

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

www.carrera.de

№ 655

DE
STANDMIXER
MIT KOCHFUNKTION

Bedienungsanleitung

GB
BLENDER WITH AUTOMATIC
COOKING FUNCTION

Instruction manual

FR
BLENDER AVEC FONCTION
DE CUISSON AUTOMATIQUE

Mode d'emploi

IT
FRULLATORE CON FUNZIONE
COTTURA AUTOMATICA

Istruzioni per l'uso

ES
BATIDORA CON FUNCIÓN
DE COCCIÓN AUTOMÁTICA

Manual de instrucciones



MODELL 16466011

CARRERA

DESIGNED IN GERMANY

www.carrera.de

Danke.

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

Eine Idee, die alles antreibt.

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

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

Wir nennen es einfach den Boost von CARRERA.

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

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

Machen Sie aus 24 Monaten Garantie gleich 36!

Sie wollen und sollen lange etwas von Ihrem CARRERA haben. Daher innerhalb der nächsten 36 Tage die Garantie auf Ihren Standmixer mit Kochfunktion direkt auf 36 Monate verlängern. Weitere Informationen dazu im Garantietext oder direkt auf www.carrera.de/service.

.....

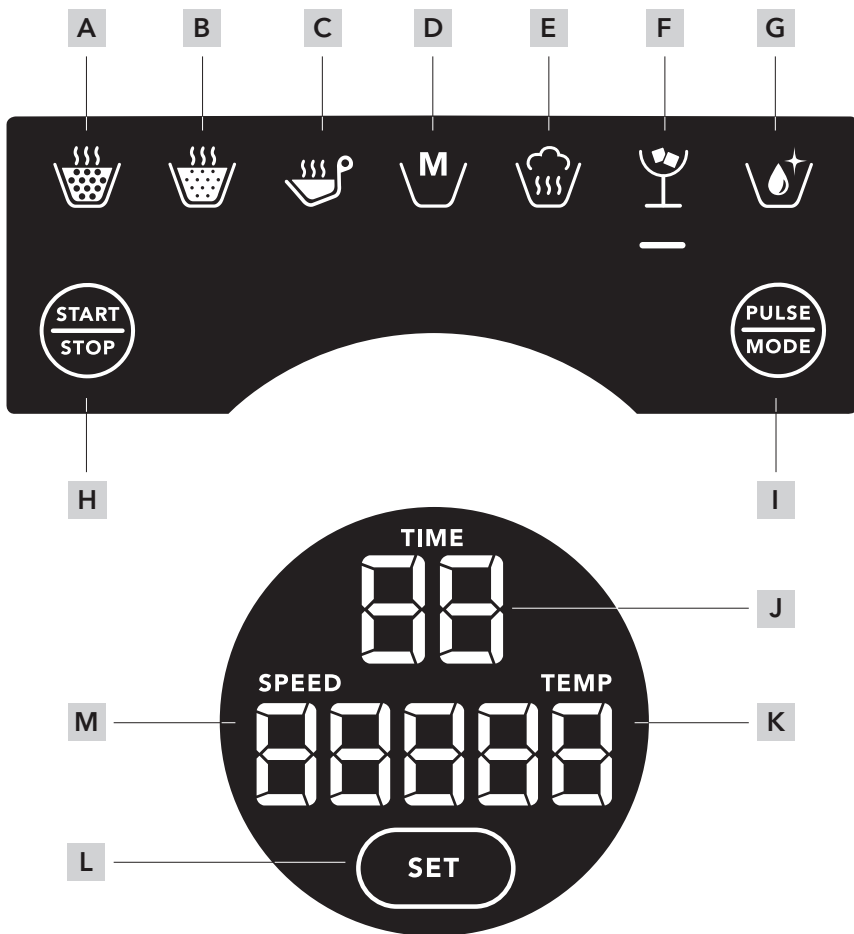
Wir sind zufrieden wenn Sie es sind.

Unser Anspruch ist es, leistungsstarke Maschinen mit höchster Qualität und Präzision zu entwickeln. Falls Sie dennoch einmal mit einem CARRERA Produkt oder unserem Service nicht zufrieden sein sollten, dann lassen Sie es uns wissen.

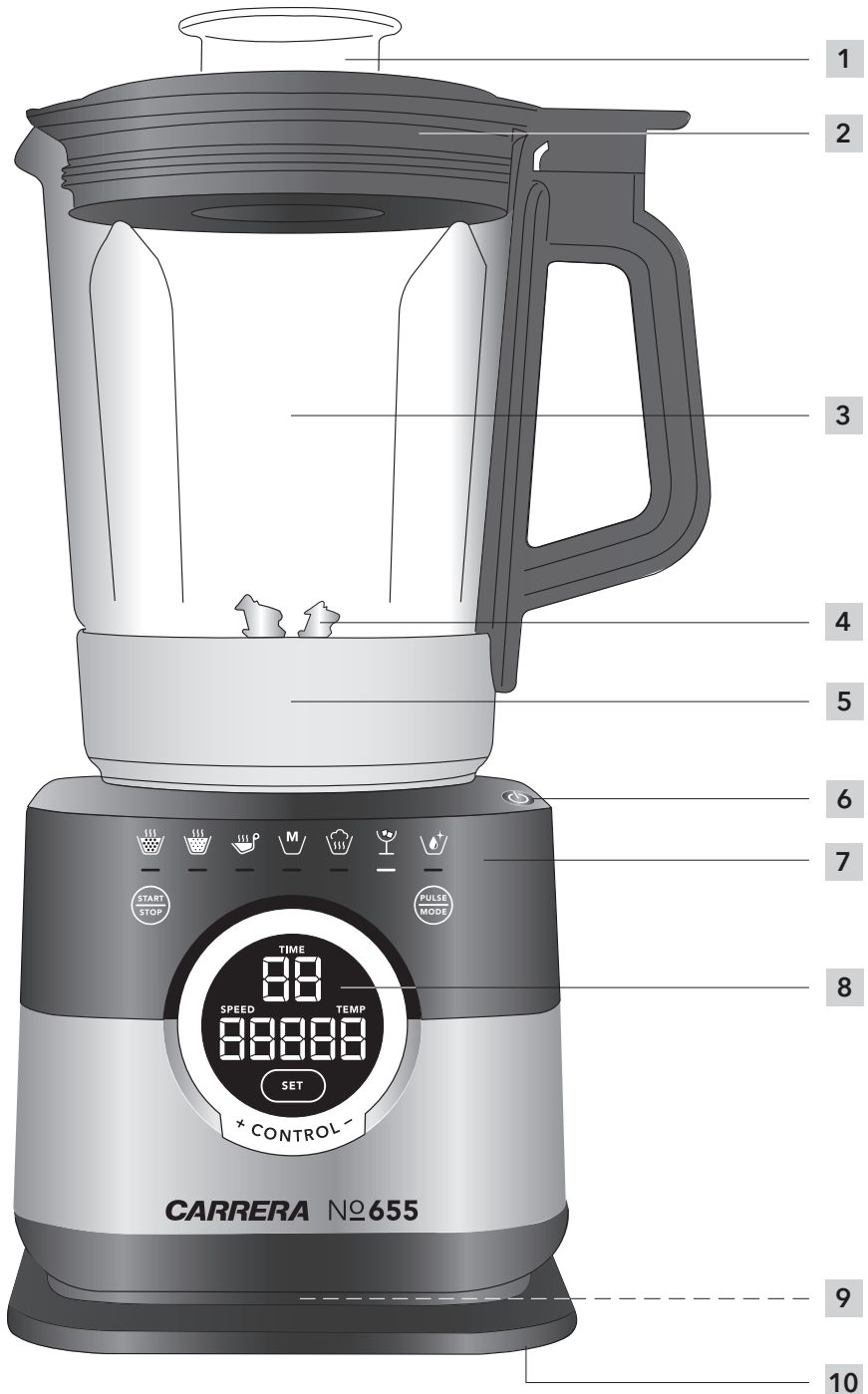
Service-Hotline: 089 - 548 0185-900

Service-Email: service@carrera.de

.....



