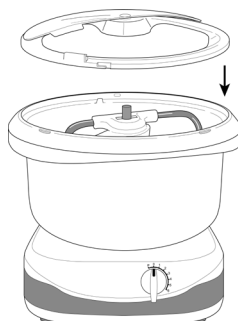
- Le **crochet pétrisseur** est conçu notamment pour pétrir des pâtes lourdes (telles que par ex. les pâtes à pain) ou pour incorporer des ingrédients, tels que des morceaux de chocolat ou de fruits.
- Lorsque vous utilisez le crochet de pétrissage, réglez la vitesse maximale sur 2-3.



- Insérez le crochet pétrisseur sur le support dans le bol et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit placé correctement.



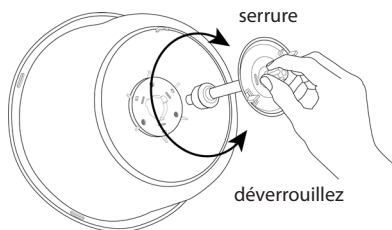
- N'actionnez jamais le robot culinaire sans couvercle ! De cette façon les projections au début sont évitées et tout contact accidentel avec les pièces en mouvement est évité.



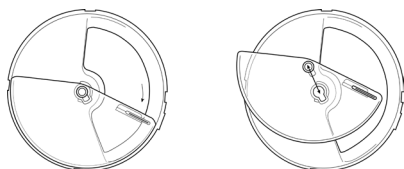
- **Attention** : ne surchargez pas le bol mixeur ! Ne remplissez pas complètement le bol mixeur. Pour les pâtes épaisses ou fermes, assurez un certain espace de liberté de mouvement à la pâte.

Nettoyage

- Retirez les pièces utilisées du robot culinaire avant le nettoyage.
- Nous recommandons de laver toutes les pièces manuellement, pour éviter de ramollir la matière plastique.
- Pour l'utilisation du lave-vaisselle, veuillez observer ce qui suit : uniquement les fouets (sans socle), le couvercle et les fouets (sans le moyeu d'entraînement) sont adaptés au lave-vaisselle.
- Le socle doit être retiré du fond du bol mixeur. Pour ce faire, tournez-le dans le sens anti-horaire et tirez fermement vers le haut.



- Après le nettoyage, réinsérez le support dans le bol et verrouillez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Pour le nettoyage, retirez toujours le fouet du support et nettoyez les pièces séparément.
- Pour conserver son brillant, l'appareil doit être lavé manuellement. La plupart des produits détergents risquent d'opacifier l'alliage d'aluminium ou de l'oxyder. Par conséquent, séchez-les toujours minutieusement. De cette façon le brillant de l'appareil reste maintenu.
- Pour un nettoyage facile du couvercle : Tournez le **couvercle coulissant** dans le sens horaire jusqu'à ce que l'encoche du couvercle coulissant bute sur le bord. Soulevez le couvercle coulissant, pour séparer les deux parties. Pour reliaer à nouveau les deux parties, dirigez les encoches du couvercle coulissant vers le bord du couvercle et l'insérer à nouveau.



Après le nettoyage :

- Avant que vous ne replaciez à nouveau le bol sur le socle de l'appareil, assurez-vous que tous les éléments soient correctement séchés.
- Ne nettoyez la base de moteur qu'avec un chiffon humide uniquement, toutefois jamais sous l'eau courante.
- N'utilisez pas de produits détergents agressifs.

Mise au rebut respectant l'environnement

Pour le transport, nos appareils sont exclusivement équipés d'emballages respectant l'environnement. Séparez les matériaux en fonction de leur nature, le papier et le carton d'une part et les emballages en plastique d'autre part. Mettez-les au rebut dans les containers correspondants.



ATTENTION !

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés à la poubelle.

Les appareils électriques contiennent des matériaux bruts de valeur. Veuillez remettre les appareils électriques en fin de vie à votre déchetterie locale ou un centre de recyclage agréé. Vous pouvez obtenir toutes les informations à propos du traitement de déchets auprès de votre commune.

Garantie

Les appareils électriques correspondent aux directives actuelles et aux prescriptions en matière de sécurité de l'UE.

Si votre appareil Cloer présente un dysfonctionnement, ou qu'il ne fonctionne pas correctement, veuillez consulter votre distributeur agréé ou le service après-vente d'usine de Cloer.

