

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

www.carrera.de

№ 554

.....

DE
STABMIXER

Bedienungsanleitung

.....

GB
STICK BLENDER

Instruction manual

.....

FR
BATTEUR À MAIN

Mode d'emploi

.....

IT
FRULLATORE
A IMMERSIONE

Istruzioni per l'uso

.....

ES
BATIDORA DE MANO

Manual de instrucciones

.....



MODELL 16441011

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

www.carrera.de

Danke.

Für Ihr Vertrauen in CARRERA - und dafür, dass wir es mit unserem Stabmixer gleich einlösen dürfen.

Eine Idee, die alles antreibt.

Jedes Gerät von CARRERA folgt einer klaren Linie.

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.

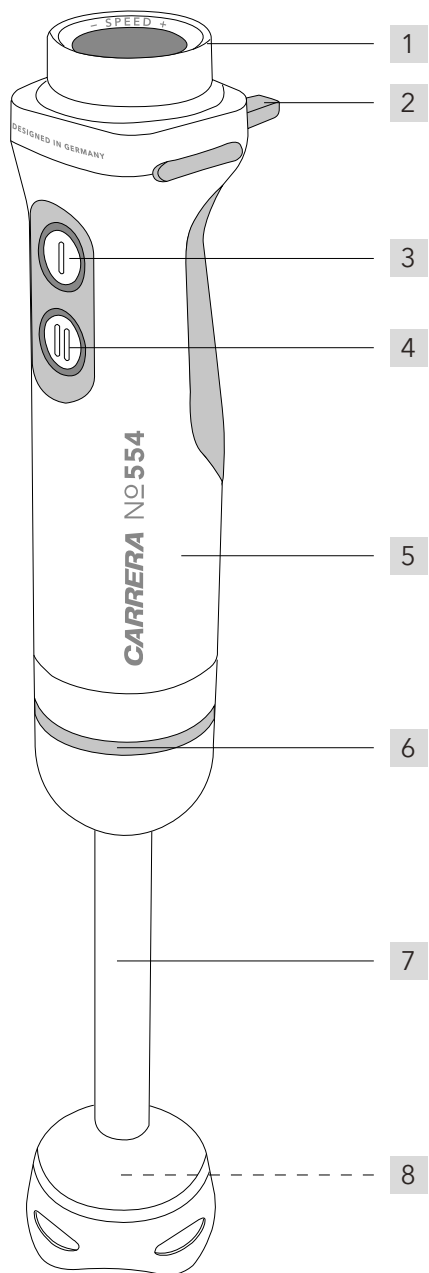
Das ist unser Stil. Und Sie werden ihn wiederfinden in jedem weiteren CARRERA-Gerät.

Machen Sie aus 24 Monaten Garantie gleich 36!

Sie wollen und sollen lange etwas von Ihrem CARRERA haben.

Daher innerhalb der nächsten 36 Tage die Garantie auf Ihren Stabmixer direkt auf 36 Monate verlängern.

Weitere Informationen dazu im Garantietext oder direkt auf www.carrera.de/service.



01. BEDIENELEMENTE

- 1 Drehzahlregler mit Display (Stufen 1–6) und Timer-Funktion
- 2 Kabel mit Netzstecker
- 3 Taste für regelbare Geschwindigkeit in Verbindung mit Drehzahlregler 1
- 4 Taste für Turbo-Geschwindigkeit (Drehzahlstufe 6)
- 5 Motorblock
- 6 Bajonettverschluss
- 7 Mixstab
- 8 Mixfuß mit Messer

02. LIEFERUMFANG

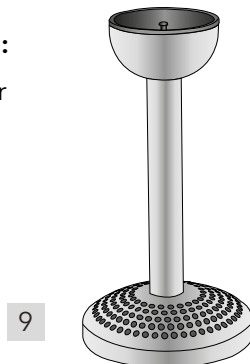
- Nehmen Sie das Gerät und die Zubehörteile vorsichtig aus der Verpackung.
- Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden.
- Bewahren Sie den Verkaufskarton auf. Das Gerät kann in diesem aufbewahrt werden, falls es längere Zeit nicht benutzt wird.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken, dass folgende Teile mitgeliefert wurden:

- 1 Stabmixer
- 1 Bedienungsanleitung

Zubehör auf Anfrage:

- 9 Kartoffelstampfer



INHALTSVERZEICHNIS

01. Bedienelemente	5
02. Lieferumfang	5
03. Sicherheitshinweise	8
04. Zu dieser Anleitung	11
05. Bedienung	12
06. Reinigung und Pflege	14
07. Aufbewahrung	14
08. Störungen beheben	15
09. Technische Daten	15
10. Konformitätserklärung	15
11. Entsorgung	16
12. Zubehör auf Anfrage	16
13. Garantie und Service	18

03. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der **Stabmixer** ist ausschließlich zum Zerkleinern bzw. Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen.

Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt und für ähnliche Anwendungen konzipiert:

- in Personal-Küchenbereichen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Vorhersehbarer Missbrauch

Verarbeiten Sie mit dem Gerät keine Gegenstände oder Substanzen außer Lebensmittel.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- Geräte können 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 Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Kinder sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- 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.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Vorgang auf Raumtemperatur abkühlen.
- Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“ auf Seite 14).
- Die Klingen der Edelstahl-Flügelmesser sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden.

- Das Gerät ist vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, wird sie aus dem Gerät aufgrund plötzliches Dampfes ausgeworfen.



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 den Motorblock niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten, da sonst die Gefahr eines elektrischen Schlages besteht.

- Sollte Flüssigkeit in den Motorblock gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.



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 beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät (Gefahr von Kabelbruch!).
- Das Gerät ist auch nach Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.

- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt bzw. im Service-Center durchführen.
- 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.

- Verarbeiten Sie niemals heißes Öl oder Fett.
- Benutzen Sie den Mixer niemals in sehr heißem Mixgut. Lassen Sie heißes Mixgut vor der Verarbeitung auf 80 °C oder darunter abkühlen.
- Nehmen Sie den Kochtopf von der Kochstelle, wenn Sie darin mixen wollen.



WARNUNG vor Verletzungen durch scharfe Messer

Greifen Sie niemals in das Messer im Mixfuß.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Messer berühren.
- Reinigen Sie das Messer niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie eine Bürste.



VORSICHT! Sachschäden

Betreiben Sie das Gerät nur mit Originalzubehör.

- Verbinden Sie den Mixstab nur mit dem Motorblock, wenn der Netzstecker gezogen ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals länger eingeschaltet, als für die Verarbeitung des Mixguts notwendig.
- Betreiben Sie das Gerät 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. BETRIEB

Der Stabmixer ist geeignet zum Zubereiten von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie für das Mischen von Milkshakes. Selbstverständlich können auch andere geeignete, hier nicht genannte Lebensmittel zubereitet werden.

1. Verbinden Sie den Mixstab mit dem Motorblock. Setzen Sie den Mixstab so auf den Motorblock, dass das Pfeilsymbol ∇ und das geöffnete Schlosssymbol  übereinander stehen. Drehen Sie nun den Mixstab mit dem verriegelten Schlosssymbol  bis zum Anschlag unter das Pfeilsymbol ∇ . Das Pfeilsymbol am Motorblock und das verriegelte Schlosssymbol am  Mixstab müssen vor dem Einstecken in die Steckdose übereinanderstehen. 
2. Füllen Sie ein hohes Gefäß mit Lebensmitteln.



VORSICHT! Der Stabmixer ist nicht für harte und trockene Lebensmittel geeignet. **Nur in Verbindung mit Flüssigkeiten verwenden!**

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose; am Display erscheint standardmäßig Drehzahl „1“.
4. Wählen Sie mit dem Drehzahlregler  eine gewünschte Drehzahl (1-6); diese wird im Display angezeigt.



HINWEIS: Je flüssiger das Mixgut, desto niedriger die Drehzahl; je fester das Mixgut, desto höher die Drehzahl.

5. Halten Sie den Stabmixer und das Mixgefäß fest.
6. Tauchen Sie den Stabmixer in das Mixgut ein.

HINWEISE:

Schalten Sie den Stabmixer erst ein, wenn er in das Mixgut eingetaucht ist, um ein Spritzen des Mixguts zu vermeiden.

Halten Sie den Stabmixer beim Einschalten leicht schräg, damit er sich nicht am Boden des Mixgefäßes „festsaugen“ kann.

7. Drücken Sie die Taste , wenn Sie mit einer vorher gewählten Drehzahl mixen wollen. Drücken Sie die Taste , wenn Sie mit der höchsten Drehzahl (Turbo) mixen wollen. Lassen Sie die Taste los, wenn Sie den Mixvorgang beenden wollen.

HINWEISE:

Bei aktiviertem Timer wird die Mixzeit am Display angezeigt (siehe Kapitel-Abschnitt „**Timer**“). Die in den Tabellen gezeigten Mixzeiten dürfen nicht überschritten werden.

Lassen Sie das Gerät niemals länger eingeschaltet als zur Zubereitung der Lebensmittel erforderlich ist.

Betreiben Sie das Gerät nicht längere Zeit unter Dauerlast, um eine Überhitzung zu vermeiden.
 Verarbeiten Sie Lebensmittel bevorzugt in kleineren Mengen und unter mehrfachen, nur wenigen Sekunden andauernden Mixzeiten.
 Nehmen Sie den Stabmixer nur dann aus dem Mixgut, wenn er abgeschaltet ist.