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| A Dicke bzw. stückige Suppe | J Zeit-Anzeige |
| B Feine Suppen | K Temperatur-Anzeige |
| C Saucen | L SET-Taste |
| D Manueller Modus | M Geschwindigkeits-Anzeige |
| E Dampfgar-Modus | |
| F Eis zerkleinern | |
| G Reinigungsprogramm | |
| H START/STOP-Taste | |
| I PULSE/MODE-Taste | |



01. GERÄTETEILE

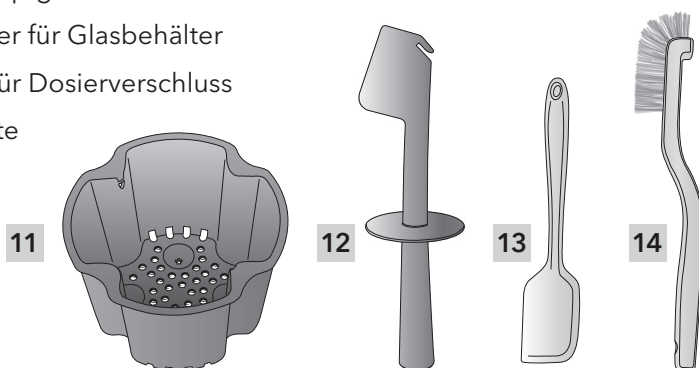
- 1 Dosiersverschluss mit Maßeinteilung (bis 100 ml)
- 2 Deckel mit Nachfüllöffnung (Sicherheitsverschluss)
- 3 Glasbehälter mit
1,75l Fassungsvermögen (kalt);
1,40l Fassungsvermögen (warm)
- 4 Messereinsatz (4 Edelstahl-Flügelmesser)
- 5 Kochplatte mit Antihafbeschichtung
- 6 ON/OFF-Taste (Ein-/Ausschalter)
- 7 Motorblock mit LED-beleuchteten Funktionstasten
- 8 LED-beleuchteter Drehregler und Kontrollknopf mit Anzeige:
Zeit, Temperatur und Mix-Geschwindigkeit
- 9 Integrierte Kabelaufwicklung
- 10 Antirutsch-Standfüße

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:

- 11 Einsatz zum Dampfgaren
- 12 Kunststoffschaber für Glasbehälter
- 13 Silikonschaber für Dosiersverschluss
- 14 Reinigungsbürste





INHALTSVERZEICHNIS

01. Geräteteile	6
02. Lieferumfang	6
03. Sicherheitshinweise	8
04. Zu dieser Anleitung	11
05. Vor Inbetriebnahme	12
06. Inbetriebnahme	13
07. Reinigung und Pflege	18
08. Konformitätserklärung	19
09. Störungen beheben	20
10. Technische Daten	21
11. Entsorgung	22
12. Garantie und Service	23

03. SICHERHEITSHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Verwenden Sie den Standmixer mit Kochfunktion ausschließlich zum Mixen und Zubereiten von kalten und heißen Zutaten; und Speisen, wie Suppen, Saucen und Smoothies. Auch Eis crushen ist möglich.

Das Gerät ist ausgelegt für den privaten Hausgebrauch in der Küche.

Vorhersehbarer Missbrauch

Benutzen Sie den Standmixer mit Kochfunktion nicht, um sehr harte Lebensmittel, wie Knochen, Nüsse, gefrorenes Fleisch etc. zu zerkleinern.

VERLETZUNGSGEFAHR! Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauches des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen das Gerät nicht verwenden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- 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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Die Klingen der Edelstahl-Flügelmesser sind sehr scharf. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um, um jegliches Verletzungsrisiko zu vermeiden.
- Beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Leeren des Behälters sowie beim Reinigen ist Vorsicht geboten.

- Warten Sie immer, bis sich das Messer oder die Scheibe nicht mehr dreht, bevor Sie das Gefäß vom Motorblock nehmen oder den Deckel vom Gefäß abheben.
- Niemals die Finger in das Gefäß stecken und niemals die Klingen berühren, wenn das Gerät an den Netzstrom angeschlossen ist.



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.



Der Motorblock, der Glasbehälter, das Kabel und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

- Vermeiden Sie, dass Wasser überläuft und sich auf der Verbindungsstelle zwischen Glasbehälter und Motorbasis sammelt.
- Sollte Flüssigkeit in das Gerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- Sollte das Gerät doch einmal ins Wasser gefallen sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker und nehmen Sie erst danach das Gerät heraus. Benutzen Sie das Gerät in diesem Fall nicht mehr, sondern lassen Sie es von einer Fachwerkstatt überprüfen.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.



GEFAHR durch Stromschlag

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



- Verlegen Sie die Anschlussleitung so, dass niemand auf diese treten, daran hängen bleiben oder darüber stolpern kann.
- Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose mit Schutzkontakten an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin gut zugänglich und über einen 16A Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.

- Nach dem Gebrauch, vor dem Zusammensetzen und Auseinandernehmen, vor dem Entnehmen der Nahrungsmittel und vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann.
- Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät 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.



WARNUNG vor Verletzungen

Füllen Sie den Glasbehälter nur, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

- Schalten Sie das Gerät nur ein, wenn der Glasbehälter unbeschädigt, ordnungsgemäß fixiert und geschlossen ist.
- Greifen Sie nicht und halten Sie keine Besteckteile oder andere Utensilien in den Glasbehälter, solange das Gerät läuft oder noch angesteckt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Standmixer ausgeschaltet ist (Netzstecker ziehen), bevor Sie den Glaskrug von der Motorbasis entfernen.



GEFAHR von Verletzung durch Verbrennen

WARNUNG! Heiße Oberfläche

Die berührbaren Flächen erreichen während und nach dem Betrieb des Geräts hohe Temperaturen. Flächen mit dem Warnzeichen „heiße Oberfläche“ dürfen während des Gebrauchs nicht berührt werden.

- Vergewissern Sie sich, dass beim Garen oder Mixen von heißen Zutaten der Glasbehälter mit dem Deckel verschlossen ist.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegräumen.
- Fassen Sie den Glasbehälter am Griff an und benutzen Sie Ofenhandschuhe.



VORSICHT! Sachschäden

Verwenden Sie nur das Original-Zubehör.

- Stellen Sie das Gerät niemals auf heiße Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder in die Nähe von Wärmequellen oder offenem Feuer.
- Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasbehälter auf. Entleeren und reinigen Sie den Glasbehälter nach jedem Gebrauch.
- Überladen Sie das Gerät nicht. Wenn der Motor plötzlich langsamer läuft, evtl. eine leichte Geruchsentwicklung aufgrund Motorüberlastung bemerkt wird, schalten Sie das Gerät ab und entfernen Sie vorsichtig einen Teil des Inhalts. Nehmen Sie das Gerät danach wieder in Betrieb und fahren Sie mit der Zubereitung fort.
- Überschreiten Sie nicht die auf dem Glasbehälter markierte Höchstmenge. 1,4l für heiße Zubereitungen, 1,75l für kalte Zubereitungen.



WARNUNG! Trotz Einhaltung der Maximalmengen kann es bei hohen Drehzahlen dennoch zum Überlaufen des Inhalts über den Ausgießer kommen.

- Nehmen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt in Betrieb.
- Bewegen Sie das Gerät nie während des Betriebs.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie keine chemischen Entkalker oder Kaffeemaschinen-entkalker für den Glaskrug, die Oberfläche der Heizplatte könnte beschädigt werden.
- Setzen Sie das Gerät nicht Temperaturen unter -10°C oder über $+40^{\circ}\text{C}$ aus.
- Füllen Sie kein kaltes Wasser oder Eiswasser in den noch heißen Glasbehälter - das Glas könnte durch die zu hohe Temperaturdifferenz beschädigt werden.
- **VORSICHT!** Der Glasbehälter ist schwer.

04. ZU DIESER ANLEITUNG

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

Warnhinweise in dieser Anleitung

Falls erforderlich, werden folgende Warnhinweise in dieser Bedienungsanleitung verwendet:



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



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



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

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

05. VOR INBETRIEBNAHME

Vor dem ersten Gebrauch

1. Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie den Glasbehälter sorgfältig (→ „Reinigung und Pflege“).
3. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile - besonders die Anschlüsse an der Unterseite des Glasbehälters - vollständig trocken sind, bevor Sie das Gerät zusammensetzen.
4. Füllen Sie nach dem Zusammensetzen den Glasbehälter mit 0,5 L Wasser und heizen 3 Minuten auf. Evtl. Rauchentwicklung oder leichter Geruch ist in diesem Stadium völlig normal.

Zusammensetzen

1. Setzen Sie den Deckel auf den Glasbehälter und drücken Sie ihn fest.
2. Schieben Sie den Dosierverschluss in die Einfüllöffnung des Deckels.



VORSICHT: Achten Sie immer darauf, dass Deckel und Dosierverschluss korrekt befestigt sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Wenn das Gerät heizt, kann heißer Dampf aus dem Dosierverschluss entweichen; dies ist normal, den Dosierverschluss also vorsichtig handhaben.
- Seien Sie vorsichtig beim Einfüllen von heißen Flüssigkeiten, da diese durch plötzlichen Dampfausstoß austreten können.
- Der Deckel darf nicht entfernt werden, während das Wasser kocht.

3. Setzen Sie den Glasbehälter unter Berücksichtigung der Einrastvorrichtung auf den Motorblock.



VORSICHT! Sachschäden

Setzen Sie den Glasbehälter **vorsichtig** auf den Motorblock. Wenn er nicht korrekt eingesetzt wird, besteht Gefahr, dass die Verbindungselemente für den Verriegelungsmechanismus beschädigt werden und das Gerät nicht mehr funktioniert.

Auseinandernehmen

1. Den Netzstecker ziehen um das Gerät auszuschalten.
 2. Nehmen Sie den Glasbehälter vorsichtig, ohne ihn dabei zu drehen, vom Motorblock.
-






WARNUNG! Verbrennungsgefahr

Nehmen Sie den Glasbehälter, wenn der Inhalt heiß ist, **besonders vorsichtig** vom Motorblock.

3. Nehmen Sie den Deckel vom Glasbehälter. Halten Sie dazu den Griff gut fest und nehmen Sie den Deckel mit der anderen Hand an dem dafür vorgesehenen Bereich ab.
4. Ziehen Sie den Dosierverschluss aus dem Deckel.