Les clients habituels enregistrés disposent en outre de notre service après-vente d'usine.

cloer Service après-vente d'usine

Mail: service-fr@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garantie du fabricant

Veuillez enregistrer votre appareil dans les 6 mois suivants son achat afin de pouvoir profiter de notre garantie fabricant. Les conditions de garantie publiées au moment de l'enregistrement s'appliquent. Les conditions de garantie des enregistrements de produits sont disponibles ici :



Garantie du fabricant

<https://r.cloer.eu/page/guarantee-fr>

FR

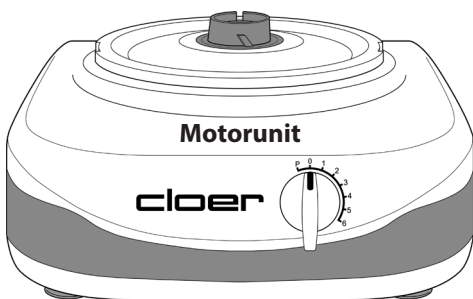
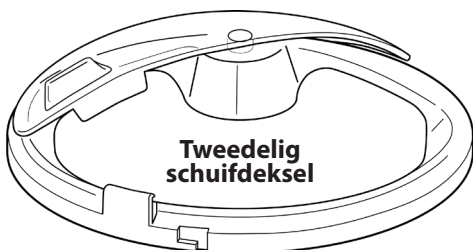
Essentiële veiligheidsinstructies

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
 - in de personeelskeuken van een winkel of kantoor,
 - in agrarische bedrijven,
 - door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodatie of
 - in B&B's.
- Reparaties aan elektrische apparatuur van Cloer dienen of door de reparatieservice van Cloer. Onoordeelkundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker veroorzaken. Bovendien vervalt daarmee de aanspraak op garantie.
- Sluit het apparaat uitsluitend op gewone stopcontacten aan. Controleer eerst of de spanning die op het typeplaatje is aangegeven overeenkomt met die van uw elektriciteitsnet.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet u deze, om risico's te voorkomen, of door de reparatieservice van Cloer laten vervangen.
- Steek de stekker pas in het stopcontact, nadat alle nodige voorbereidingen getroffen zijn. Letselgevaar!
- NL** • Trek de stekker uit het stopcontact
 - in geval van storing.
 - als het apparaat gedurende langere tijd niet wordt gebruikt.
 - als er geen direct toezicht voorhanden is
 - bij het in elkaar zetten en uit elkaar nemen
 - iedere keer voordat het apparaat wordt schoongemaakt.
- Trek altijd alleen aan de stekker, nooit aan de kabel.
- Span de stroomkabel niet te strak, niet over scherpe randen trekken, niet gebruiken om te dragen en bescherm deze tegen hitte (bijv. fornuis).
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een warme gas- of elektrische kookplaat of in een verwarmde oven.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een fysieke, zintuiglijke of geestelijke beperking of gebrek aan ervaring en kennis, maar alleen onder toezicht van een volwassene of als zij zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en de daaraan verbonden risico's begrijpen.
- Kinderen mogen dit apparaat niet bedienen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Gebruik het apparaat niet in de buitenlucht.
- Bescherm het apparaat tegen vocht (spatwater/regen) en gebruik het niet als u vochtige handen heeft.
- Het apparaat is alleen geschikt voor het kneden, kloppen en roeren van levensmiddelen.
- Verwijder alle onderdelen voordat u het apparaat schoonmaakt. Meer informatie over het schoonmaken vindt u op de volgende pagina's.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Gebruik het apparaat alleen met gesloten deksel. Raak geen bewegende onderdelen aan. Om letsel en/ of schade aan het apparaat te voorkomen, houd handen, haren, kleding, schrapers en ander keukengerei uit de buurt van de gardes, kloppers, messen, deeghaken en alle bewegende onderdelen.
- Grijp tijdens het gebruik niet in de mengkom.

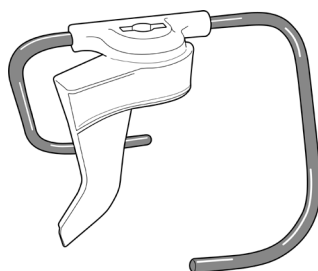
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of door de fabrikant worden verkocht, kan leiden tot brand, elektrische schokken of persoonlijk letsel. Gebruik daarom nooit accessoires van andere apparaten.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik

Levering – Verklaring van begrippen

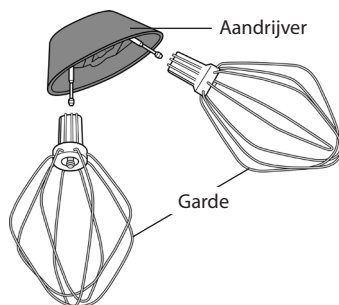
Keukenmachine type 700



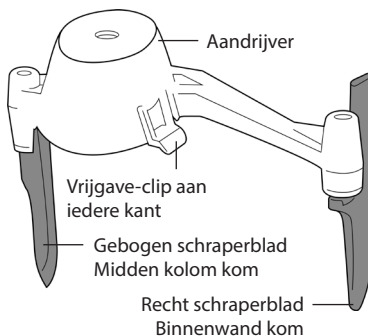
Deeghaak



Garde met aandrijver



Komschraper met aandrijfas



NL

Technische gegevens

Type	volt	Hz	watt
700	220-240	50-60	650

Voor het eerste gebruik

- Lees voor het eerste gebruik deze handleiding aandachtig door.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventuele stickers, behalve het typeplaatje.
- Plaats de keukenmachine op een droge, slipvrije en vlakke ondergrond.
- We raden aan om alle onderdelen kort voor het eerste gebruik met water en zeep af te spoelen.
- U dient de garde-aandrijver grondig te spoelen met warm water en zeep en vervolgens grondig te drogen, om de glans van het oppervlak te beschermen.
- Neem de motorunit met een vochtige doek af.
- Alle accessoires moeten volledig droog zijn voordat u de keukenmachine gebruikt.

CE-markering / Veiligheidsinstructies



Het apparaat voldoet aan de eisen van de van toepassing zijnde EU-richtlijnen.



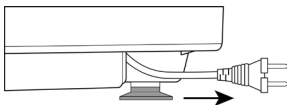
Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.



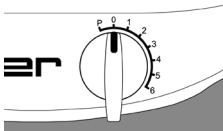
LET OP! Wanneer niet in gebruik en voor iedere reiniging van het apparaat moet de stekker uit het stopcontact worden getrokken!

Ingebruikname

- Plaats de keukenmachine op een schone, stabiel werkplek.
- Trek de stroomkabel volledig uit het stekkerreservoir.



- Steek de stekker pas in het stopcontact, als alle voorbereidingen getroffen zijn.
- Maak uzelf vervolgens vertrouwd met de snelheid van de motor en het toerental behorende bij iedere snelheid.
- Er zijn zes snelheidsniveaus die zorgen voor de controle over het mixen.
- Bij „0” is de motor uitgeschakeld.



- De „P” positie betekent puls en geeft volledige kracht. U kunt het pulseren gebruiken om snel ingrediënten te verwerken.

- **We bevelen het volgende aan:** Start om te beginnen altijd met snelheid 1 en pas de benodigde snelheden aan.

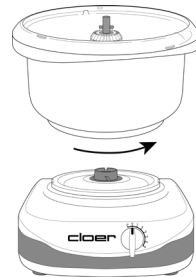
Beveiliging tegen oververhitting

- De keukenmachine is uitgerust met beveiliging tegen oververhitting. Als de motor oververhit raakt of overbelast raakt, wordt de motor uitgeschakeld via de automatische uitschakeling.
- Om de keukenmachine na een noodstop weer te kunnen gebruiken, volg deze instructies:
 - Trek de stekker uit het stopcontact
 - Draai de knop op nul (0).
 - Wacht minstens 1 uur, om de motor af te laten koelen.
 - Steek daarna de stekker weer in het stopcontact en schakel de keukenmachine weer aan.
 - Deze zou nu weer opnieuw moeten functioneren.

Montage en gebruik

Montage van de aandrijfas in de mengkom

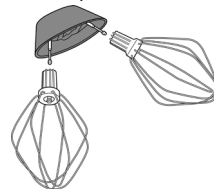
- Steek de **aandrijfas** onder in de **mengkom** en draai deze met de klok mee vast.
- Plaats nu de kom op de **motorunit** en draai deze met lichte druk en tegen de klok in naar beneden. Met een voelbare en hoorbare klik is de kom op zijn positie vergrendeld.



- Voor gebruik ervoor zorgen, dat de kom goed vergrendeld is.
- Gebruik de **garde** het beste voor de volgende inhoud:
- Bereiding van licht, zacht deeg zonder stukjes, zoals bijvoorbeeld wafeldeeg
- Het kloppen van boter, room, eiwitten, enz.
- Wissel van de garde naar de **deeghaak**, als u bijvoorbeeld: bloem, noten, stukjes chocolade, rozijnen en andere harde ingrediënten toevoegt aan het deeg.