8. Ziehen Sie den Netzstecker und nehmen Sie den Mixstab vom Motorblock, um ihn zu reinigen.

Stabmixer - Mixzeiten und Zubereitung

Lebensmittel	Maximale Menge	Maximale Mixzeit	Zubereitung	Geschwindigkeit
Karotten	266 g	60 sec	1,5 cm	II
Wasser	400 g		/	

Timer

Der Stabmixer hat eine Timer-Funktion, um die Mixzeit am Display zu verfolgen.

Timer aktivieren: Drehen Sie den Drehzahlregler im Uhrzeigersinn Richtung „+“ und halten Sie ihn 2-3 Sekunden fest. Während Sie am Drehzahlregler drehen, erhöht sich am Display die Drehzahl um einen Schritt; nach Loslassen des Drehzahlreglers ist die vorher eingestellte Drehzahl wieder aktiv.

Timer deaktivieren: Drehen Sie den Drehzahlregler **erneut** im Uhrzeigersinn Richtung „+“ und halten Sie ihn 2-3 Sekunden fest. Während Sie am Drehzahlregler drehen, erhöht sich am Display die Drehzahl um einen Schritt; nach Loslassen des Drehzahlreglers ist die vorher eingestellte Drehzahl wieder aktiv.

Timer automatisch löschen: Wenn das Display „9:59“ (9 Minuten, 59 Sekunden) anzeigt, wird der Timer automatisch zurück auf „0:00“ gesetzt.

Timer manuell löschen: Drehen Sie den Drehzahlregler gegen den Uhrzeigersinn Richtung „-“ und halten Sie ihn 2-3 Sekunden fest. Der Timer ist gelöscht und am Display erscheint „0:00“. Während Sie am Drehzahlregler drehen, verringert sich am Display die Drehzahl um einen Schritt; nach Loslassen des Drehzahlreglers ist die vorher eingestellte Drehzahl wieder aktiv.



GEFAHR! Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie den Stabmixer zur Seite legen.

HINWEISE:

Nach Ziehen und Wiedereinstecken des Netzsteckers befindet sich das Gerät im Standard-Modus; am Display erscheint Drehzahl „1“.

Das Gerät schaltet automatisch in den Stromsparmodus, wenn 10 Minuten keine Betätigung erfolgt. Durch Drücken einer beliebigen Taste kann der Stabmixer wieder aktiviert werden.

06. REINIGUNG UND PFLEGE



GEFAHR von Stromschlag durch Feuchtigkeit

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch reinigen.



Der Motorblock, 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.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
 2. Wischen Sie den Motorblock und die Anschlussleitung bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
 3. Trennen Sie den Mixstab vom Motorblock.
 4. Reinigen Sie den Mixstab **7** mit Mixfuß **8** unter fließendem Wasser. Nehmen Sie ggf. eine Bürste zur Hilfe.
-

HINWEISE:

Nach dem Mixen sehr salzhaltiger Lebensmittel sollten Sie die Messer sofort mit klarem Wasser abspülen.

Durch bestimmte Lebensmittel verursachte Verfärbungen an den Kunststoffteilen können mit einigen Tropfen Speiseöl entfernt werden.

5. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wegräumen oder das Gerät erneut benutzen. Stellen Sie den Mixstab aufrecht (Messer oben) damit eingedrungenes Wasser herauslaufen kann.

07. 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).

08. 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:	Abhilfe:
Keine Funktion	Ist die Stromversorgung sichergestellt? Überprüfen Sie den Anschluss.
Gerät schaltet während des Mixvorgangs ab	<ul style="list-style-type: none">• Taste loslassen und Netzstecker ziehen.• Gerät ca. 1 Stunde abkühlen lassen.• Gerät wieder einschalten.

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

09. TECHNISCHE DATEN

Artikeltyp	CRR-554
Artikelnummer	16441011
Netzspannung	220-240V, 50/60 Hz
Schutzklasse	□/Klasse II
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 der Stabmixer bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist.

10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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

Die Konformitätserklärung ist beim Inverkehrbringer hinterlegt:

Aquarius Deutschland GmbH

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · DEUTSCHLAND

(Dies ist keine Serviceadresse!)

11. 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.

12. ZUBEHÖR AUF ANFRAGE

Kartoffelstampfer 9

Dieses Zubehörteil eignet sich besonders zum Pürieren von gekochten Kartoffeln, gekochten Karotten etc.

1. Verbinden Sie den Kartoffelstampfer mit dem Motorblock.
2. Geben Sie die zu pürierenden Lebensmittel in ein geeignetes Gefäß und setzen Sie den Kartoffelstampfer auf das Püriergut.
3. Beginnen Sie mit Drehzahl „1“ und drücken Sie die Taste 3, um den Kartoffelstampfer zu betreiben. Erhöhen Sie nach Bedarf die Drehzahl und geben Sie ggf. noch Flüssigkeit zu.
4. Pürieren Sie nicht länger als max. 1 Minute.
5. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker und nehmen Sie das Zubehörteil vom Motorblock, um es zu reinigen.



WARNUNG!

Das Messer ist sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.

Mixzeiten und Zubereitung

Lebensmittel	Max. Menge	Pürierzeit	Zubereitung	Geschwindigkeit
Gekochte Kartoffeln	500g	30sec	2 cm	II
Gekochte Karotten	500g	30sec	2 cm	II

Kartoffelstampfer reinigen

Reinigen Sie den Kartoffelstampfer 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.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Wischen Sie den Motorblock und die Anschlussleitung bei Bedarf mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.
3. Trennen Sie den Kartoffelstampfer vom Motorblock.
4. Das Messer ist mit einer Flügelschraube befestigt. Schrauben Sie diese im Uhrzeigersinn auf und entnehmen Sie **vorsichtig** das Messer.
5. Reinigen Sie alle Teile unter fließendem Wasser. Nehmen Sie ggf. eine Bürste zur Hilfe. Lassen Sie alle Teile vor dem Zusammensetzen gut trocknen.

13. 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 stick blender.

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	22
02. Scope of Delivery	22
03. General Information	23
04. About these Instructions	26
05. Operation	26
06. Cleaning and Care	29
07. Storage	29
08. Troubleshooting	30
09. Technical Data	30
10. Declaration of Conformity	30
11. Disposal	31
12. Optional Accessories	32
13. Warranty and Service	33

01. OPERATING ELEMENTS

- 1 Speed control with display (settings 1-6) and timer function
- 2 Cord with mains plug
- 3 Button for variable speed in connection with the speed control 1
- 4 Turbo speed button (setting 6)
- 5 Motor block
- 6 Bayonet catch
- 7 Blender shaft
- 8 Blender base with knife

02. SCOPE OF DELIVERY

- Carefully remove the appliance and accessories from the packaging.
- Check the scope of delivery for completeness and possible transport damages.
- Keep the original packaging. The appliance may be stored in it if you are not going to use it for a prolonged period of time.

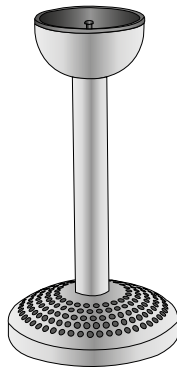
Make sure that the following parts are included:

1 stick blender

1 instruction manual

Optional accessories:

- 9 1 potato masher



9

03. GENERAL INFORMATION

Intended use

The stick blender is intended exclusively for chopping and/or blending foods. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

Foreseeable misuse

Do not use the appliance to process any objects or substances other than foods.

Instructions for a safe operation

- Appliances can be used by persons 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 if they understand the hazards involved.
- Children must not play with the device.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the mains power cable of this device should become damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's customer service department or a similarly qualified specialist, in order to avoid any hazards.
- The appliance should be cool down to room temperature after each process
- Observe the cleaning chapter (see chapter "Cleaning and Care" on page 29).
- The blades of the stainless steel wing knives are very sharp. Handle with care in order to avoid any risk of injury.
- Always disconnect the appliance from the mains before assembly, disassembly or cleaning.

- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.



DANGER for children

Packing materials are not children's toys. Children should not be allowed to play with the plastic bags: there is a risk of suffocation.



DANGER to and from pets and livestock

Electrical devices can represent a hazard to pets and livestock. In addition, animals can also cause damage to the device. For this reason you should keep animals away from electrical devices 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 danger of electric shock.



Never immerse the motor block in water or other liquids. Otherwise, there is a danger of electric shock.

- If liquid enters the motor block, pull the mains plug immediately. Have the appliance checked before using it again.



DANGER! Risk of electric shock

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



Lay the power cable such that no one can step on it, get caught on it, or trip over it.

- Connect the mains plug only to a correctly installed, easily accessible wall socket with an earthing contact with voltage corresponding to the rating plate. The wall socket must continue to be easily accessible after the device is plugged in.
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points. Do not wrap the power cable around the device (Danger! Risk of cable damage!).
- Even after it has been switched off, the appliance is not completely disconnected from the mains supply. In order to disconnect it, pull the mains plug.
- Ensure that the power cable cannot be trapped or crushed.
- To avoid any risk, do not make modifications to the product. Repairs must be carried out by a specialist workshop or the Service Centre.