06. INBETRIEBNAHME

Weitere Infos und Rezepte auf www.carrera.de

1. Nach dem Aufsetzen des Glasbehälters auf das Grundgerät, schließen Sie das Gerät an den Netzstrom an.
2. Füllen Sie die zerkleinerten Lebensmittel in den Glasbehälter und fügen Sie die gewünschte Menge Flüssigkeit zu, schließen Sie den Deckel und setzen auch den Dosierverschluss im Deckel ein.
3. Durch Drücken der **ON/OFF**-Taste  **6** wird das Display aktiviert und ermöglicht die Auswahl des gewünschten Programms mit Hilfe des Drehreglers in **+/-** Richtung.
4. Das ausgewählte Programm wird durch eine Linie unter dem Programmsymbol angezeigt.
5. Drücken Sie die **START/STOP**-Taste  **H**, um das gewählte Programm zu starten bzw. zu stoppen.
6. Während des automatischen Ablaufs der Programme können Sie jederzeit über die **PULSE/MODE**-Taste  **I** zusätzlich manuell den Mixvorgang aktivieren (siehe **Manuelles Mixen**).

Automatisch ablaufende Kochprogramme **A** / **B** / **C**

In den automatisch ablaufenden Kochprogrammen sind Kochtemperatur, Dauer und Mixgeschwindigkeit vorgegeben.

Programm	Temperatur bis ca.	Dauer (min)	Mixgeschwindigkeit	Warmhalte-Programm
A Dicke/ Stückige Suppe	100°C	30 Min.	Niedrig 6-8 mal mixen	Ja, für 20 Min. ohne Rühren
B Dünne Suppe	100°C	30 Min.	Mittel Bis zu 20 mal mixen	Ja, für 20 Min. mit Rühren für 1 s
C Sauce	80°C	20 Min.	Hoch Bis zu 40 mal mixen	Nein

- Mit **START/STOP H** können Sie jederzeit das Programm unterbrechen bzw. fortsetzen.
- Während des Programmablaufs können Sie weitere Zutaten hinzufügen, indem Sie den Dosierbecher entfernen und die Zutaten über die Öffnung zugeben.
- Sollten Sie den Deckel mit Sicherheitsverschluss aus Versehen in dieser Situation öffnen, so wird das Programm automatisch unterbrochen und auf dem Display werden Sie mit **CLOSE** aufgefordert, den Deckel korrekt wieder aufzusetzen.
- Nach Ablauf der Programme **A** und **B** wird das Warmhalteprogramm automatisch aktiviert.
- Am Ende der Kochprogramme ertönt **5-mal** ein Tonsignal und das Display zeigt die Zeit 20 min für das Warmhalteprogramm und die aktuelle Temperatur an.
- Wird nach Ablauf der Automatismen innerhalb von 10 Minuten kein anderes Programm angewählt, so schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Programm M - Manueller Modus **D**

Selbst die Temperatur, Dauer und Mixgeschwindigkeit definieren

- Zeiteinstellung von 1-60 Minuten.
 - Geschwindigkeitseinstellung von 7.000-20.000 (in 4 Schritten): 7.000, 10.000, 15.000 und 20.000 (Anzeige ohne U/min).
 - Temperatureinstellung in 3 Stufen: OFF, 80 und 100 Grad (Anzeige ohne °C).
1. Auswahl von „**M**“ (**Manueller Modus**) **D** über Drehregler; **SET**-Taste **L** leuchtet auf, **SET**-Taste drücken.
 2. **Zeit-Ziffern** blinken; Zeit über den Drehregler auswählen; Drehregler wird gehalten, Zeit wird erhöht/reduziert; **SET**-Taste drücken.
 3. **Geschwindigkeitsziffern** blinken; Geschwindigkeit über Drehregler anpassen; **SET**-Taste drücken.

4. **Temperaturziffern** blinken; Temperatur über Drehregler anpassen; **SET**-Taste drücken. Starten oder Korrekturen vornehmen.
5. **Programm-Modus** ändern wieder aktiv; erneut **SET**-Taste drücken; manuelle Einstellungen können wie zuvor vorgenommen werden.
6. Drücken Sie die **START/STOP**-Taste **H**; der Standmixer startet und stoppt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Drücken Sie die **START/STOP**-Taste erneut, wenn Sie den Vorgang vorzeitig beenden wollen.
7. Der Garvorgang endet mit einem Lautsignal (5x) und wechselt automatisch in den Warmhaltemodus (20 min.).

HINWEISE:


Im manuellen Modus muss der Abstand zwischen Mischen und Kochen gemäß **TEMP**-Einstellung erfolgen (je höher die Temperatur, desto mehr muss umgerührt/gemischt werden, da das Essen ansonsten an der Heizplatte anbrennt).

Erst wenn das Gerät mischt, wird die tatsächliche Geschwindigkeit auf dem Display angezeigt; auf dem Display kann die Geschwindigkeit in 1.000er Schritten angezeigt werden; ändert sich die Geschwindigkeit, ändert sich auch das Display entsprechend der Geschwindigkeit des Geräts.

Mixen von kalten Speisen im manuellen Modus

1. Stellen Sie den Standmixer auf eine stabile, ebene Fläche.
2. Geben Sie zuerst die flüssigen Zutaten in den Glasbehälter und danach die restlichen Zutaten. So werden die Zutaten gleichmäßiger vermischt.
3. Setzen Sie den Glasbehälter auf den Motorblock und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
4. Schließen Sie den Glasbehälter mit dem Deckel.

HINWEIS: Während des Mixens können weitere Zutaten hinzugefügt werden. Heben Sie dazu den Dosierverschluss aus dem Deckel und geben Sie die Zutaten in die Öffnung. Schließen Sie vor dem Mixen den Deckel wieder mit dem Dosierverschluss.

5. Schalten Sie das Gerät mit der **ON/OFF**-Taste  **6** ein, um das Display zu aktivieren.
6. Wählen Sie mit dem Drehregler das Programm **M**. Stellen Sie die Geschwindigkeit ein und mixen Sie in Impulsen mit der **PULSE/MODE**-Taste bis die gewünschte Beschaffenheit erreicht ist.
7. Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker und genießen Sie Ihr Gericht.

HINWEISE:

Beim Zubereiten von kalten Zutaten kann der Glasbehälter bis zur **1,75l-Markierung** gefüllt werden.

Bewahren Sie keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasbehälter auf. Entleeren und reinigen Sie den Glasbehälter nach jedem Gebrauch.



VORSICHT: Überladen Sie den Standmixer nicht. Sollte der Motor zu langsam laufen, schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Entfernen Sie vorsichtig einen Teil des Inhalts und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

Um eine Überlastung des Gerätes im manuellen Modus zu vermeiden, darf die max. Mixzeit von 30 s nicht überschritten werden.

Dampfgar-Modus **E**

1. Glasbehälter bis unterhalb des Einsatzes mit Wasser befüllen, verwenden Sie ca. 500 ml.
 2. Programm **E** über den Drehregler auswählen.
 3. **SET**-Taste **L** leuchtet im Display; **SET**-Taste drücken und über Drehregler die gewünschte Garzeit (1-40 min) wählen, mit erneutem Drücken auf **SET** bestätigen. Weitere Einstellungen können nicht angepasst werden.
 4. Mit **START/STOP** das Programm starten. Die Flüssigkeit wird auf ca. 100 °C aufgeheizt.
-



WARNUNG! Hierbei kann bei zu wenig Wasser der Dampf auch vollständig über den Ausgießer verdampfen. Ein Minimum von 350 ml Wasser für 40 Minuten ist daher zwingend als Mindestfüllmenge einzusetzen.



VORSICHT: Auf Gargrad achten. Auch nach dem Dampfgar-Programm wird der Warmhaltemodus automatisch für 20 Min. aktiviert.

Eis crushen **F**

1. Befüllen Sie den Glasbehälter mit Eiswürfeln.
 2. Wählen Sie das Programm **F** und drücken Sie die **START/STOP** Taste **H**, um das Programm zu starten.
 - Die Eiswürfel werden mit höchst möglicher Mixgeschwindigkeit innerhalb von 1 Minute stoßweise zerkleinert.
 - Je nach Geschmack können Sie dieses Programm auch für Ihren Smoothie nutzen oder aber dies mit der Funktion **Manuelles Mixen** wunschgemäß umsetzen.
-



VORSICHT: Im Programm **F** läuft der Mixer mit voller Leistung. Entfernen Sie sich nicht vom Gerät, während dieses Programm läuft.

Manuelles Mixen PULSE/MODE I

- Diese Funktion ist jederzeit, nur nicht im Dampfgar-Modus, über die **PULS/MODE-Taste I** aktivierbar.
- In Abhängigkeit der Dauer wie lange Sie diese Taste gedrückt halten und welche Lebensmittelkonsistenz bereits im Glaskrug vorliegt, können Sie den Mixvorgang steuern. Vermeiden Sie bei noch nicht gegarten/harten Lebensmitteln eine Überlastung des Motors und halten Sie die Taste nur kurz gedrückt. Wiederholen Sie den Vorgang dafür öfter. Bei noch zu gering gegarten Lebensmitteln mixen Sie erst nach mehrmaligen Aufkochen erneut.