Montage van de garde

- Steek de **garde** in de daarbij behorende **aandrijver**. Controleer of de garde stevig vast zit. Plaats vervolgens de garde op de aandrijfas in de mengkom. Zorg ervoor dat deze stevig en correct past voordat u de motor aanzet.



- Als hulpstuk voor de garde kunt u de **komschraper** gebruiken.

Montage van de schraper

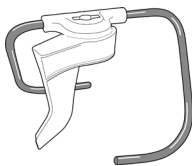
- De gebogen schraper wordt aan de korte arm bevestigd en verwijdert overblijfselen van ingrediënten aan de midden kolom van de mengkom.
- De rechte schraper is aan de langere arm bevestigd en zorgt ervoor, dat deegresten altijd van de binnenwand van de kom weer in de richting van de garde geschoven worden.
- Elke schraperblad past alleen op de specifieke arm van de aandrijver.
- Als de schrapers stevig vast zitten, kunt u de schrapers gebruiken.

Omgaan met de komschraper

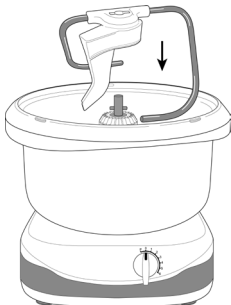
- Om de **komschraper** te bevestigen, plaats de aandrijver over de garde-aandrijver. Controleer dat beide beugels volledig vergrendeld zijn.
- Om de komschraper te verwijderen, maakt u beide beugels los en trekt u deze licht naar boven. Het kan voorkomen dat de gebogen schraper loskomt van de aandrijver. Gewoon opnieuw monteren. Om losraken te voorkomen, draait u de aandrijfas van de komschraper licht tegen de aandrijver van de garde.
- Gebruik alstublieft de komschraper alleen in combinatie met de garde. Gebruik met de deeghaak is niet mogelijk en noodzakelijk, omdat de deeghaak zo is ontworpen dat deegresten automatisch weer naar het midden wordt gebracht.

Montage van de deeghaak

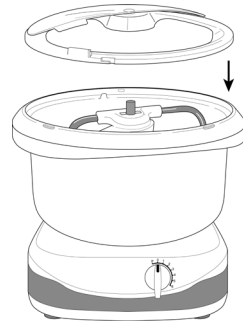
- De **deeghaak** is in het bijzonder geschikt om zwaar deeg (zoals bijv. brooddeeg) te kneden of voor het toevoegen van ingrediënten zoals chocoladeschilfers of stukjes fruit.
- Stel bij gebruik van de kneedhaak de maximumsnelheid in op niveau 2-3.



- Steek de deeghaak op de aandrijfas in de mengkom en draai deze met de klok mee totdat hij correct geplaatst is.



- Gebruik de keukenmachine nooit zonder deksel! Dit voorkomt spatten aan het begin van het mixen en vermijdt onbedoeld contact met de bewegende delen van het apparaat.

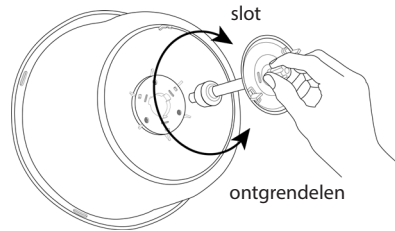


- **Voorzichtig:** Overbelast de mixer niet! De kom mag niet volledig gevuld zijn. Voor dik of stijf deeg moet er enige bewegingsvrijheid zijn voor het deeg.

NL

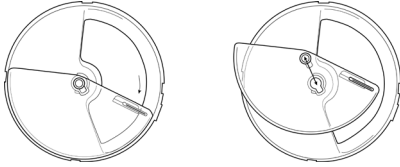
Schoonmaken

- Verwijder de gebruikte onderdelen van de keukenmachine voordat u ze schoonmaakt.
- We raden aan alle onderdelen op de hand te wassen om te voorkomen dat het kunststof zacht wordt.
- Let op bij het gebruik van de vaatwasser: Alleen de mengkom (zonder aandrijfas), deksel en garde (zonder aandrijver) zijn vaatwasmachinebestendig.
- De aandrijfas moet worden verwijderd van de bodem van de kom. Daarvoor draait u deze tegen de klok in en met een stevige ruk naar boven trekken.