- To pull the mains plug out of the wall socket, always pull on the mains plug, and never on the power cable.
- Disconnect the mains plug from the wall socket, ...
 - ... after every use,
 - ... if there is a fault,
 - ... when you are not using the device,
 - ... before you clean the device and
 - ... during thunderstorms.



DANGER of injury as a result of scalding

When blending hot liquids, use caution; liquids may spurt out and cause scalding.

- Never process hot oil or fat.
- Never use the blender to process very hot food. Allow hot food to cool down to 80°C or more before processing it.
- If you would like to blend in the cooking pot, remove it from the hot plate.



WARNING! Risk of injury caused by sharp knives

Never reach for the knife in the blender base.

- Always pull the mains plug before touching the knife.
- Never clean the knife with your bare hands. Use a brush.



CAUTION! Material damages

Use the appliance with the original accessories only.

- Only connect the blender shaft to the motor block when the mains plug is unplugged.
- Never leave the appliance switched on longer than necessary for processing the foods.
- Do not operate the appliance at idling speed.
- Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.

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. OPERATION

The stick blender is suitable for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for blending milk shakes. Of course you may also prepare other suitable foods not listed here.

1. Connect the blender shaft to the motor block. The blender shaft must be placed on the motor block in such a way that the arrow symbol  and the open padlock symbol  are on top of each other. Rotate the blender shaft with the locked padlock symbol  as far as it will go so that it stops below the arrow symbol .

The arrow symbol on the motor block and the locked padlock symbol  on the blender shaft must be on top of each other before connecting the  appliance to the socket.

2. Fill a tall container with foods.



CAUTION! The stick blender is not suitable for grinding hard and dry foods. **It must only be used with liquids!**

3. Connect the mains plug to a Socket. The display shows speed setting "1" by default.
4. Use the speed control **1** to select the desired speed setting (1-6); will be shown on the display.

NOTE: The more liquid the food, the lower the speed; the more solid the food, the higher the speed.

5. Hold the stick blender and the container with the food to be blended.
6. Immerse the stick blender in the food to be blended.

NOTES:

In order to keep the food from spurting out, only switch on the stick blender after it has been immersed in the food.
 When switching on the stick blender, hold it at a slight angle so that it cannot attach itself to the bottom of the container.

7. Press button **3** if you want to blend with a previously selected speed setting. Press button **4** if you want to blend at the highest speed (turbo setting). Release the button if you want to complete the blending process.

NOTES:

If the timer has been activated, the blending time will be shown on the display (see chapter section "Timer"). The blending times stated in the charts must not be exceeded.

Never leave the appliance switched on longer than necessary for preparing the foods.

In order to avoid overheating, do not operate the appliance under continuous load for a prolonged period of time.

Foods should preferably be processed in smaller quantities and with repeated blending times of a few seconds only.

Only remove the stick blender from the food after it has been switched off.

8. Pull the mains plug and remove the blender shaft from the motor block in order to clean it.

Stick blender - Blending times and preparationg

Food	Maximum quantity	Maximum blending time	Preparation	Speed
Carrots	266 g	60 sec	1.5 cm	II
Water	400 g		/	

Timer

The stick blender is equipped with a timer function for monitoring the blending time on the display.

Activating the timer: Turn the speed control clockwise towards “+” holding it for 2-3 seconds. Whilst turning the speed control, the speed indicated on the display will increase by one step; after releasing the speed control, the previously selected speed will be reactivated.

Deactivating the timer: Turn the speed control clockwise **again** towards “+”, holding it for 2-3 seconds. Whilst turning the speed control, the speed indicated on the display will increase by one step; releasing the speed control reactivates the previously selected speed.

Automatic timer deletion: When “9:59” is shown on the display (9 minutes and 59 seconds), the timer will be automatically reset to “0:00”.

Manual timer deletion: Turn the speed control counter-clockwise towards “-”, holding it for 2-3 seconds. The timer has been deleted and “0:00” will be shown on the display. Whilst turning the speed control, the speed indicated on the display will decrease by one step; releasing the speed control reactivates the previously selected speed.



DANGER!

Always pull the mains plug when putting the stick blender aside.

NOTES:

After having pulled and reconnected the mains plug, the appliance is in standard mode; speed setting “1” will be shown on the display.

If 10 minutes pass without any action, the appliance will automatically enter the power saving mode. The stick blender can be reactivated by pressing any button.

06. CLEANING AND CARE



DANGER of electric shock as a result of moisture

Remove the mains plug from the socket before wiping the motor block with a damp cloth.



The motor block, the connecting cord and the mains plug must not be immersed in water or other liquids.



CAUTION! Material damages

Do not use any harsh or abrasive cleaning agents.

After each use

Clean the appliance immediately after each use. If you wait too long, cleaning will become unnecessarily difficult and, in extreme cases, very time-consuming. Heavy soiling may result in permanent damages to the appliance.

1. Remove the mains plug from the socket.
 2. If required, wipe the motor block and the connecting cord with a slightly damp cloth. Wipe again with a dry cloth.
 3. Remove the blender shaft from the motor block.
 4. Clean the blender shaft **7** with the blender base **8** under running water. Use a brush, if necessary.
-

NOTES:

After having blended very salty food, you should immediately rinse the knife with clear water.

Discolouration on the plastic parts caused by certain foods can be removed with a few drops of edible oil.

5. Allow all parts to dry completely before storing them or using the appliance again. Place the blender shaft in an upright position (knife pointing upwards) so as to allow the water to run out.

07. STORAGE



DANGER for children

Keep the appliance out of the reach of children.

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

08. TROUBLESHOOTING



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

Fault:	Remedy:
No function	Is the power supply ensured? Check the connection.
The appliance switches off during the blending process	<ul style="list-style-type: none">• Release the button and pull the mains plug.• Allow the appliance to cool for 1 hour.• Switch the appliance on again.

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.

09. TECHNICAL DATA

Type Designation	CRR-554
Article no.	16441011
Mains voltage	220-240V, 50/60 Hz
Protection class	□ / class II
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.

10. DECLARATION OF CONFORMITY

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

The declaration of conformity is held by the distributor:

Aquarius Deutschland GmbH

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · GERMANY

(This is not a service address!)

11. 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.

12. OPTIONAL ACCESSORIES

Potato masher 9

This accessory is perfectly suited for mashing boiled potatoes, boiled carrots etc.

1. Connect the potato masher to the motor block.
2. Fill the ingredients to be mashed into a suitable container and place the potato masher on the foods to be mashed.
3. Start with speed setting "1" and press button 3 to operate the potato masher. Increase the speed as required and add liquid, if necessary.
4. Do not mash for more than 1 minute.
5. After use, pull the mains plug and remove the accessory from the motor block in order to clean it (see chapter **06. Cleaning and Care**).



WARNING!

The knife is extremely sharp. Handle with care.

Blending times and preparation

Food	Max. quantity	Mashing time	Preparation	Speed
Boiled potatoes	500 g	30sec	2 cm	II
Boiled carrots	500 g	30sec	2 cm	II

Cleaning the potato masher

Clean the potato masher immediately after each use. If you wait too long, cleaning will become unnecessarily difficult and, in extreme cases, very time-consuming. Heavy soiling may result in permanent damages to the appliance.

1. Disconnect the mains plug from the socket.
2. If required, wipe the motor block and the connecting cord with a slightly damp cloth. Wipe again with a dry cloth.
3. Disconnect the potato masher from the motor block.
4. The knife is fixed by a wing screw. Unscrew it clockwise and pull out the knife carefully.
5. Clean all parts under running water. Use a brush, if necessary. Before assembly, allow all parts to dry well.

13. 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.

D'avoir accordé votre confiance à CARRERA – et de nous donner l'occasion de vous donner raison avec notre batteur à main.

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. Composantes de fonctionnement	36
02. Fourniture	36
03. Consignes de sécurité	37
04. Concernant ce mode d'emploi	40
05. Fonctionnement	40
06. Nettoyage et Entretien	43
07. Stockage	43
08. Dépannage	44
09. Caractéristiques techniques	44
10. Conformité	44
11. Elimination	45
12. Accessoires optionnels	46
13. Garantie et service après-vente	47

01. COMPOSANTES DE FONCTIONNEMENT

- 1 Commande de vitesse avec affichage (paramètres 1-6) et fonction de minuterie
- 2 Cordon avec prise
- 3 Bouton pour vitesse variable en relation avec le contrôle de la vitesse 1
- 4 Bouton de vitesse turbo (réglage 6)
- 5 Bloc du moteur
- 6 Prises baïonnette
- 7 Axe du mélangeur
- 8 Base de batteur avec lame

02. FOURNITURE

- Retirez soigneusement l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Vérifier le contenu de la livraison, assurez-vous qu'elle soit complète, et que rien n'a été endommagé au cours du transport.
- Conservez l'emballage d'origine. Vous pourrez y stocker l'appareil en cas de non-utilisation prolongée.