HINWEISE:

- Um eine Überlastung des Gerätes im manuellen Modus zu vermeiden, darf die max. Mixzeit von 30 s nicht überschritten werden.
- Zusätzlich wird zum Schutz vor Überlastung/Überhitzung des Motors der manuelle Mixvorgang automatisch nach 30 s abgebrochen. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät komplett abkühlen bevor Sie erneut starten.
- Beachten Sie, dass während eines Aufheizvorganges die Funktion manuelles Mixen nicht aktivierbar ist. Konstruktionsbedingt ist es nicht möglich, gleichzeitig zu mixen und aufzuheizen.
- Das Gerät verfügt über eine Warmhaltefunktion. Diese ist nach Beendigung der Programme **A / B / D + E** 20 min. aktiv; die Temperatur beträgt 80°C. Temperatur und die verbleibende Warmhaltezeit sind am Display sichtbar. **Nur** im Programm **B** wird während der Warmhalteperiode in Abständen gemixt und gerührt.
- Das Gerät funktioniert nur mit korrekt verschlossenem Glasbehälter. Der Mixvorgang bricht sofort ab, wenn der Deckel angehoben wird.
- Der Standmixer hat einen elektronischen Temperaturregler. Die Hitze wird während des Garvorgangs zu- und wieder abnehmen.
- Entfernen Sie während des Garvorgangs am Glasbehälter angesetzte Speisen mit dem Kunststoffschaber **12**. **Schieben Sie ihn dazu durch die Deckelöffnung** in den Glasbehälter und streifen Sie die Speisen von der Glaswand ab.



VORSICHT: Achten Sie unbedingt darauf, dass beim Garen oder Mixen von heißen Zutaten der Deckel mit dem Dosierverschluss geschlossen bleibt.

- Stecken Sie keine anderen Teile als den mitgelieferten Kunststoffschaber **12** während des Mixens in den Glasbehälter. Eine Berührung mit dem rotierenden Messer könnte fatale Folgen haben.
- Verwenden Sie den Silikonschaber **13** nur dann, wenn der Glasbehälter von der Motorbasis abgenommen wurde.

07. REINIGUNG UND PFLEGE



GEFAHR!

Lebensgefahr durch Stromschlag!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie daher nachfolgende Sicherheitshinweise:

- Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr durch heiße Geräteteile!

Teile des Gerätes können auch nach dem Ausschalten noch heiß sein und Verbrennungen verursachen. Gerät daher vor der Reinigung unbedingt vollständig abkühlen lassen.

ACHTUNG!

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise um Schäden und Gefahren durch nicht ordnungsgemäßen Gebrauch zu vermeiden:

- Das Gerät vor dem ersten Gebrauch und nach jeder Verwendung reinigen, damit keine Nahrungsmittel antrocknen können.
 - Keine Nahrungsmittel oder Flüssigkeiten im Glasbehälter aufbewahren.
 - Das Gerät vor Staub, Schmutz und Fusseln schützen.
 - Keine scharfen oder scheuernden Putzmittel verwenden.
 - Den Motorblock nur mit einem leicht feuchten Tuch oder Schwamm abwischen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
-

Reinigung von Hand

1. Glasbehälter nach oben vom Motorblock abziehen.
 2. Heißes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel in den Glasbehälter geben und auswaschen.
-




VORSICHT: Die Klingen der Flügelmesser sind sehr scharf. Gehen Sie bei der Reinigung vorsichtig damit um.

Den Glasbehälter nicht ins Wasser tauchen, um die Heizelemente nicht zu beschädigen.

3. Deckel und Dosiersverschluss in heißem Wasser mit etwas Geschirrspülmittel reinigen.
4. Alle Teile (außer der Motorbasis mit Stromkabel und -stecker und dem Glasbehälter) unter klarem Wasser abspülen und gut trocknen lassen.

Automatisches Reinigungsprogramm **G**

1. Geben Sie 0,5 L lauwarmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel in den Glasbehälter und setzen Sie den Deckel mit Dosierverschluss auf.
2. Befestigen Sie den Glasbehälter auf dem Motorblock und verbinden Sie das Gerät mit dem Stromnetz.
3. Schalten Sie das Gerät mit der **ON/OFF**-Taste  **6** ein, um das Display zu aktivieren.
4. Wählen Sie mit dem Drehregler das automatische Reinigungsprogramm **G** .
5. Starten Sie das Reinigungsprogramm mit der **START/STOP**-Taste **H** .
6. Das Gerät mixt die Reinigungslösung und heizt sie anschließend bis ca. 90 °C auf.
7. In der restlichen Laufzeit von 3 Minuten mixt das Gerät die Flüssigkeit mit kurzen Unterbrechungen bis zum Ende des Programmes. So werden auch Lebensmittelreste unterhalb des Messers gut entfernt.
8. Nach Programmende ziehen Sie den Stecker und reinigen Sie ggf. manuell nach.
9. Trocknen Sie alle Teile gut ab und achten Sie darauf, dass die Dichtung am Deckel trocken ist und richtig sitzt.

08. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

 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!)

09. 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	Ursache	Lösung
Keine Funktion	<ol style="list-style-type: none">1. Der Glasbehälter wurde nicht richtig auf den Motorblock gesetzt.2. Der Deckel ist nicht richtig eingepasst.3. Im Glasbehälter ist nicht genügend Flüssigkeit.	<ol style="list-style-type: none">1. Drücken Sie auf den Glasbehälter.2. Setzen Sie den Deckel richtig auf den Glasbehälter.3. Füllen Sie Flüssigkeit nach.
Das Gerät wurde mitten im Programm angehalten (während des Betriebs)	<ol style="list-style-type: none">1. Der Deckel ist lose.2. Der Flüssigkeitsstand ist wegen der Verdampfung beim Kochen zu niedrig.3. Die Flüssigkeit hat den maximalen Füllstand überschritten.4. Der Krug hat sich von der Basis gelöst.	<ol style="list-style-type: none">1. Setzen Sie den Deckel richtig auf den Glasbehälter.2. Füllen Sie Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung nach und starten Sie erneut mit START/STOP.3. Gießen Sie etwas Flüssigkeit aus.4. Drücken Sie auf den Krug und der Vorgang wird fortgesetzt.
Zutaten sind nach Fertigstellung des Zyklus immer noch zu groß (Zutaten sind nicht gut gemixt)	<ol style="list-style-type: none">1. Möglicherweise waren die Stücke zu groß.2. Das falsche Programm wurde ausgewählt.3. Zu wenig Wasser wurde eingefüllt.	<ol style="list-style-type: none">1. Verwenden Sie nach dem Garprogramm nochmals die Mixfunktion.2. Versuchen Sie ein anderes Programm.3. Füllen Sie genügend Wasser nach.

Störung	Ursache	Lösung
Zutaten sind nach dem Garzyklus hart (Zutaten sind nicht richtig gekocht)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zutaten sind zu groß. 2. Das falsche Programm wurde ausgewählt. 3. Zu viel Wasser oder Lebensmittel. 4. Manche Lebensmittel müssen länger gegart werden 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie vor dem Einfüllen die Zutaten in kleine Stücke. 2. Versuchen Sie ein anderes Programm. 3. Versuchen Sie es nochmals mit kleineren Mengen. 4. Wählen Sie die Aufwärmfunktion, bis die Speisen vollständig gegart sind.
Die Suppe ist nicht heiß und der Garzyklus wurde anscheinend vorzeitig beendet	<ol style="list-style-type: none"> 1. Im Krug war zu viel heiße Flüssigkeit. Die Suppe hat durch die Mixbewegung den oberen Überlaufsensoren erreicht. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gießen Sie eine kleine Menge aus und wählen Sie die Aufheizfunktion.
Zutaten sind verbrannt und kleben an der Unterseite fest	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wurde durch zu viel Zucker oder Stärke verursacht. 2. Zu viele Lebensmittel und zu wenig Flüssigkeit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verwenden Sie die richtige Menge an Zucker oder Stärke. 2. Versuchen Sie es nochmals mit anderen Mengen.

10. TECHNISCHE DATEN

Artikeltyp	CRR-655
Artikelnummer	16466011
Netzspannung	220-240V~, 50-60 Hz
Schutzklasse	⊕/Klasse I
Kochfunktion	1000 W
Mixer	500 W
Umdrehungen pro Minute	19.000
Geschwindigkeit (manueller Modus)	7.000; 10.000; 15.000; 20.000
Temperatur (manueller Modus)	OFF; 80 °C; 100 °C
Timer (manueller Modus)	1-60 Min.

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



Der TÜV Rheinland bestätigt, dass der Standmixer mit automatischer Kochfunktion bei vorhersehbarem Gebrauch sicher ist.

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. 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 blender with automatic cooking function.