- Na het reinigen plaatst u de houder terug in de kom en vergrendelt u deze door hem met de klok mee te draaien.
- Verwijder altijd de garde uit de houder om de onderdelen schoon te maken en maak de onderdelen apart schoon.
- Om zijn glans te behouden, moet de aandrijver van de garde met de hand worden gespoeld. De meeste vaatwasmiddelen kunnen de aluminiumlegering aantasten of oxideren, droog de houder daarom goed af. Zo blijft glans van de houder behouden.
- Voor eenvoudige reiniging van het deksel: Draai het schuifdeksel met de klok mee totdat de inkeping op het schuifdeksel de rand van de opening raakt. Til het schuifdeksel op om beide onderdelen van elkaar te

scheiden. Om beide onderdelen weer aan te sluiten, lijnt u de inkeping op het schuifdeksel uit met de rand van de opening en haakt u deze opnieuw in.



Na het schoonmaken:

- Voordat u de kom weer op de motorunit zet, zorg er voor, dat alles goed droog is.
- Maak de motorunit alleen schoon met een vochtige doek, maar nooit onder stromend water.
- Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.

Milieuvriendelijke verwijdering

Al onze apparaten zijn milieuvriendelijk verpakt voor het transport. Doe kartonnen verpakkingen en papier in de papierbak en kunststof verpakkingen bij het PMD-afval.



LET OP!
Elektrische apparaten horen
niet bij het huisvuil.

Elektrische apparaten bevatten waardevolle grondstoffen. Geef ook het apparaat aan het einde van zijn levensduur af bij een erkend recyclingpunt. Informeer bij uw gemeente over de mogelijkheden voor verwijdering.

Vrijwaring

Elektrische apparaten van Cloer voldoen aan de geldende Europese richtlijnen en veiligheidsvoorschriften. Als uw Cloer-apparaat onverhoopt defect is of niet goed werkt, neem dan contact op met de verkoper. Geregistreerde klanten kunnen ook gebruik maken van de diensten van de reparatieservice van Cloer.

cloer Reparatieservice van Cloer

Mail: service-nl@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Fabrieksgarantie

Registreer uw apparaat a.u.b. binnen 6 maanden na aankoop om aanspraak te kunnen maken op onze fabrieksgarantie. Hiervoor zijn van toepassing de garanti voorwaarden die gepubliceerd zijn op het moment van registratie. Hier vindt u de garanti voorwaarden en kunt u uw producten registreren:



Fabrieksgarantie
<https://r.cloer.eu/page/guarantee-nl>

Precauzioni di sicurezza

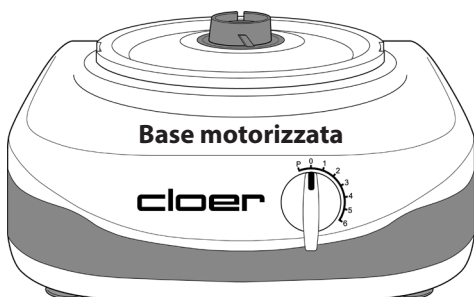
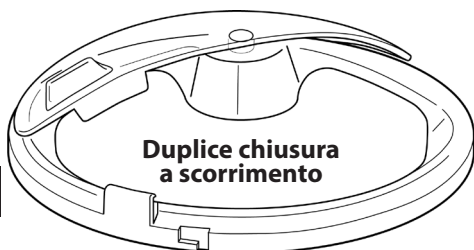
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad usi similari, come ad esempio:
 - nelle mense per il personale in negozi e uffici,
 - nelle tenute agricole,
 - o se utilizzato dai clienti presso hotel, motel e altre strutture ricettive o
 - nei B&B.
- Per le riparazioni degli elettrodomestici Cloer rivolgersi esclusivamente al Servizio assistenza clienti di Cloer. Le riparazioni improprie possono causare notevoli pericoli agli utenti. Inoltre invalidano la garanzia.
- Azionare l'apparecchio solo attraverso prese elettriche domestiche standard. Verificare se la tensione di rete riportata sull'etichetta corrisponde alla fornitura di energia elettrica.
- Qualora il cavo di collegamento fosse danneggiato, farlo sostituire dal Servizio clienti Cloer, al fine di evitare ulteriori rischi.
- Collegare il cavo di alimentazione alla presa soltanto quando tutti i lavori di preparazione del dispositivo sono completati. Pericolo di lesione!
- Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa,
 - se si verifica un guasto.
 - se non si utilizza l'apparecchio per un tempo prolungato
 - se l'apparecchio è incustodito.
 - prima del montaggio o smontaggio.
 - prima di ogni pulizia.
- Si prega di staccare la spina, senza tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non tendere eccessivamente il cavo di alimentazione, non deve essere teso su spigoli troppo affilati; non utilizzarlo per il trasporto e proteggerlo dal calore (per es. dalla piastra di cottura).
- Non posizionare l'elettrodomestico sopra o nelle vicinanze di un fornello a gas o elettrico o in un forno riscaldato.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di esperienza e conoscenza sotto supervisione o in seguito ad un processo di istruzione all'uso sicuro del dispositivo e dopo aver appurato che i rischi derivanti sono stati compresi.
- Il presente dispositivo non è adatto all'uso da parte di bambini. La pulizia e la manutenzione da parte degli utenti non può essere eseguita da bambini, sia che abbiano un'età superiore a 8 anni e che siano sorvegliati.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità (spruzzi /pioggia) non utilizzare l'apparecchio con le mani umide.
- Il dispositivo è adatto soltanto per montare, miscelare e montare.
- Rimuovere tutti i componenti del dispositivo prima di procedere con la pulizia. Per maggiori informazioni sulla pulizia consultare le pagine seguenti.
- Non immergere il dispositivo in acqua.
- Utilizzare il dispositivo soltanto con il coperchio chiuso. Non toccare componenti in movimento. Per evitare lesioni e/o danni al dispositivo è necessario tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani da fruste, sbattitori, lame, gancio per impastare e altri componenti in movimento.