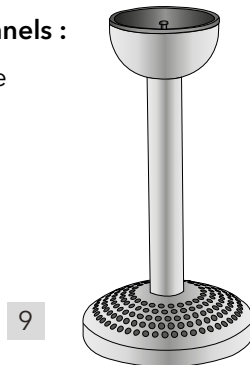
En déballant l'appareil, assurez-vous que les pièces suivantes ont été fournies:

1 batteur à main

1 mode d'emploi

Accessoires optionnels :

- 9 1 presse-purée



03. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation conforme

Le **batteur à main** est destiné exclusivement pour hacher et/ou mélanger les aliments.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages ou applications similaires telles que :

- cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- lieu d'habitation d'exploitations agricoles ;
- par les clients dans les hôtels, motels and d'autres environnements de type résidentiel;
- établissements de type gîte.

Contre-indications d'utilisation

Ne pas utiliser l'appareil pour traiter des objets ou substances autres que des aliments.

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont auparavant été guidées ou si elles ont reçu les instructions sur l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et si elles ont compris les risques encourus.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil.
- Cet appareil ne peut être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service clientèle du fabricant ou un spécialiste de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Laissez refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Observer le chapitre de nettoyage (voir chapitre «Nettoyage et entretien» à la page 43).

- Les lames des couteaux en acier inoxydable sont très tranchantes. Manipuler avec précaution afin d'éviter tout risque de blessure.
- Déconnectez toujours l'appareil de l'alimentation avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Les accessoires ne doivent être manipulés ou enlevés seulement après avoir éteint et débranché l'appareil.
- Soyez prudent lorsque vous remplissez de liquides chauds le blender car de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement de l'appareil.



DANGER pour les enfants

Les emballages ne sont pas des jouets.
Il est conseillé de tenir les sachets en plastique hors de portée des enfants. Risque de suffocation.



DANGERS pour / par les animaux de compagnie et le bétail

Les appareils électriques peuvent présenter un danger pour les animaux de compagnie et le bétail. En outre, les animaux peuvent entraîner des dommages à l'appareil. Pour ces raisons, veuillez tenir en permanence les animaux à l'écart des appareils électriques.



DANGER ! Risques de chocs électriques dus à l'humidité

Protégez l'appareil de l'humidité, ainsi que du ruissellement ou des éclaboussures. Il y a un risque de choc électrique.



Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Sinon, il y a un risque de choc électrique.

- Si le liquide pénètre dans le bloc moteur, débranchez immédiatement la prise secteur. Vérifier l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.



DANGER ! Risques de chocs électriques

Ne pas utiliser l'appareil si l'appareil ou le câble d'alimentation présentent des dommages visibles, ou si l'appareil est tombé auparavant.



Installer le câble d'alimentation de telle manière que personne ne marche dessus, ne s'y prenne les pieds ou trébuche dessus.

- Connectez la fiche d'alimentation uniquement à une prise murale à phase unique, installée correctement, facilement accessible, avec mise à la terre et fournissant une tension correspondant à la plaque nominale. La prise murale doit être accessible facilement et à tout moment après que l'appareil ait été branché.

- Assurez-vous que le câble ne risque pas d'être endommagé par des arêtes vives ou des parties chaudes. Ne pas enrouler le câble d'alimentation autour de l'appareil (Danger ! Risque d'endommagement du câble!).
- Même après avoir été éteint, l'appareil n'est pas complètement déconnecté de l'alimentation électrique. Pour le débrancher, retirez la prise de courant.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ne risque pas d'être coincé ou écrasé.
- Pour éviter tout risque, n'apportez pas de modification au produit. Les réparations doivent être effectuées par un atelier spécialisé ou par le centre de services.
- Pour débrancher la fiche de la prise murale, toujours tirer sur la fiche secteur, et jamais sur le câble d'alimentation.
- Déconnectez la fiche d'alimentation de la prise murale, ...
... après chaque utilisation,
...si un défaut de fonctionnement apparaît,
...lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
...avant de procéder au nettoyage de l'appareil, et
...en cas d'orage.



RISQUE de blessure à la suite d'échaudage

Pour mélanger des liquides chauds, soyez prudent; des liquides peuvent jaillir et causer des brûlures.

- Ne jamais traiter de l'huile ou de la graisse chaude.
- Ne jamais utiliser le mixeur pour traiter des aliments très chauds. Laissez les aliments chauds refroidir à 80°C ou moins avant de les traiter.
- Si vous souhaitez mixer dans la marmite, le retirer de la plaque chauffante.



AVERTISSEMENT !

Risque de blessures causées par des couteaux tranchants

Ne jamais toucher le couteau dans la base du mixeur.

- Débrancher de la prise de courant avant de toucher le couteau.
- Ne jamais nettoyer le couteau avec vos mains. Utilisez une brosse.



PRUDENCE ! Les dommages matériels

Utilisez l'appareil uniquement avec les accessoires d'origine.

- Ne placez le tige du blender sur le bloc moteur que lorsque la prise d'alimentation est débranchée.
- Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire pour le traitement des aliments.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil au régime ralenti.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage 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. FONCTIONNEMENT

Le batteur à main est approprié pour préparer les émulsions, les sauces, les soupes, la mayonnaise et les aliments pour bébés, ainsi que pour le mélange des milk-shakes. Bien sûr, vous pouvez également préparer d'autres aliments appropriés qui ne figurent pas ici.

1. Accrochez l'axe du mélangeur sur le bloc moteur. L'axe du mélangeur doit être placé sur le bloc moteur de telle manière que le symbole de la flèche  et le symbole de cadenas ouvert  soit placés au-dessus l'un de l'autre. Tourner le socle du mélangeur avec le symbole du cadenas verrouillé  jusqu'à ce qu'il arrive en dessous du symbole de la flèche . Le symbole de la flèche sur le bloc moteur et le symbole du cadenas verrouillé  sur l'axe du mélangeur doivent être situés au-dessus de  l'autre avant de connecter l'appareil à la prise.
2. Remplissez un grand récipient avec les aliments.



PRUDENCE ! Le batteur à main ne convient pas pour le broyage d'aliments durs et secs. **Il doit être utilisé seulement avec des liquides !**

3. Branchez le cordon d'alimentation à une prise. L'affichage indique le réglage de la vitesse «1» par défaut.

4. Utilisez la commande de vitesse **1** pour sélectionner le réglage de la vitesse souhaitée (**1-6**); sera affiché sur l'écran.

REMARQUE : Plus les aliments seront liquides, plus la vitesse sera lente; et la vitesse plus rapide pour les aliments plus solides.

5. Tenez le batteur à main et le récipient avec les aliments à mélanger.

6. Immerger le batteur à main dans les aliments à mélanger.

REMARQUES :

Afin d'éviter que les aliments ne giclent, immerger le batteur à main dans le récipient avant de le mettre en marche.

Quand vous branchez le batteur à main, tenez-le légèrement incliné de façon qu'il ne touche pas le fond du récipient.

7. Appuyez sur le bouton **3** si vous voulez mélanger avec un réglage de vitesse sélectionné précédemment. Appuyez sur le bouton **4** si vous voulez mélanger à la vitesse (réglage de turbo) le plus élevé. Relâchez le bouton si vous voulez terminer le processus de mélange.

REMARQUES :

Si la minuterie a été activée, le temps de mélange sera affiché sur l'écran (voir la section de chapitre «**Minuterie**»). Les temps de mélange indiqués dans les tableaux ne doivent pas être dépassés.

Ne jamais laisser l'appareil allumé plus longtemps que nécessaire pour la préparation des aliments.

Afin d'éviter toute surchauffe, n'utilisez pas l'appareil sans interruption pendant une période prolongée.

Le traitement des aliments devrait de préférence s'effectuer en quantités plus réduites et en mélangeant plusieurs fois pour quelques secondes seulement.

Ne retirez le batteur à main de la nourriture qu'après l'avoir éteint.

8. Retirer la prise et retirer l'axe du mélangeur du bloc moteur afin de le nettoyer.

Batteur à main - Préparation et temps de mélange

Aliment	Quantité maximum	Temps de mélange maximum	Préparation	Vitesse
Carottes	266 g	60s	1,5 cm	II
Eau	400 g		/	

Minuterie

Le batteur à main est muni d'une fonction de minuterie pour surveiller la durée du processus de mélange sur l'écran.

Activation de la minuterie : Tournez la commande de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre vers « + », en le tenant pendant 2-3 secondes. Tout en tournant le contrôle de la vitesse, la vitesse indiquée sur l'écran augmente pour un pas; après avoir relâché le contrôle de la vitesse, la vitesse précédemment sélectionnée sera réactivée.

Désactivation de la minuterie : Tourner la commande de vitesse dans le sens des aiguilles d'une montre **à nouveau** vers « + », en le tenant pendant 2-3 secondes. Tout en tournant la commande de la vitesse, la vitesse indiquée sur l'écran augmente pour un pas; libérer la commande de la vitesse réactive la vitesse sélectionnée précédemment.

Suppression de la minuterie automatique : Lorsque « 9:59 » apparaît sur l'écran, (9 min et 59 secondes), la minuterie passera automatiquement à « 0:00 ».

Suppression manuelle de la minuterie : Tournez la commande de vitesse dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers « - », en le tenant pendant 2-3 secondes. La minuterie a été supprimée et « 0:00 » sera affiché sur l'écran. Tout en tournant le contrôle de la vitesse, la vitesse indiquée sur l'écran va diminuer; relâcher le contrôle de la vitesse réactive la vitesse sélectionnée précédemment.



DANGER !