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. Appliance Parts	26
02. Scope of Delivery	27
03. Safety Instructions	28
04. About these Instructions	31
05. Before First Use	32
06. First Use	33
07. Cleaning and Care	37
08. Declaration of Conformity	39
09. Troubleshooting	39
10. Technical Data	41
11. Disposal	41
12. Warranty and Service	42

01. APPLIANCE PARTS

- 1** Dosing cap with capacity indication (up to 100 ml)
- 2** Lid with refill opening (safety closure)
- 3** Glass jar with
1.75 l capacity (cold);
1.40 l capacity (warm)
- 4** Blade insert (4 stainless steel wing blades)
- 5** Hot plate with non-stick coating
- 6** On/off switch
- 7** Motor block with LED-illuminated operating buttons
- 8** LED-illuminated rotary control and control knob with display:
time, temperature and mixing speed
- 9** Built-in cord wrap
- 10** Non-slip feet

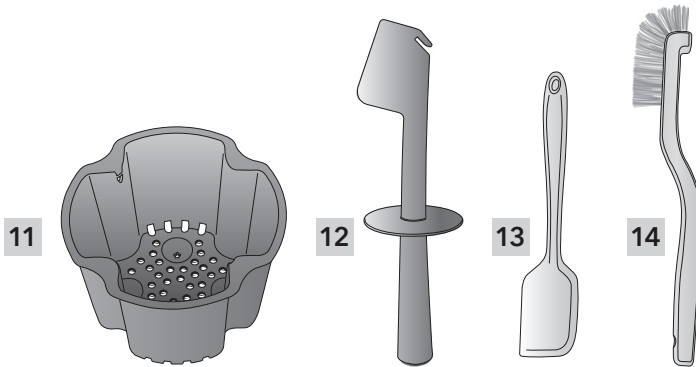
- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| A Thick and/or chunky soups | J Time display |
| B Delicate soups | K Temperature display |
| C Sauces | L SET button |
| D Manual mode | M Speed display |
| E Steam cooking mode | |
| F Ice crushing function | |
| G Cleaning programme | |
| H START/STOP button | |
| I PULSE/MODE button | |

02. SCOPE OF DELIVERY

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

When unpacking the appliance, make sure that the following parts are included:

- 11** Insert for steam cooking
- 12** Plastic scraper for glass jar
- 13** Silicon scraper for dosing cap
- 14** Cleaning brush



03. SAFETY INSTRUCTIONS

Intended use

Use the blender with automatic cooking function exclusively for blending and preparing cold and hot ingredients and dishes such as soups, sauces and smoothies. It is also possible to crush ice.

The appliance is designed for private home use in the kitchen.

Foreseeable misuse

Do not use the blender for crushing very hard food such as bones, nuts, frozen meat etc.

DANGER of injury! Do not use the appliance for any purpose other than as originally intended.

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 understand the hazards involved.
- The appliance shall not be used by children.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- If the mains power cable of this appliance 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.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer clock or a separate remote control system.
- The blades of the stainless steel wing knives are very sharp. Handle them with care in order to avoid any risk of injury.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Always wait for the knife or disc to stop before removing the jar from the motor block or the lid from the jar.

- Never put your fingers into the jar and never touch the blades whilst the appliance is connected to the mains.



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



DANGER! Risk of electric shock due to moisture

Protect the appliance from moisture, water drops and water spray.



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

- Do not allow water to overflow and collect on the connector between glass jar and motor base.
- If liquid gets into the appliance, remove the mains plug immediately. Have the appliance checked before reusing.
- If the appliance has fallen into water, pull out the mains plug immediately, and only then remove the appliance from the water. Do not use the appliance again, and have it checked by a specialist.
- Never touch the appliance with wet hands.



DANGER! Risk of electric shock

Do not use the appliance if the appliance or the power cable has any visible damage, or if the appliance 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 socket must remain easily accessible even after connection. Apart from that, it must be protected by a 16A circuit breaker.
- Always unplug the appliance after use, before assembly and disassembly, before removing the food and before cleaning. Never leave the appliance unattended whilst connected to the mains supply.
- Ensure that the power cable cannot be damaged by sharp edges or hot points.
- 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 appliance,
 - ... before you clean the appliance and
 - ... during thunderstorms.



WARNING! Risk of injury

The glass jar must only be filled when the appliance is switched off.

- The appliance must only be started if the glass jar is undamaged, properly fixed and closed.
- Do not reach into and do not insert any cutlery or other utensils into the glass jar whilst the appliance is running or still connected.
- Ensure that the blender is switched off (pull mains plug) before removing the glass jar from the motor base.



DANGER of burns

WARNING! Hot surface

The accessible surfaces become hot whilst the appliance is operating as well as after use. Do not touch the surfaces marked with the "hot surface warning symbol".

- Make sure that the glass jar is closed with the lid when cooking or mixing hot ingredients.
- Allow the appliance to cool down completely before cleaning or storing it.
- Touch the glass jar by the handle and use oven mitts.



CAUTION! Risk of material damage

Only use the original accessories.

- Never place the appliance on hot surfaces (e.g. hot plates) or near heat sources or open fire.
- Do not store any food or liquids in the glass jar. Empty and clean the glass jar after each use.
- Do not overload the appliance. If the motor is suddenly running slower, whilst possibly noticing a minor odour development due to the motor overload, switch the appliance off and carefully remove part of the contents. After that, restart the device and proceed with the preparation.
- Do not exceed the maximum quantity indicated on the glass jar: 1.4 l for hot preparations, 1.75 l for cold preparations.



WARNING! In spite of observing the maximum quantities, high speeds may nevertheless cause the contents to flow out over the spout.

- Do not start the appliance without content.
- Never move the appliance during operation.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use chemical descalers or coffee machine descalers for the glass jar. Otherwise, the surface of the hot plate might get damaged.
- Do not expose the appliance to temperatures below -10 °C or above +40 °C.
- Do not fill cold or ice water into the glass jar if it is still hot – the glass might get damaged due to the high temperature difference.
- **CAUTION!** The glass jar is heavy.

04. ABOUT THESE INSTRUCTIONS

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

Warnings in these instructions

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



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



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



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

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

05. BEFORE FIRST USE

Before first use

1. Unpack the appliance and remove all packaging material.
2. Clean the glass jar carefully (→“Cleaning and Care”).
3. Make sure that all parts - especially the connections on the underside of the glass jar - are completely dry before assembling the appliance.
4. After assembly, fill the glass jar with 0.5 l of water and heat it for 3 minutes. Smoke or light odour may be generated, which is perfectly normal at this stage.

Assembly

1. Place the lid on the glass jar and fix it by pressing it down.
2. Insert the dosing cap into the refill opening of the lid.



CAUTION: Always make sure that the lid and dosing cap are properly fixed before starting the appliance.

- Hot steam may escape through the dosing cap whilst the appliance is heating. This is normal, which is why the dosing cap must be handled with care.
- Be careful when filling hot liquids into the blender since these may spurt out due to steam suddenly escaping from the appliance.
- Do not remove the lid whilst the water is boiling.

-
3. Considering the locking mechanism, place the glass jar on the motor block.



CAUTION! Risk of material damage

The glass jar must be **carefully** placed on the motor block. In the event that it has not been inserted properly, there is a danger that the connecting elements for the locking mechanism get damaged and that the appliance is no longer operable.

Disassembly

1. Disconnect the mains plug to switch off the appliance.
2. Carefully remove the glass jar, without turning it, from the motor block.






WARNING! Risk of burns

If the glass jar is filled with hot contents, **be especially careful** when removing it from the motor block.

3. Remove the lid from the glass jar. To do so, hold the handle firmly and use the other hand to remove the lid at the designated area.
4. Pull the dosing cap out of the lid.

06. FIRST USE

For further information and recipes, visit www.carrera.de

1. After having attached the glass jar to the base of the appliance, connect the appliance to the mains.
2. Fill the chopped foods into the glass jar and add the desired quantity of liquid, close the lid and also insert the dosing cap into the lid.
3. The display will be activated by pressing the **ON/OFF** button  **6** ; this enables the selection of the desired programme by turning the rotary control to position **+/-**.
4. The selected programme will be indicated by a line below the programme symbol.
5. Press the **START/STOP** button  **H** to start and/or stop the selected programme.
6. During the automatic programme sequences, you may activate the blending process manually by pressing the **PULSE/MODE** button  **I** at any time (see **manual mixing**).

Automatic cooking programmes **A** / **B** / **C**

Temperature, duration and blending speed are preset in the automatic cooking programmes.

Programme	Temperature up to approx.	Duration (min.)	Blending speed	Heat retention programme
A Thick/ chunky soups	100 °C	30 min.	Low Blend 6-8 times	Yes, for 20 min. without stirring.
B Thin soups	100 °C	30 min.	Medium Blend up to 20 times	Yes, for 20 min. with stirring for 1 s
C Sauces	80 °C	20 min.	High Blend up to 40 times	No

- You may interrupt and/or continue the programme at any time using **START/STOP H**.
- During the programme sequence you may add further ingredients by removing the dosing cap and adding the ingredients through the opening.
- If you accidentally open the lid with the safety closure in this situation, the programme will be interrupted automatically whilst **CLOSE** will be flashing on the display, requesting you to reattach the lid properly.
- Upon completion of programmes **A** and **B**, the heat retention programme will be activated automatically.
- At the end of the cooking programmes, a signal will sound **5 times** and the display will show the 20 min. of time for the heat retention programme as well as the current temperature.
- If no programme is selected within 10 minutes after completion of the automatisms, the appliance will automatically switch off.