- Non toccare la ciotola mentre il dispositivo è in funzione.
- L'utilizzo di accessori non consigliati né venduti dal produttore può causare rischi d'incendio, scosse elettriche o lesioni. Per questo motivo, si prega di non utilizzare accessori di altri dispositivi.
- Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.

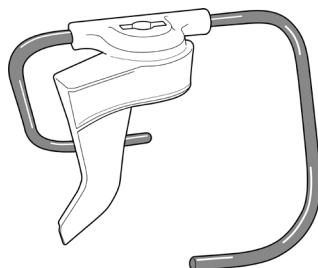
Inclusi nella consegna:

Robot da cucina Modello 700

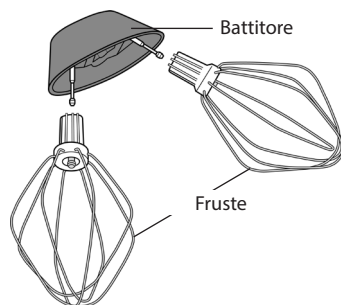
IT



Gancio per impastare



Fruste con battitore



Spatola per la ciotola con manico



Caratteristiche tecniche:

Tipo	Volt	Hz	Watt
700	220-240	50-60	650

Prima del primo utilizzo

- Leggere attentamente le istruzioni prima del primo utilizzo.
- Rimuovere il materiale di imballaggio ed eventuali adesivi, tranne la targhetta di identificazione.
- Posizionare il robot da cucina su una superficie asciutta, antiscivolo e piana.
- Prima dell'uso, si consiglia di dare una rapida pulita ai componenti con acqua tiepida e sapone.
- È necessario pulire a fondo il battitore con acqua tiepida e sapone e asciugarlo attentamente per proteggere la lucentezza della superficie.
- Pulire la base motorizzata con un panno umido.
- Tutti i componenti devono essere completamente asciutti prima di azionare il robot da cucina.

Marcatura CE / Indicazioni di sicurezza



L'elettrodomestico soddisfa i requisiti delle vigenti direttive CE.



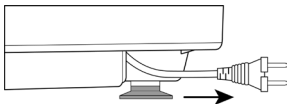
Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente in ambienti chiusi.



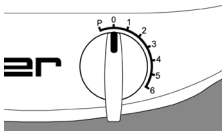
ATTENZIONE! In caso di mancato uso e prima della pulizia staccare la spina dell'elettrodomestico!

Messa in funzione

- Posizionare il robot da cucina su un piano di lavoro solido e pulito.
- Estrarre completamente il cavo di alimentazione.



- Collegare il cavo di alimentazione alla presa soltanto quando tutti i lavori di preparazione del dispositivo sono completati.
- Al termine, prendere confidenza con la velocità e i regimi del motore di ogni modalità.
- Ci sono sei gradi di velocità che assicurano un controllo sul processo di miscelazione.
- A "0" il motore è spento.



- La posizione "P" significa Puls e assicura la massima potenza. È possibile utilizzare questa funzione per amalgamare velocemente gli ingredienti.
- **Noi raccomandiamo:** Partire con una velocità 1 per avvicinarsi gradualmente alla velocità desiderata.