Toujours retirer la prise lorsque vous rangez le batteur à main.

REMARQUES :

Après avoir débranché la prise, l'appareil est en mode standard; le réglage de la vitesse « 1 » sera affiché sur l'écran.

Si 10 minutes passent sans aucune action, l'appareil passe automatiquement en mode d'économie d'énergie. Le batteur à main peut être réactivé en appuyant sur n'importe quel bouton.

06. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



RISQUE de choc électrique en raison de l'humidité

Retirez la prise avant d'essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide.



Le bloc moteur, le cordon de raccordement et la prise ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.



PRUDENCE ! Les dommages matériels

Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.

Après chaque utilisation

Nettoyez l'appareil immédiatement après chaque utilisation. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera difficile et, dans les cas extrêmes, vous prendra beaucoup de temps. Un mauvais entretien peut causer des dommages permanents à l'appareil.

1. Retirer la fiche de la prise.
 2. Si nécessaire, essuyez le bloc moteur et le câble de connexion avec un chiffon légèrement humide. Essuyer avec un chiffon sec.
 3. Retirer l'axe du mélangeur du bloc moteur.
 4. Nettoyer l'axe du mélangeur **7** avec la base du batteur **8** sous l'eau courante. Utilisez une brosse, si nécessaire.
-

REMARQUES :

Après avoir mélangé de la nourriture très salée, vous devez immédiatement rincer le couteau à l'eau claire.

La décoloration sur les pièces en plastique causées par certains aliments peut être nettoyée avec quelques gouttes d'huile de cuisine.

5. Laisser sécher toutes les pièces complètement avant de les stocker ou d'utiliser à nouveau l'appareil. Placez l'axe du mélangeur en position verticale (couteau pointant vers le haut) de manière à permettre à l'eau de se sortir.
-

07. STOCKAGE



DANGER pour les enfants

Gardez l'appareil hors de la portée des enfants.

- Ne pas enrouler le cordon de connexion autour de l'appareil (risque de rupture de câble).

08. DÉPANNAGE



DANGER ! Ne jamais tenter de réparer l'appareil vous-même. Toujours retirer la fiche de la prise à chaque fois qu'une erreur se produit.

Erreur :	Remède :
Aucune fonction	Est-ce que l'alimentation est assurée? Vérifiez la connexion.
L'appareil se met hors tension pendant le processus de mélange	<ul style="list-style-type: none">• Relâchez le bouton et retirer la fiche d'alimentation.• Laisser refroidir l'appareil pendant 1 heure.• Mettre l'appareil en marche à nouveau

Veuillez vous adresser à notre centre de SAV lors de tout dysfonctionnement non indiqué ci-dessus. Ne faire faire les réparations que par une entreprise spécialisée.

09. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de l'article	CRR-554
Numéro de l'article	16441011
Tension du réseau	220-240V, 50/60 Hz
Classe de protection	□ / classe II
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.

10. 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

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · ALLEMAGNE

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

11. 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.

12. ACCESSOIRES OPTIONNELS

Presse-purée 9

Cet accessoire est parfaitement adapté pour broyer les pommes de terre cuites, les carottes bouillies, etc.

1. Accrochez le presse-purée sur le bloc moteur.
2. Remplissez les ingrédients pour être en purée dans un récipient approprié et placez le presse-purée sur les aliments à la purée.
3. Commencez avec réglage de la vitesse « 1 » et appuyez sur le bouton 3 pour faire fonctionner le presse-purée. Augmentez la vitesse si nécessaire et ajouter du liquide si nécessaire.
4. Ne pas écraser pendant plus de 1 minute.
5. Après utilisation, retirez la prise et retirez l'accessoire du bloc moteur afin de le nettoyer (voir chapitre 06. **Nettoyage et entretien**).



AVERTISSEMENT !

Le couteau est extrêmement tranchant. Manipuler avec soin.

Préparation et temps de mélange

Aliment	Quantité max.	Le temps du broyage	Préparation	Vitesse
Pomme de terre bouillies	500 g	30 s	2 cm	II
Carottes bouillies	500 g	30 s	2 cm	II

Nettoyage de presse-purée

Nettoyez le presse-purée immédiatement après chaque utilisation. Si vous attendez trop longtemps, le nettoyage sera difficile et, dans les cas extrêmes, vous prendra beaucoup de temps. Un mauvais entretien peut causer des dommages permanents à l'appareil.

1. Débranchez la fiche de la prise.
2. Si nécessaire, essayez le bloc moteur et le câble de connexion avec un chiffon légèrement humide. Essuyer avec un chiffon sec.
3. Retirer le presse-purée du bloc moteur.
4. Le couteau est fixé par une vis à ailettes. Dévissez dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez le couteau avec **précaution**.
5. Nettoyez toutes les parties sous l'eau courante. Utilisez une brosse, si nécessaire. Avant le montage, bien séchez toutes les parties.

13. 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 Vostra fiducia in CARRERA - e per questo, che adesso possiamo mantenerla con il nostro frullatore a immersione.

Un'idea che spinge tutto.

Ogni apparecchio di CARRERA segue una chiara linea.

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. Elementi di comando	50
02. Dotazione	50
03. Indicazioni di sicurezza	51
04. Spiegazioni relative alle istruzioni	54
05. Modalità d'uso	54
06. Pulizia e manutenzione	57
07. Conservazione	57
08. Guasti e rimedi	58
09. Dati tecnici	58
10. Conformità	58
11. Smaltimento	59
12. Accessori su richiesta	60
13. Garanzia e assistenza tecnica	61

01. ELEMENTI DI COMANDO

- 1 Regolatore di potenza con display (livelli 1-6) e funzione timer
- 2 Cavo di rete con spina
- 3 Pulsante velocità variabile in combinazione con il regolatore di potenza 1
- 4 Pulsante per velocità turbo (livello potenza 6)
- 5 Blocco motore
- 6 Chiusura a baionetta
- 7 Gambo
- 8 Piede con coltello

02. DOTAZIONE

- Togliete con cautela l'apparecchio e gli accessori dal pacco.
- Controllate se la fornitura è completa e se presenta danni dovuti al trasporto.
- Conservate l'imballaggio. Potete riporvi nuovamente l'apparecchio se non lo usate per periodi prolungati.

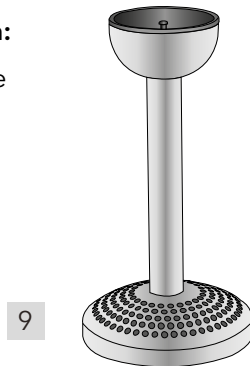
Dopo aver aperto il pacco, accertatevi che siano fornite le seguenti parti:

1 Frullatore a immersione

1 Istruzioni per l'uso

Accessori su richiesta:

- 9 1 Schiacciapatate



03. INDICAZIONI DI SICUREZZA

Utilizzo conforme

Il frullatore a immersione è destinato unicamente a sminuzzare o anche mescolare gli alimenti.

Il presente apparecchio è pensato per l'impiego in ambito domestico e in applicazioni analoghe, quali:

- nei cucinini per il personale in negozi, uffici e altre sedi di lavoro;
- nelle aziende agricole;
- dai clienti di alberghi, motel e altri tipici ambienti abitativi;
- nei B&B.

Uso improprio prevedibile

Non utilizzare l'apparecchio per lavorare altre sostanze e prodotti diversi dagli alimenti.

Istruzioni per un impiego sicuro

- L'utilizzo del presente apparecchio è consentito a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e/o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o che abbiano ricevuto istruzioni riguardanti l'uso sicuro dell'apparecchio e compreso i pericoli ad esso legati.
- Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Ai bambini non è permesso utilizzare il presente apparecchio. Tenere lontano i bambini dall'apparecchio e dal cavo di rete.
- Se il cavo di collegamento del presente apparecchio viene danneggiato, bisogna farlo sostituire dal produttore o dal suo servizio assistenza, oppure da una persona parimenti qualificata, in modo da evitare situazioni di pericolo.
- Far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente dopo ogni procedimento.
- Osservare il capitolo riguardante la pulizia (vedi capitolo "Pulizia e Manutenzione" a pag. 57).
- Le lame del coltello in acciaio inox sono molto affilate. Maneggiatele con estrema cautela, in modo da evitare qualsiasi pericolo di lesioni.

- Applicare o togliere gli accessori soltanto quando l'apparecchio è fermo e staccato dalla rete.
- Staccare sempre l'apparecchio dalla rete prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Siate cauti quando versate nel recipiente i liquidi caldi, infatti possono traboccare in seguito ad un improvviso getto di vapore.



PERICOLO per bambini

L'imballaggio non è un gioco per bambini. Impedire ad essi di giocare con i sacchetti di plastica, onde evitare il rischio di soffocamento.



PERICOLO a causa degli animali domestici e da reddito, e per essi

Gli elettrodomestici possono esser fonte di pericolo per gli animali domestici e da reddito. Del pari anche gli animali possono causare danni all'apparecchio. Sostanzialmente si raccomanda quindi di tenere gli animali lontano dagli elettrodomestici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

Proteggere l'apparecchio contro l'umidità nonché gocce e spruzzi d'acqua. Incombe pericolo di scossa elettrica.



Non immergere mai nell'acqua o altri liquidi il blocco motore, altrimenti incombe pericolo di scossa elettrica.