Programme M - Manual mode **D**

Manually defining the temperature, duration and blending speed

- Time setting from 1-60 minutes.
 - Speed setting from 7.000-20.000 (in 4 steps): 7.000, 10.000, 15.000 and 20.000 (display without rpm).
 - Temperature setting in 3 steps: OFF, 80 and 100 degrees (display without °C).
1. **"M" (manual mode) D** is selected using the control knob; the **SET** button **L** lights up; press the **SET** button.
 2. The **time digits** are flashing; use the control knob to select the time; the control knob is held and the time increased/reduced; press the **SET** button.
 3. The **speed digits** are flashing; use the control knob to set the speed; press the **SET** button.
 4. The **temperature digits** are flashing; use the control knob to set the temperature; press the **SET** button. Start or correct.
 5. **"Change programme mode"** is active again; press the **SET** button again; manual settings can be made as previously.
 6. Press the **START/STOP** button **H**; the blender starts and stops as soon as the set time has expired. Press the **START/STOP** button again if you would like to abort the process.
 7. The cooking process stops with a sound signal (5x) and automatically switches to the heat retention mode (20 minutes).

NOTES:

When using the manual mode, the interval between mixing and cooking must be selected according to the **TEMP** setting (the higher the temperature, the


more often must be stirred/mixed. Otherwise, the food will burn to the hot plate).

The actual speed will not be shown on the display until the appliance is mixing; the display can indicate the speed in steps of 1000; if the speed changes, the display will also change according to the speed of the appliance.

How to blend cold dishes in manual mode

1. Place the blender on a stable, flat surface.
 2. Start by filling the liquid ingredients into the glass jar and then add the remaining ingredients. Thus, the ingredients will be mixed more evenly.
 3. Place the glass jar on the motor block and connect the appliance to the mains.
 4. Close the glass jar with the lid.
-

NOTE: Further ingredients may be added during the blending process. To do so, lift the dosing cap out of the lid and add the ingredients through the opening. Before blending, reclose the lid with the dosing cap.

5. To activate the display, turn on the appliance with the **ON/OFF** switch  **6**.
 6. Use the control knob to select programme **M**. Set the speed and use the **PULSE/MODE** button to mix in pulses until the desired consistency has been reached.
 7. After use, unplug and enjoy your meal.
-

NOTES:

When preparing cold ingredients, the glass jar may be filled up to the **1.75 l** marking.

Do not store any food or liquids in the glass jar. Empty and clean the glass jar after each use.



CAUTION: Do not overload the blender. If the motor runs too slowly, switch off the appliance immediately and pull the mains plug. Carefully remove part of the contents and proceed with the preparation.

For avoid overload the appliance in manual mode: max. blending time 30 seconds.

Steam cooking mode **E**

1. Fill the glass jar with approx. 500 ml of water up to just below the insert.
2. Select programme **E** using the rotary control.
3. **SET** button **L** lights up on the display; press the **SET** button and use the rotary control to select the desired cooking time (1-40 min). Confirm your selection by pressing **SET** again. Further settings cannot be adjusted.

4. Start the programme with **START/STOP**. The liquid is being heated to approx. 100°C.
-



WARNING! Too little water may result in the steam completely evaporating through the spout. It is thus imperative to observe a minimum filling quantity of at least 350 ml of water for 40 minutes.



CAUTION: Mind the cooking degree. Even at the end of the steam cooking programme, the heat retention programme will be automatically activated for 20 minutes.

Crushing ice **F**

1. Fill the glass jar with ice cubes.
 2. Select programme **F** and press the **START/STOP** button **H** to start the programme.
- The ice cubes will be crushed intermittently at the highest possible blending speed within 1 minute.
 - Depending on your taste you may also use this programme for your smoothie, or as well prepare it using the **manual mixing** function.
-



CAUTION: In programme **F**, the blender runs at full power. Do not leave the appliance whilst this programme is running.

Manual blending **PULSE/MODE I**

- Using the **PULSE/MODE** button **I**, this function may be activated at any time, not just in the steam cooking mode.
 - You may control the blending process depending on how long you press and hold this button and the food consistency present in the glass jar. Avoid overloading the motor if the foods are not yet cooked/hard and press and hold the button only briefly. Repeat the process more often instead. If the foods have not yet been cooked sufficiently, only blend again after repeated boiling.
-

NOTES:

- For avoid overload the appliance in manual mode: max. blending time 30 seconds.
- As an additional motor overheat/overload protection, the manual blending process will be interrupted automatically after 30 s. Please unplug the appliance and let it completed cool down before turn on again.
- Keep in mind that the manual mixing function cannot be activated during the heating process. Due to the design of the appliance, it is not possible to blend and heat at the same time.

- The appliance is equipped with a heat retention function. It remains active for 20 minutes after completion of programmes **A** / **B** / **D** + **E** ; the temperature is 80°C.
The temperature and the remaining heat retention time are shown on the display. Programme **B** is the **only** programme during which the blender mixes and stirs at intervals during the heat retention period.
 - The appliance only works with properly closed glass jar. The blending process will be interrupted immediately when the lid is being lifted.
 - The blender is equipped with electronic temperature control. The heat will increase and decrease during the cooking process.
 - Any food sticking to the glass jar must be removed during the cooking process using the plastic scraper **12**. **To do so, slide the scraper through the lid opening** and take off the food sticking to the glass wall.
-



CAUTION:

It is vital to ensure that the lid and dosing cap remain closed when cooking or mixing hot ingredients.

- No parts except for the included plastic scraper **12** must be inserted into the glass jar during the blending process. Contact with the rotating knife may have fatal consequences.
 - Use the silicone scraper **13** only after the glass jar has been removed from the motor base.
-

07. CLEANING AND CARE



DANGER!

Danger to life due to electric shock!

Danger to life when live wires or parts are touched! The following safety instructions must therefore be observed:

- Always unplug before cleaning.
- Never immerse the appliance in water.



WARNING!

Risk of burns caused by hot appliance parts!

Parts of the appliance may still be hot and cause burns even after the appliance has been switched off. It is thus vital to allow the appliance to cool down completely before cleaning it.

CAUTION!

Observe the following safety instructions to avoid damages and dangers resulting from improper use:

- To keep food from drying on the glass jar, the appliance must be cleaned before first use and after each further use.
 - Do not store any food or liquids in the glass jar.
 - Protect the appliance from dust, dirt and lint.
 - Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
 - The motor block must only be wiped with a slightly damp cloth or sponge and dried using a soft cloth.
-

Manual cleaning

1. Pull the glass jar upwards to remove it from the motor block.
 2. Fill the glass jar with hot water, add a little washing-up liquid and clean it.
-



CAUTION: The blades of the wing knives are very sharp. Handle with care when cleaning them.


To avoid damaging the heating elements, do not immerse the glass jar in water.

3. Clean the lid and dosing cap in hot water with a little washing-up liquid.
4. Rinse all parts (except for the motor base with power cord and plug and the glass jar) with clear water and allow them to dry well.

Automatic cleaning programme **G**

1. Fill 0.5 l of lukewarm water into the glass jar, add a little washing-up liquid and attach the lid including the dosing cap.
2. Attach the glass jar to the motor block and connect the appliance to the mains.
3. To activate the display, turn on the appliance with the **ON/OFF** switch **6**.
4. Use the rotary control to select the automatic cleaning programme **G**.
5. Use the **START/STOP** button **H** to activate the cleaning programme.
6. The appliance will blend the cleaning solution and then heat it to approx. 90°C.
7. During the remaining time of 3 minutes, the appliance will blend the liquid with short interruptions until the end of the programme. Thus, food residues below the knife will also be removed well.
8. After completion of the programme, unplug and proceed with manual cleaning, if required.
9. All parts must be well dried off. Make sure that the seal on the lid is dry and properly seated.

08. DECLARATION OF CONFORMITY

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

The declaration of conformity is held by the distributor:

Aquarius Deutschland GmbH

Adalperostrasse 29 · 85737 Ismaning b. München · GERMANY

(This is not a service address!)

09. TROUBLESHOOTING



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

Fault	Cause	Remedy
No function	<ol style="list-style-type: none">1. The glass jar has not been properly placed on the motor block.2. The lid has not been properly attached.3. There is not enough liquid in the glass jar.	<ol style="list-style-type: none">1. Press the glass jar down.2. The lid must be properly attached to the glass jar.3. Add more liquid.
The appliance stopped in the middle of the programme (during operation)	<ol style="list-style-type: none">1. The lid is loose.2. The liquid level is too low due to the vaporisation during cooking.3. The liquid has exceeded the maximum fill level.4. The jar has come loose from the base.	<ol style="list-style-type: none">1. The lid must be properly attached to the glass jar.2. Add more liquid through the filling hole and re-start with START/STOP.3. Pour out a little liquid.4. Press the jar down and the process will continue immediately.
The ingredients are too large after completion of the cycle (ingredients have not been blended well)	<ol style="list-style-type: none">1. Maybe the pieces were too large.2. The wrong programme was selected.3. Too little water was added.	<ol style="list-style-type: none">1. After the cooking programme, use the blending function again.2. Try another programme.3. Refill enough water.