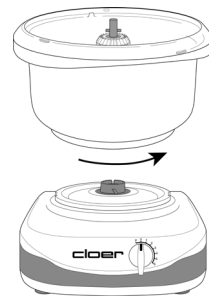
Protezione contro il surriscaldamento

- Il robot da cucina è dotato di una protezione contro il surriscaldamento. Nel caso in cui il motore si surriscaldi o si sovraccarichi, lo stesso verrà spento automaticamente tramite un apposito meccanismo di spegnimento.
- Per poter utilizzare nuovamente il robot da cucina dopo uno spegnimento di emergenza, si prega di seguire le seguenti indicazioni:
 - Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
 - Girare la manopola su zero (0).
 - Attendere almeno 1 ora che il motore si raffreddi.
 - Collegare nuovamente il cavo alla presa e accendere il robot da cucina.
 - Il dispositivo dovrebbe essere nuovamente pronto per essere messo in funzione.

Assemblaggio e utilizzo

Installazione del manico nella ciotola

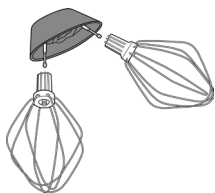
- Inserire il manico sul fondo della ciotola e ruotarlo in senso orario.
- Posizionare la ciotola sulla base motorizzata e ruotarla lievemente in senso antiorario verso il basso. Un click chiaramente udibile segnala che la ciotola è stata agganciata nella giusta posizione.



- Prima della messa in funzione assicurarsi che la ciotola sia agganciata nella giusta posizione.
- Utilizzare le fruste preferibilmente per i seguenti contenuti:
 - preparazione di impasto morbidi senza pezzi, come ad esempio l'impasto per waffle
 - montare burro, panna, albumi, ecc.
- Sostituire le fruste con il gancio per impastare per l'aggiunta dei seguenti ingredienti nell'impasto: farina, nocciolle, pezzi di cioccolato, uvetta e altri ingredienti duri.

Installazione delle fruste

- Inserire le **fruste** nell'apposito **battitore**. Verificare che le fruste siano posizionate saldamente. Posizionare le fruste sul manico della ciotola. Assicurare che il robot da cucina si trovi in una posizione stabile prima di azionarlo.



- Come accessorio per le fruste è possibile utilizzare la **spatola per la ciotola**.

Installazione della spatola

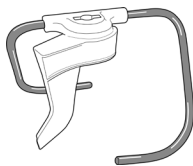
- La spatola ripiegabile è fissata al braccio corto e rimuove i residui degli ingredienti dal supporto centrale della ciotola.
- La spatola non ripiegabile è fissata al braccio più lungo e assicura che i residui di impasto vengano sempre spinti dalla parete interna della ciotola verso le fruste.
- Ogni spatola è compatibile soltanto con il braccio del battitore previsto.
- È possibile utilizzare la spatola soltanto quando questa è agganciata saldamente.

Utilizzo della spatola per la ciotola

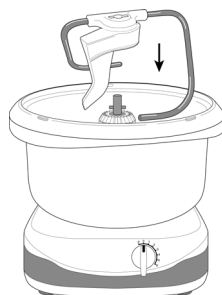
- Per fissare la **spatola per la ciotola**, rovesciare il battitore sull'azionatore delle fruste. Verificare che entrambi i ganci siano completamente agganciati.
- Per rimuovere la spatola per la ciotola, staccare entrambi i ganci e tirare leggermente verso l'alto. In questo modo la spatola ripiegabile potrebbe staccarsi dal battitore. Riposizionarla semplicemente come di consueto. Per evitare un distacco, ruotare leggermente il manico della spatola per la ciotola verso il battitore delle fruste.
- Si prega di utilizzare la spatola per la ciotola soltanto insieme alle fruste. L'utilizzo della spatola insieme al gancio per impastare non è possibile né necessario, in quanto il gancio è stato fatto in modo da riportare autonomamente i residui di impasto nel centro della ciotola.

Installazione del gancio per impastare

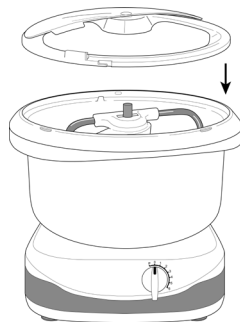
- Il **gancio per impastare** è particolarmente adatto per impastare impasti più duri (come ad esempio l'impasto per il pane) o per raccogliere ingredienti quali pezzi di cioccolato o di frutta.
- Nell'uso del gancio impastatore, regolare la velocità al grado 2-3.