- Se l'umidità s'infiltra nel blocco motore, staccare subito la spina. Far revisionare l'apparecchio prima di usarlo nuovamente.



PERICOLO di scossa elettrica

Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di collegamento presenta danni evidenti o se l'apparecchio era caduto per terra.



- Mettete in posa il cavo di collegamento in maniera tale che nessuno possa calpestarlo, restarci impigliato o inciampare.
- Allacciate la spina soltanto ad una presa Schuko installata a regola d'arte e facilmente accessibile, con tensione conforme ai dati riportati sulla targhetta. Anche dopo aver allacciato la spina, la presa deve restare facilmente accessibile.
- Accertatevi che il cavo di collegamento in posa non venga danneggiato da spigoli taglienti o parti calde. Non avvolgete il cavo intorno all'apparecchio (pericolo di rottura del cavo!).

- Anche se è stato spento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per togliere la corrente, sfilare la spina dalla presa.
- Accertatevi che il cavo di collegamento non venga incastrato o schiacciato.
- Per prevenire situazioni di pericolo, non apportate modifiche all'articolo. Fate eseguire i lavori di riparazione soltanto in un'officina specializzata ovvero al Service Center.
- Per staccare la spina dalla presa, tirare sempre la spina e mai il cavo di collegamento.
- Staccate sempre la spina dalla presa, ...
 - ... dopo ogni uso,
 - ... se si verifica un guasto,
 - ... se non usate l'apparecchio,
 - ... prima di pulire l'apparecchio e
 - ... se c'è un temporale.



PERICOLO di ustioni

Siate prudenti quando frullate alimenti liquidi caldi. Potrebbero schizzare e finireste per scottarvi.

- Non frullare mai olio o grasso caldo.
- Non utilizzare mai il frullatore in cibi cocenti. Aspettate che si raffreddino a 80°C o anche meno, prima di frullarli.
- Volendo usare il frullatore nella pentola, toglierla prima dal fuoco o dalla piastra.



AVVERTENZA riguardante il pericolo di lesioni a causa del coltello affilato

- Non prendere mai in mano il coltello nel piede del frullatore.
- Prima di toccare il coltello, staccare sempre la spina dalla presa.
- Non pulire mai il coltello con le mani nude, bensì servirsi sempre di una spazzola.



CAUTELA! Danni materiali

- Usare l'apparecchio soltanto con gli accessori originali.
- Collegare il frullatore al blocco motore soltanto quando la spina è sfilata dalla presa.
- Non tenere acceso l'apparecchio più a lungo di quanto occorra per frullare il cibo.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare detersivi 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. MODALITÀ D'USO

Il frullatore a immersione è indicato per la preparazione di dip, sale, zuppe, maionese e alimenti da bebè, ed anche per preparare i frappè. Ovviamente è utilizzabile anche per frullare altri alimenti adeguati, oltre a quelli su citati.

1. Attaccare il gambo al blocco motore. Applicare il gambo al blocco motore in modo che il simbolo a freccia ∇ e il simbolo del lucchetto aperto  vengano a trovarsi uno sull'altro. Ruotare adesso il gambo con il simbolo del lucchetto chiuso  fino all'arresto sotto il simbolo a freccia ∇ . Il simbolo a freccia sul blocco motore e il simbolo del lucchetto chiuso sul ∇ gambo devono trovarsi uno sull'altro, prima d'infilare la spina nella presa. .
2. Versare gli alimenti in un recipiente alto.



CAUTELA! Il frullatore a immersione non è idoneo agli alimenti duri e secchi. **Utilizzatelo solo per frullare gli alimenti con liquidi!**

3. Infilare la spina in una presa; sul display viene visualizzata per default il livello di potenza "1".

4. Scegliere con il regolatore di potenza **1** la potenza desiderata (1-6), in seguito verrà visualizzato questa sul display.

NOTA: Tanto più liquido è il cibo da frullare, tanto minore la potenza; viceversa, tanto più consistente è il cibo da frullare, tanto maggiore la potenza.

5. Tenere fermo il frullatore a immersione e il recipiente.

6. Immergere il frullatore nel cibo da frullare.

NOTE:

Accendere il frullatore solo dopo averlo immerso negli alimenti da frullare, per evitare schizzi.

Accendendo il frullatore, tenerlo leggermente inclinato, in modo che non si attacchi a "risucchio" sul fondo del recipiente.

7. Volendo frullare con la potenza precedentemente scelta, premere il pulsante **3**. Volendo invece frullare con la potenza massima (turbo), premere il pulsante **4**. Per smettere di frullare, rilasciare il pulsante.

NOTE:

Se il timer è attivo, il tempo di lavorazione viene visualizzato sul display (vedi sezione "**Timer**"). Non superare i tempi di lavorazione riportati nelle tabelle.

Non lasciare l'apparecchio mai più a lungo acceso di quanto occorra per preparare gli alimenti.

Per evitare che l'apparecchio si surriscaldi, non fatelo funzionare continuamente per periodi prolungati.

Lavorate gli alimenti preferibilmente in dosi minori e miscelandoli più volte soltanto per pochi secondi.

Togliere il frullatore dagli alimenti frullati soltanto quando è spento.

8. Sfilare la spina dalla presa e staccare il gambo dal blocco motore per pulirlo.

Frullatore a immersione - Tempi di lavorazione e pezzatura

Alimenti	Dose max.	Tempo max. lavorazione	Pezzatura	Velocità
Carote	266 g	60 sec	1,5 cm	II
Acqua	400 g		/	

Timer

Il frullatore a immersione è dotato della funzione timer, che consente di seguire sul display il tempo di lavorazione.

Attivare il timer: ruotare il regolatore di potenza in senso orario verso “+” e tenerlo fermo 2-3 secondi. Mentre ruotate il regolatore di potenza, quest’ultima aumenta sul display di un passo; dopo aver rilasciato il regolatore di potenza, torna attiva la potenza precedentemente impostata.

Disattivare il timer: ruotare **nuovamente** il regolatore di potenza in senso orario verso “+” e tenerlo fermo 2-3 secondi. Mentre ruotate il regolatore di potenza, quest’ultima aumenta sul display di un passo; dopo aver rilasciato il regolatore di potenza, torna attiva la potenza precedentemente impostata.

Azzerare il timer automaticamente: Quando il display indica “9:59” (9 minuti e 59 secondi), il timer commuta automaticamente su “0:00” .

Azzerare il timer manualmente: ruotare il regolatore di potenza in senso antiorario verso “-” e tenerlo fermo 2-3 secondi. Il timer si azzerà e sul display è visualizzato “0:00”. Mentre ruotate il regolatore di potenza, quest’ultima diminuisce sul display di un passo; dopo aver rilasciato il regolatore, torna attiva la potenza precedentemente impostata.



PERICOLO! Staccare sempre la spina dalla presa, prima di riporre via il frullatore a immersione.

NOTE:

Dopo aver staccato e nuovamente attaccato la spina, l’apparecchio si trova nel modo standard; sul display appare il livello di potenza “1”.

L’apparecchio commuta automaticamente sul modo salva corrente, se per 10 minuti non si compie nessuna azione. Per riattivarlo, basta premere un pulsante qualsiasi.

06. PULIZIA E MANUTENZIONE



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

Staccare la spina dalla presa, prima di pulire il blocco motore con un panno umido.



Non immergere nell'acqua o altri liquidi il blocco motore, il cavo di rete e la spina.



CAUTELA! Danni materiali

Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Dopo ogni uso

Pulire l'apparecchio subito dopo ogni uso. Altrimenti diventa difficile pulirlo, il che richiede in alcuni casi molto più impegno quanto più tempo si aspetta. Lo sporco ostinato può rovinare l'apparecchio irrimediabilmente.

1. Sfilare la spina dalla presa.
 2. Pulire il blocco motore e il cavo, se necessario, con un panno leggermente umido, asciugare quindi con un panno asciutto.
 3. Staccare il gambo dal blocco motore.
 4. Pulire il gambo **7** con il piede **8** sotto il rubinetto.
Se necessario, utilizzare una spazzola.
-

NOTE:

Dopo aver frullato alimenti salati, si raccomanda di pulire subito il coltello con acqua corrente.

Per eliminare dalle parti di plastica le macchie lasciate da determinati alimenti, usare qualche goccia di olio da cucina.

5. Attendere che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riporre via o usare di nuovo l'apparecchio. Collocare il gambo in verticale (con il coltello rivolto in su), in modo che possa colare l'acqua infiltratasi.

07. CONSERVAZIONE



PERICOLO per i bambini

Conservare l'apparecchio lontano dalla portata dei bambini.

- Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio (pericolo che il cavo si rompa).

08. GUASTI E RIMEDI



PERICOLO! Assolutamente non tentate di riparare voi stessi l'apparecchio. In qualsiasi caso di anomalie e guasti, staccare sempre la spina dalla presa.

Guasto:	Rimedio:
Non funziona	L'alimentazione di corrente è garantita? Controllare l'allacciamento.
L'apparecchio si spegne mentre frulla	<ul style="list-style-type: none">• Rilasciare il pulsante e sfilare la spina.• Far raffreddare l'apparecchio ca. 1 ora.• Accendere di nuovo l'apparecchio.