Fault	Cause	Remedy
The ingredients are hard after the cooking cycle (ingredients have not been cooked well)	<ol style="list-style-type: none"> 1. The ingredients are too large. 2. The wrong programme was selected. 3. Too much water or food. 4. Some food must be cooked longer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cut the ingredients into small pieces before filling them into the jar. 2. Try another programme. 3. Try again with smaller quantities. 4. Select the heating function until the food has been cooked completely.
The soup is not hot and the cooking cycle has apparently been aborted	<ol style="list-style-type: none"> 1. There was too much hot liquid in the jar. The blending movement caused the soup to reach the upper overflow sensor. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pour out a small quantity and select the heating function.
The ingredients are burnt and stick to the bottom	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caused by too much sugar or starch. 2. Too much food and too little liquid. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Use the correct quantity of sugar or starch. 2. Try again with a different quantity.

10. TECHNICAL DATA

Article type	CRR-655
Article number	16466011
Mains voltage	220-240V~, 50-60 Hz
Protection class	⊕/class I
Cooking function Blender	1000 W 500 W
Revolutions per minute	19.000
Speed (manual mode)	7.000; 10.000; 15.000; 20.000
Temperature (manual mode)	OFF; 80 °C; 100 °C
Timer (manual mode)	1-60 min.

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.

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. 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 fournir l'occasion de vous donner raison avec notre blender avec fonction automatique de cuisson.

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 dispensent de ce qui n'a pas d'importance.

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

SOMMAIRE

01. Pièces de l'appareil	46
02. Portée de livraison	47
03. Consignes de sécurité	48
04. Concernant ce mode d'emploi	51
05. Avant la première utilisation	52
06. Première utilisation	53
07. Nettoyage et entretien	58
08. Conformité	59
09. Dépannage	60
10. Caractéristiques techniques	61
11. Elimination	62
12. Garantie et service après-vente	63

01. PIÈCES DE L'APPAREIL

- 1** Capuchon doseur avec indication de la capacité (jusqu'à 100 ml)
- 2** Couvercle avec orifice de remplissage
- 3** Bol en verre avec
1.75 l capacité (froid);
1.40 l capacité (chaud)
- 4** Ensemble lame (4 lames d'aile en acier inoxydable)
- 5** Plaque chauffante avec revêtement anti-adhésif
- 6** Bouton ON/OFF
- 7** Bloc moteur avec des boutons de fonctionnement LED allumée
- 8** LED allumée contrôle rotatif et bouton de commande avec affichage:
temps, la température et la vitesse de mélange
- 9** Rangement du cordon intégré
- 10** Pieds antidérapants

A Soupes épaisses et/ou croquantes

B Soupes délicates

C Sauces

D Mode manuel

E Mode de cuisson à la vapeur

F Fonction de concassage de glace

G Programme nettoyage

H Interrupteur START/STOP

I Bouton PULSE/MODE

J Affichage du temps

K Affichage de la température

L Bouton SET

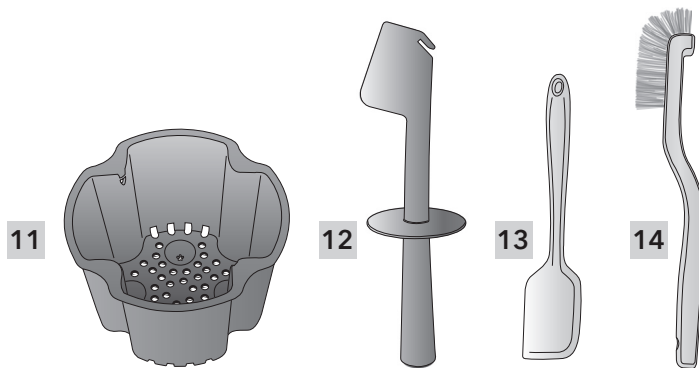
M Affichage de la vitesse

02. PORTÉE DE LIVRAISON

- Retirez délicatement l'appareil et les accessoires de l'emballage.
- Vérifiez le contenu de la livraison pour les dommages de complétude et de transport possible.
- Conservez l'emballage d'origine. Vous pourrez y ranger l'appareil si vous ne l'utilisez pas pendant une période de temps prolongée.

Lors du déballage de l'appareil, assurez-vous que les éléments suivants sont inclus:

- 11** Panier pour la cuisson à la vapeur
- 12** Racleur en plastique pour bol en verre
- 13** Racleur en silicone pour capuchon doseur
- 14** Brosse de nettoyage



03. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Utilisation conforme

Utilisez le blender avec fonction automatique de cuisson exclusivement pour le mélange et la préparation des ingrédients et des plats froids et chauds tels que des soupes, des sauces et des boissons fouettées (smoothies). Il est également possible de concasser de la glace.

L'appareil est conçu pour un usage domestique privé dans la cuisine.

Contre-indications d'utilisation

Ne pas utiliser le blender avec la fonction de cuisson automatique pour le broyage des aliments très durs tels que les os, les noix, la viande congelée, etc.

Risque de blessures! Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues initialement.

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.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'appareil et le câble de raccordement doivent être tenus 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.
- Les lames des couteaux en acier inoxydable sont très tranchantes. Manipuler avec précaution afin d'éviter tout risque de blessure.

- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, en vidant le bol et lors du nettoyage.
- Toujours attendre que le couteau ou le disque s'arrête avant de retirer le pot du bloc moteur ou le couvercle du bol.
- Ne mettez jamais vos doigts dans le bol et ne touchez jamais les lames tandis que l'appareil est branché sur le secteur.



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, du ruissellement ou des éclaboussures.



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

- Empêcher l'eau de s'infiltrer par le joint d'étanchéité entre le bol en verre et le bloc moteur.
- Si le liquide pénètre dans l'appareil, débranchez immédiatement la prise secteur. Vérifier l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement, sortez-le de l'eau seulement après l'avoir débranché. Dans ce cas, ne réutilisez pas l'appareil, faites-le vérifier par un professionnel.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.



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 nomi-

nale. La prise murale doit être accessible facilement et à tout moment après que l'appareil ait été branché.

- Débranchez toujours la fiche secteur après utilisation, avant le montage et le démontage, avant de retirer la nourriture et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance quand il est branché sur le secteur.
- Assurez-vous que le câble ne risque pas d'être endommagé par des arêtes vives ou des parties chaudes.
- 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.



AVERTISSEMENT ! Risque de blessures

Le bol de verre ne doit être rempli que lorsque l'appareil est éteint.

- L'appareil ne doit être mis en marche que si le bol de verre est en bon état, bien fixe et fermé.
- Ne touchez pas et n'insérez pas des couverts ou autres ustensiles dans le bol de verre, alors que l'appareil est en marche ou encore connecté.
- Veiller à ce que le blender soit éteint (retirez la fiche secteur) avant de retirer le bol en verre du bloc moteur.



DANGER ! Risque de brûlures

AVERTISSEMENT ! Surface chaude

Les surfaces accessibles deviennent chaudes lorsque que l'appareil fonctionne ainsi qu'après l'utilisation. Ne touchez pas des surfaces marquées avec «le symbole d'avertissement de surface chaude».

- Assurez-vous que le bol de verre est fermé avec le couvercle, pendant la cuisson ou le mélange des ingrédients chauds.
- Laissez refroidir l'appareil complètement, avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Attraper le bol en verre par la poignée et utiliser des gants de cuisine.



PRUDENCE ! Dommages matériels

Utilisez uniquement les accessoires d'origine.

- Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces brûlantes (par ex. les plaques de cuisson) ou à proximité de sources de chaleur ou de flammes nues.
- Ne pas stocker de la nourriture ou des liquides dans le bol en verre. Videz et nettoyez le bol de verre après chaque utilisation.
- Ne pas surcharger l'appareil. Si le moteur soudainement fonctionne plus lentement, alors que on remarqué un léger dégagement d'odeur en raison de la surcharge du moteur, mettre l'appareil hors tension et retirez soigneusement une partie du contenu. Après cela, redémarrez l'appareil et procédez à la préparation.
- Ne pas dépasser la quantité maximale indiquée sur le bol en verre: 1,4 l pour les préparations chaudes, 1,75 l pour les préparations froides.



AVERTISSEMENT !

En dépit du respect des quantités maximales, des vitesses élevées peuvent néanmoins causer débordement du contenu au-dessus du bec.

- Ne pas démarrer l'appareil sans contenu.
- Ne jamais déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne pas utiliser de détartrants chimiques ou détartrants de la machine à café pour le bol de verre. Dans le cas contraire, la surface de la plaque chauffante pourrait être endommagée.
- Ne pas exposer l'appareil à des températures inférieures à -10°C ou supérieures à $+40^{\circ}\text{C}$.
- Ne pas remplir d'eau froide ou de glace dans le bol de verre s'il est encore chaud - le verre pourrait être endommagé en raison de l'importante différence de température.
- **PRUDENCE !** Le bol en verre est lourd!