- Inserire il gancio per impastare sul manico della ciotola e ruotarlo in senso orario fino a fargli raggiungere la posizione corretta.



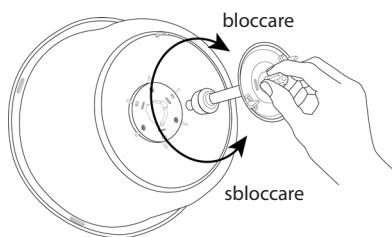
- Non utilizzare il robot da cucina senza coperchio! L'uso del coperchio evita la fuoriuscita di ingredienti all'inizio del processo di miscelazione e previene un contatto accidentale con i componenti in movimento.



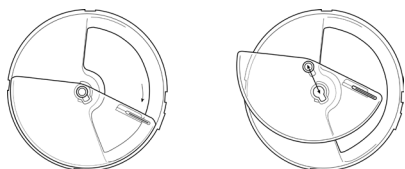
- **Attenzione:** Non sovraccaricare il robot da cucina! La ciotola non deve essere riempita completamente. Nel caso di impasti rigidi o spessi è necessario lasciare all'impasto una certa libertà di movimento.

Pulizia

- Prima di procedere alla pulizia, rimuovere i componenti del robot da cucina utilizzati.
- Si consiglia di lavare a mano tutti i componenti per prevenire un indebolimento dei materiali plastici.
- Nel caso di utilizzo di lavastoviglie si prega di notare che soltanto ciotola (senza manico), coperchio e fruste (senza battitore) sono lavabili in lavastoviglie.
- Il manico deve essere rimosso dal fondo della ciotola. Per fare ciò, ruotarlo in senso antiorario e tirare saldamente verso l'alto.



- Dopo l'operazione di pulizia, inserire il mescolatore nel recipiente. Bloccate il recipiente facendolo ruotare in senso orario.
- Per la pulizia rimuovere sempre le fruste dalla staffa e pulirle separatamente.
- Per preservare la lucentezza si consiglia di lavare a mano il battitore. La maggior parte dei detergenti possono offuscare la lega in alluminio o ossidarla, perciò è necessario asciugare a fondo la staffa. In questo modo è possibile conservarne la lucentezza.
- Per una semplice pulizia del coperchio: Ruotare la **chiusura a scorrimento** in senso orario finché la tacca della chiusura a scorrimento non urta contro il bordo dell'apertura. Sollevare la chiusura a scorrimento per separare entrambe le parti. Per collegare nuovamente entrambe le parti, orientare la tacca della chiusura a scorrimento verso il bordo dell'apertura e agganciarla nuovamente.



Dopo la pulizia:

- Prima di posizionare nuovamente la ciotola sulla base motorizzata, assicurarsi che tutto sia adeguatamente asciutto.
- Pulire la base motorizzata soltanto con un panno umido e mai sotto l'acqua corrente.
- Non utilizzare detergenti aggressivi.

Smaltimento sostenibile

I nostri apparecchi utilizzano esclusivamente confezioni ecologiche per il trasporto. Conferire i cartoni e la carta al servizio di raccolta per la carta, le confezioni plastiche vanno smaltite nei rifiuti riciclabili con materiali pregiati.



ATTENZIONE!

Gli apparecchi elettrici non vanno gettati tra i rifiuti domestici.

Gli apparecchi elettrici contengono materie prime preziose. Consegnare l'apparecchio usato al servizio di ritiro per il riciclaggio autorizzato. È possibile informarsi sulle possibilità di smaltimento presso l'amministrazione comunale o cittadina.

Garanzia

Gli apparecchi elettrici Cloer corrispondono alle direttive CE attuali e alle norme di sicurezza.

Qualora il vostro apparecchio Cloer presentasse un difetto o non funzionasse regolarmente, vi suggeriamo di rivolgervi ai rivenditori autorizzati o al servizio assistenza Cloer.

Il nostro servizio di assistenza è disponibile per i clienti abituali registrati.

cloer Servizio di assistenza
presso lo stabilimento

Mail: service-it@cloer.com
<https://service.cloer.com>

Garanzia del produttore

Registrare l'apparecchio entro 6 mesi dall'acquisto, per beneficiare della garanzia del produttore. Valgono le condizioni di garanzia pubblicate al momento della registrazione. Le condizioni di garanzia e le registrazioni dei prodotti sono reperibili qui di seguito:



Garanzia del produttore

<https://r.cloer.eu/page/guarantee-it>

cloer