Qualora si verificassero guasti diversi da quelli elencati, rivolgersi al nostro centro di assistenza. Si consiglia di far effettuare la manutenzione esclusivamente presso esercizi specializzati.

09. DATI TECNICI

Tipo del prodotto	CRR-554
Cod. art.	16441011
Tensione di rete	220 - 240V, 50 / 60 Hz
Classe di protezione	□ / classe II
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.

10. 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

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · GERMANIA

(Quelsto non è l'indirizzo di servizio!)

11. 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.

12. ACCESSORI SU RICHIESTA

Schiacciapatate 9

Questo accessorio si presta particolarmente a preparare la purea di patate lesse, a passare le carote lesse ecc.

1. Collegare lo schiacciapatate con il blocco motore.
2. Versare in un recipiente idoneo l'alimento da passare e piazzare lo schiacciapatate sull'alimento.
3. Iniziare con il potenza "1" e premere il pulsante 3, per far funzionare lo schiacciapatate. Se necessario, aumentare la potenza e aggiungere un po' di liquido.
4. Non lavorare l'alimento più di 1 minuto.
5. Dopo l'uso, sfilare la spina e togliere l'accessorio al blocco motore per pulirlo (vedi capitolo **06. Pulizia e Manutenzione**).



AVVERTENZA!

Il coltello è molto affilato. Maneggiarlo con cautela.

Tempi di lavorazione e pezzatura

Alimenti	Dose max.	Tempo lavorazione	Pezzatura	Velocità
Patate lesse	500 g	30 sec	2 cm	II
Carote lesse	500 g	30 sec	2 cm	II

Pulire lo schiacciapatate

Pulire subito lo schiacciapatate ogni volta dopo l'uso. Altrimenti diventa difficile pulirlo, il che richiede in alcuni casi molto più impegno quanto più tempo si aspetta. Lo sporco ostinato può rovinare l'apparecchio irrimediabilmente.

1. Sfilare la spina dalla presa.
2. Pulire il blocco motore e il cavo, se necessario, con un panno leggermente umido, asciugare quindi con un panno asciutto.
3. Staccare lo schiacciapatate dal blocco motore.
4. Il coltello è fissato con una vite ad alette. Svitare girandola in senso orario e prelevare il coltello con cautela..
5. Sciacquare tutti i pezzi sotto il rubinetto. Se occorre, usate una spazzola. Prima di rimontare i pezzi, attendere che si siano completamente asciugati.

13. 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.

Muchas gracias.

Por haber depositado su confianza en CARRERA y por darnos la oportunidad de demostrar que tiene razón con nuestra batidora de mano.

Una idea que mueve todo.

Cada uno de los aparatos de CARRERA sigue una línea clara. 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. Elementos de funcionamiento	64
02. Contenido del suministro	64
03. Indicaciones de seguridad	65
04. Sobre este manual de utilización	68
05. Funciones	68
06. Limpieza y cuidado	71
07. Almacenamiento	71
08. Solución de problemas	72
09. Datos técnicos	72
10. Conformidad	72
11. Eliminación	73
12. Accesorios opcionales	74
13. Garantía y servicio técnico	75

01. ELEMENTOS DE FUNCIONAMIENTO

- 1 Control de velocidad con pantalla de visualización (posiciones de 1 a 6) y función de temporizador
- 2 Cable con clavija a la red
- 3 Botón de velocidad variable en relación con el control de velocidad **1**
- 4 Botón de velocidad Turbo (posición 6)
- 5 Cuerpo de motor
- 6 Cierre de bayoneta
- 7 Eje de batidora
- 8 Base de la batidora con cuchilla

02. CONTENIDO DEL SUMINISTRO

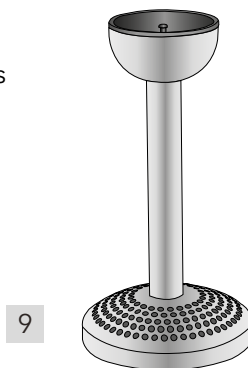
- Saque el aparato y los accesorios con cuidado del embalaje.
- Controle si el suministro está completo y si se han producido daños durante el transporte.
- Guarde el cartón. Se puede guardar el aparato cuando no se utiliza largo tiempo.

Al desembalar el suministro, asegúrense de que los siguientes componentes están incluidos:

- 1 batidora de mano
- 1 manual de instrucciones

Accesorios opcionales:

- 9** 1 batidora para puré de patatas



03. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso adecuado

La batidora de mano está destinada exclusivamente para picar y/o mezclar alimentos.

Este aparato ha sido diseñado para utilización doméstica y para aplicaciones similares:

- en cocinas de personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- en empresas agrícolas;
- por clientes en hoteles, pensiones y otros ambientes residenciales similares;
- en casas rurales con desayuno.

Posible uso indebido

No utilice el aparato para procesar cualquier objeto o sustancia, que no sea alimento.

Indicaciones para un funcionamiento seguro

- Estos aparatos eléctricos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimientos, si se les ha dado la supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura y si entienden los riesgos involucrados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- Cuando el conducto de este aparato está dañado, el fabricante o su servicio al cliente u otra persona calificada tiene que sustituirlo con el fin de evitar peligros.
- Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de cada uso.
- Deben mirar el capítulo sobre limpieza (consulte el capítulo "Limpieza y cuidado" en la página 71).
- Las láminas de las cuchillas de acero inoxidable son extremadamente afiladas. Manejar con cuidado para evitar cualquier riesgo de lesión.
- Antes de cualquier acto de montaje, desmontaje o limpieza, siempre desenchufar el aparato desde el enchufe en la pared.

- Los accesorios deberían colocarse o quitarse, sólo después de que el aparato se haya desconectado de la red y después de que se haya detenido.
- Tenga cuidado al llenar líquidos calientes en la batidora ya que éstos pueden brotar debido al vapor que de repente escapa del aparato.



PELIGRO para los niños

El material de embalaje no es ningún juguete. Los niños no deben jugar con las bolsas de plástico. Existe peligro de asfixia.



PELIGRO para animales domésticos y animales de producción

Aparatos eléctricos pueden causar peligros para animales domésticos y animales de producción. Además, animales también pueden causar daños al aparato. Por consiguiente, mantener animales alejados de aparatos eléctricos.



PELIGRO de electrocución por humedad

Proteger el aparato de la humedad, así como de cualquier goteo o salpicaduras de agua. Existe peligro de choque eléctrico.



Nunca sumerja el cuerpo de motor en agua, ni en otros líquidos. De lo contrario, hay un peligro de choque eléctrico.

- Si el líquido entra en el cuerpo del motor, inmediatamente sácale de la red eléctrica. Antes de utilizarlo de nuevo, traiga el aparato para que lo vea un técnico.



PELIGRO de electrocución

Nunca utilizar el aparato cuando el aparato o el conducto de conexión tiene daños visibles o cuando el aparato se ha caído anteriormente.



Colocar el conducto de conexión de tal manera que nadie pueda pisar, quedarse atrapado o caerse.

- Conectar el enchufe solamente en una caja correctamente instalada, con buena accesibilidad, que dispone de contactos de protección, y cuya tensión coincide con los datos en la placa de características. La caja tiene que seguir teniendo una buena accesibilidad también después de la conexión.
- Asegurar que el conducto de conexión no puede ser dañado por bordes afilados o puntos calientes. Nunca enrollar el conducto de conexión en el aparato (¡el cable puede romperse!).
- Incluso después de que se haya apagado, el aparato no es totalmente desconectado de la red eléctrica. Para desconectarlo, tire de la clavija del cable.

- Asegurar que el conducto de conexión no quede atrapado o pinchado.
- Para evitar problemas, nunca llevar a cabo modificaciones en el artículo. Reparaciones solamente a través de un taller especializado o en el centro de servicio.
- Para quitar el enchufe de la caja, tirar siempre en el enchufe, nunca en el conducto de conexión.
- Quitar el enchufe de la caja, ...
 - ... después de cada utilización,
 - ... al producirse una avería,
 - ... al no utilizar el aparato,
 - ... antes de limpiar el aparato y
 - ... en caso de tormenta.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

Al mezclar líquidos calientes, tenga cuidado. Los líquidos podrían chorrear hacia fuera y causar quemaduras.

- Nunca procesar aceite caliente, ni grasa.
- Nunca utilizar la batidora para procesar alimentos muy calientes. Dejen que la comida caliente se enfríe por debajo de los 80°C o más, antes de procesarlo.
- Si desea mezclar comida en la cacerola de cocción, retírela la placa caliente.



¡ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones causadas por cuchillas afiladas

- Cuando está en movimiento nunca tocar la cuchilla en la base de la batidora.
- Siempre desconecte el cable desde el enchufe de la red antes de tocar la cuchilla.
- Nunca limpie la cuchilla con sus propias manos. Utilice un cepillo.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Utilice el aparato solamente con los accesorios originales.

- Conecte la varilla de la batidora al cuerpo del motor sólo cuando está desconectada de la red eléctrica.
- No deje nunca en marcha el aparato más de lo necesario para el procesamiento de los alimentos.
- No haga funcionar el aparato en marcha al ralentí.
- No utilice sustancias de limpieza fuertes, ni abrasivas.

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. FUNCIONES

La batidora de mano es conveniente para la preparación de salsas, purés, sopas, mayonesa y alimentos de bebé así como para mezclar batidos de leche. Por supuesto usted también puede preparar otros alimentos no mencionados aquí.

1. Conecte la varilla de la batidora al cuerpo del motor. La varilla de la batidora debe colocarse en el cuerpo del motor de tal manera que el símbolo de la flecha ∇ y el símbolo de candado abierto  coinciden uno al otro. Gire la varilla de la batidora con el símbolo de candado cerrado  tanto como sea posible para que se detenga por debajo del símbolo de flecha ∇ . El símbolo de la flecha en el cuerpo motor y el símbolo del candado ∇ cerrado en la varilla de la batidora deben ser el uno encima del otro,  antes de conectar el aparato al enchufe.
2. Llene un recipiente alto con alimentos.



¡PRECAUCIÓN! La batidora de mano no es conveniente para moler alimentos duros y secos. **¡Se debe usar sólo con líquidos!**

3. Conecte la clavija a la toma de corriente. La pantalla muestra por defecto la velocidad "1".
4. Utilice el control de la velocidad **1** para seleccionar la velocidad deseada (1-6). La velocidad aparecerá en la pantalla.

NOTA: Cuanto más líquido el alimento, menor será la velocidad, cuanto más sólido el alimento, mayor será la velocidad.

5. Sujete la batidora de mano y el recipiente con el alimento a batir.
6. Sumerja la batidora de mano al alimento a batir.

NOTAS:

Para evitar que el alimento salga chorreando hacia fuera, encienda la batidora de mano solamente después de que se haya sumergido en el alimento. Al encender la batidora de mano, manténgalo con un poco de ángulo, para que no se adhiera a la parte inferior del envase.

7. Si desea batir alimentos con una velocidad previamente seleccionada, pulse el botón **3**. Pulse el botón **4** para batir a la máxima velocidad (ajuste Turbo). Si desea completar el proceso de batir, suelte el botón.

NOTAS:

Si el temporizador ha sido activado, el tiempo de batido se mostrará en la pantalla (véase la sección sobre el "**Temporizador**"). Los tiempos de batir indicados en las tablas no deben superarse.

Nunca deje el aparato encendido más tiempo de lo necesario para la preparación de los alimentos.

Con el fin de evitar el sobrecalentamiento, no haga funcionar el aparato de forma continua durante un periodo prolongado de tiempo.

Los alimentos deberían ser procesados en cantidades pequeñas y con tiempos cortos de batir, solamente de unos segundos.

Solamente después de que se haya apagado, quite la batidora de mano de los alimentos.

8. Desenchufe la clavija de la red eléctrica y retire el eje de la batidora del cuerpo del motor para limpiarlo.

Batidora de mano - Los tiempos de batido y preparación

Comida	Cantidad máxima	Tiempo máximo de batido	Preparación	Velocidad
Zanahorias	266 g	60 segundos	1,5 cm	II
Agua	400 g		/	

Temporizador

La batidora de mano está equipada con una función de temporizador para la monitorización del tiempo de mezclado en la pantalla.

Como activar el temporizador: Gire el control de velocidad en el sentido de las manecillas del reloj hacia “+” y manténgalo presionado durante 2-3 segundos. Al mismo tiempo de girar el control de velocidad, la velocidad indicada en la pantalla se incrementará en un paso. Después de soltar el control de velocidad, se reactivará la velocidad previamente seleccionada.

Desactivar el temporizador: Gire el control de velocidad hacia la derecha **otra vez** hacia el “+” y manténgalo presionado durante 2-3 segundos. Al mismo tiempo de girar el control de velocidad, la velocidad indicada en la pantalla se incrementará en un paso. Al soltar el control de velocidad reactivará la velocidad previamente seleccionada.

Eliminación automática del temporizador: Cuando se muestra en la pantalla “09:59” (9 minutos y 59 segundos), el temporizador automáticamente se reiniciará a “0:00”.

Eliminación manual del temporizador: Gire el control de velocidad en sentido contrario a las agujas de reloj hacia el “-” y manténgalo presionado durante 2-3 segundos. Se habrá eliminado el temporizador y aparecerá en la pantalla “0:00”. Al mismo tiempo de girar el control de velocidad, la velocidad indicada en la pantalla se reducirá en un paso. Al soltar el control de velocidad, reactivará la velocidad previamente seleccionada.



¡PELIGRO! Al dejar de usar la batidora de mano desconecte siempre el cable de la red eléctrica.

NOTAS:

Después de haber quitado y vuelto a conectar la clavija al enchufe, el dispositivo estará en modo estándar y aparecerá en la pantalla la velocidad “1”.

Si 10 minutos pasan sin ninguna acción, el aparato entrará automáticamente en el modo de ahorro de energía. La batidora de mano puede reactivarse pulsando sobre cualquier botón.

06. LIMPIEZA Y CUIDADO



PELIGRO de choque eléctrico como resultado de la humedad

Quitar la clavija del enchufe antes de limpiar el cuerpo del motor con un paño húmedo.



El cuerpo del motor, el cable de conexión y la clavija no deben nunca sumergirse en agua, ni otros líquidos.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

No utilice sustancias de limpieza fuertes, ni abrasivas.

Después de cada uso

Limpie el aparato inmediatamente después de cada uso. Si esperas demasiado tiempo, la limpieza será innecesariamente difícil y en algunos casos extremos, le llevará muchísimo tiempo.

1. Retire la toma de corriente del enchufe.
 2. Si es necesario, limpie el cuerpo del motor y el cable de conexión con un paño ligeramente húmedo. Limpie nuevamente con un paño seco.
 3. Retire el eje de la batidora del cuerpo del motor.
 4. Limpie el eje de la batidora **7** junto con la base de la batidora **8** bajo agua corriente. Si es necesario, use un cepillo.
-

NOTAS:

Después de haber mezclado alimentos muy salados, debe inmediatamente lavar la cuchilla con agua clara.

La decoloración de las piezas de plástico causada por ciertos alimentos puede eliminarse con unas gotas de aceite comestible.

5. Permitir que todas las partes se sequen por completo antes de guardarlas o antes de volver a usar el aparato. Coloque el eje de la batidora en posición vertical (cuchilla apuntando hacia arriba) con el fin de permitir que el agua corra.

07. ALMACENAMIENTO



PELIGRO para los niños

Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- No enrolle el cable de conexión alrededor de la unidad (peligro de rotura del cable).

08. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



¡PELIGRO! Nunca intente usted mismo reparar el aparato. Cuando se produce un fallo, siempre quitar la clavija del enchufe.

Desperfecto:	Solución:
No funciona	¿Está conectado el cable a la red eléctrica? Verifique la conexión.
El aparato se apaga durante el proceso de batir.	<ul style="list-style-type: none">• Suelte el botón y tire la clavija de red eléctrica.• Deje que el aparato se enfríe durante 1 hora. Vuelva a encender el aparato.

Póngase en contacto con nuestro Centro de asistencia técnica si la avería no aparece aquí especificada. Deje que un especialista se haga cargo de las reparaciones.

09. DATOS TÉCNICOS

Tipo de artículo	CRR-554
Número de artículo	16441011
Tensión de la red	220-240V, 50/60 Hz
Clase de aislamiento	□ / clase II
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.

10. 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

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · ALEMANIA

(No es una dirección del servicio de atención)

11. 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.

12. ACCESORIOS OPCIONALES

Batidora para puré de patatas 9

Este accesorio es ideal para machacar patatas hervidas, zanahorias hervidas, etc.

1. Conecte la batidora para puré de patatas al cuerpo del motor.
2. Llenar los ingredientes para el puré en un recipiente y coloque la batidora para puré de patatas en los alimentos que quiere hacer puré.
3. Comience con la velocidad "1" y pulse el botón 3, para operar la trituradora de patata. Aumentar la velocidad según sea necesario y si es necesario, añada líquido.
4. No lo deje funcionar por más de 1 minuto.
5. Después de su uso, desenchufe la clavija de la red eléctrica y retire el accesorio del cuerpo del motor para limpiarlo (vean el capítulo **06. Limpieza y cuidado**).



¡ADVERTENCIA!

La cuchilla está muy afilada. Manejar con cuidado.

Tiempos de batido y preparación

Comida	Cantidad Máxima	Tiempo de mezclar	Preparación	Velocidad
Patatas hervidas	500g	30segundos	2 cm	II
Zanahorias hervidas	500g	30segundos	2 cm	II

Limpieza de la trituradora de patatas

Limpiar la trituradora de patatas inmediatamente después de cada uso.

Si espera demasiado tiempo, la limpieza se convertirá innecesariamente difícil y en casos extremos, necesitará mucho tiempo.

La suciedad extrema podría provocar daños permanentes en el aparato.

1. Desconecte la clavija de la toma de corriente.
2. Si es necesario, limpie el cuerpo del motor y el cable de conexión con un paño ligeramente húmedo. Repáselo con otro paño seco.
3. Desconecte la trituradora de patatas desde el cuerpo del motor.
4. La cuchilla se fija mediante un tornillo de mariposa. Se destornilla girándolo en el sentido de las agujas del reloj y saque la cuchilla **con cuidado**.
5. Limpie todas las piezas con agua corriente. Use un cepillo, si es necesario. Antes del montaje, permite que todas las partes se sequen bien.

13. 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 tique 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.