04. CONCERNANT CE MODE D'EMPLOI

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

Avertissements dans ce mode d'emploi

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



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



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



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

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

05. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant la première utilisation

1. Déballez l'appareil et enlevez tous les matériaux d'emballage.
2. Nettoyez le bol de verre soigneusement (→ «Nettoyage et entretien»).
3. Assurez-vous que toutes les parties - en particulier les connexions sur la face inférieure du bol de verre - sont complètement sèches avant d'assembler l'appareil.
4. Après le montage, remplissez le bol en verre avec 0,5 l d'eau et chauffez pendant 3 minutes. De la fumée ou une légère odeur peut être générée, ce qui est tout à fait normal à ce stade.

Montage

1. Placez le couvercle sur le bol de verre et le fixer en appuyant dessus.
2. Insérez le capuchon doseur dans l'ouverture de remplissage du couvercle.



PRUDENCE : Assurez-vous toujours que le couvercle et le capuchon de dosage sont correctement fixés avant de démarrer l'appareil.

- De la vapeur chaude peut s'échapper à travers le capuchon doseur tandis que l'appareil chauffe. Ceci est normal, ce qui explique pourquoi le capuchon doseur doit être manipulé avec précaution.
- Soyez prudent lorsque vous remplissez de liquides chauds le blender car de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement de l'appareil.
- Ne pas enlever le couvercle tandis que l'eau est en ébullition.

3. Du mécanisme de verrouillage étant bien effectué, placez le bol de verre sur le bloc moteur.



PRUDENCE! Dommages matériels

Le bol de verre doit être **soigneusement** placé sur le bloc moteur. Dans le cas où il n'a pas été inséré correctement, il existe un risque que les éléments de connexion pour le mécanisme de verrouillage soient endommagés et que l'appareil ne fonctionne plus.

Démontage

1. Déconnectez la fiche secteur pour éteindre l'appareil.
 2. Retirez soigneusement le bol de verre, sans avoir à le retourner, du bloc moteur.
-



AVERTISSEMENT! Risque de brûlures

Si le bol de verre est rempli de contenu chaud, **soyez particulièrement prudent** lorsque vous le retirez du bloc moteur.

3. Retirez le couvercle du bol de verre. Pour le faire, tenez fermement la poignée et utiliser l'autre main pour enlever le couvercle dans la zone désignée.
4. Tirez le capuchon doseur sur le couvercle.

06. PREMIÈRE UTILISATION

Pour de plus amples informations et recettes, veuillez visiter www.carrera.de

1. Après avoir fixé le bol de verre au socle de l'appareil, branchez l'appareil sur le secteur.
2. Remplissez les aliments hachés dans le bol en verre et ajoutez la quantité désirée de liquide, fermez le couvercle et insérez aussi le capuchon doseur dans le couvercle.
3. L'affichage sera activé après avoir appuyé sur le bouton **ON/OFF** et le programme désiré pourra être sélectionné en tournant le bouton rotatif sur la position **+/-**.
4. Le programme sélectionné est indiqué par une ligne en dessous du symbole de programme.
5. Appuyez sur l'interrupteur **START/STOP** **H** pour démarrer et/ou arrêter le programme sélectionné.
6. Pendant les séquences de programme automatique, vous pouvez activer le processus de mélange manuellement, en appuyant sur le bouton **PULSE/MODE** **I** à tout moment (voir le **mélange manuel**).

Programmes de cuisson automatique **A** / **B** / **C**

Température, durée et vitesse de mélange sont prédéfinis dans le cadre des programmes de cuisson automatique.

Programme	Température jusqu'à env.	Durée (min.)	La vitesse de mélange	Programme de conservation de la chaleur
A Soupes épaisses/ croquantes	100°C	30 min.	Faible Mélanger 6-8 fois	Oui, pendant 20 minutes sans agitation.
B Soupes liquides	100°C	30 min.	Moyen Mélanger jusqu'à 20 fois	Oui, pendant 20 min. avec agitation pendant 1 s
C Sauces	80°C	20 min.	Haute Mélanger jusqu'à 40 fois	Non

- Vous pouvez interrompre et/ou poursuivre le programme à tout moment en utilisant START/STOP **H**.
- Pendant la séquence de programme, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients en retirant le capuchon doseur et en ajoutant les ingrédients à travers l'ouverture.
- Si vous ouvrez accidentellement le couvercle avec la fermeture de sécurité dans cette situation, le programme sera automatiquement interrompu tandis que **CLOSE** clignote sur l'écran, vous demandant de rattachiez le couvercle correctement.
- A la fin des programmes **A** et **B**, le programme de rétention de la chaleur sera activé automatiquement.
- A la fin des programmes de cuisson, un signal sonore retentit **5 fois** et l'écran affiche le temps de 20 min. pour le programme de rétention de la chaleur ainsi que de la température actuelle.
- Si aucun programme n'est sélectionné après 10 minutes de mise en place des fonctions automatiques, l'appareil s'éteindra automatiquement.

Programme M - Mode manuel **D**

Définir manuellement la température, la durée et la vitesse de mélange

- Temps de réglage de 1-60 minutes.
- Réglage de la vitesse de (étapes 4) 7.000-20.000 : 7.000, 10.000, 15.000 et 20.000 (affichage sans rpm).
- Réglage de la température en 3 étapes : OFF, 80 et 100 degrés (affichage sans °C).

1. «**M**» (**mode manuel**) **D** est sélectionné à l'aide de la commande rotative; le bouton **SET L** s'allume; appuyez sur le bouton **SET**.
2. Les **chiffres de l'heure** clignotent; utilisez le bouton rotatif pour sélectionner le temps; la commande rotative est maintenue et le temps augmenté/réduit; appuyez sur le bouton **SET**.
3. Les **chiffres de la vitesse** clignotent; utilisez le bouton rotatif pour régler la vitesse; appuyez sur le bouton **SET**.
4. Les **chiffres de la température** clignotent; utilisez la commande rotative pour régler la température; appuyez sur le bouton **SET**. Démarrer ou corriger.
5. «**Mode de programme de changement**» est de nouveau actif; appuyez à nouveau sur le bouton **SET**; les réglages manuels peuvent être faits comme précédemment.
6. Appuyez sur l'interrupteur **START/STOP H**; le blender se met en marche et il s'arrête dès que le temps programmé est écoulé. Appuyez sur l'interrupteur **START/STOP** de nouveau si vous souhaitez interrompre le processus.
7. Le processus de cuisson s'arrête avec un signal sonore (5x) et se met automatiquement sur le mode de conservation de la chaleur (20 minutes).

REMARQUES :

En mode manuel, l'intervalle entre le mélange et la cuisson doit être choisi en fonction du réglage **TEMP** (plus la température est élevée, plus souvent on doit agiter/mélanger. Sinon, la nourriture va brûler sur la plaque chaude).

La vitesse réelle ne sera pas affichée sur l'écran jusqu'à ce que l'appareil mélange; l'affichage peut indiquer la vitesse dans les étapes de 1000; si la vitesse change, l'affichage va également varier en fonction de la vitesse de l'appareil.

Comment mélanger les plats froids en mode manuel

1. Placer le blender sur une surface plane stable.
2. Commencez par remplir les ingrédients liquides dans le bol de verre, puis ajouter le reste des ingrédients. Ainsi, les ingrédients sont mélangés de façon plus uniforme.
3. Placez le bol de verre sur le bloc moteur et raccordez l'appareil au secteur.
4. Fermez le bol de verre avec le couvercle.

REMARQUE : D'autres ingrédients peuvent être ajoutés au cours du processus de mélange. Pour se faire, soulevez le capuchon doseur sur le couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture. Avant le mélange, refermez le couvercle avec le capuchon doseur.

-
5. Pour obtenir l'affichage, appuyez sur le commutateur **ON/OFF**  **6** de l'appareil.

- Utilisez le bouton de commande pour sélectionner le programme **M**. Réglez la vitesse et utilisez le bouton **PULSE/MODE** pour mélanger jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte.
- Après utilisation, débranchez et profitez de votre repas.

REMARQUES :

Lors de la préparation des ingrédients froids, le bol de verre peut être rempli jusqu'à la **marque 1,75 l**.

Ne pas stocker de la nourriture ou des liquides dans le bol en verre. Videz et nettoyez le bol de verre après chaque utilisation.



PRUDENCE : Ne pas surcharger le blender. Si le moteur tourne trop lentement, éteindre immédiatement l'appareil et retirer la fiche d'alimentation. Retirer délicatement une partie du contenu et procéder à la préparation.

Afin d'éviter une surchauffe de l'appareil en mode manuel, ne pas dépasser les 30 secs de temps de mélange.

Mode de cuisson à la vapeur **E**

- Remplissez le bol de verre avec env. 500 ml d'eau jusqu'en dessous du repère.
- Sélectionner le programme **E** avec le bouton rotatif.
- Le bouton **SET L** s'allume sur l'affichage; appuyez sur le bouton **SET** et utilisez la commande rotative pour sélectionner le temps de cuisson désiré (1-40 min).
Confirmez votre sélection en appuyant de nouveau sur **SET**. D'autres paramètres ne peuvent pas être réglés.
- Démarrez le programme avec **START/STOP**. Le liquide est chauffé à env. 100°C.



AVERTISSEMENT ! Trop peu d'eau peut conduire à ce que s'évapore complètement la vapeur à travers le bec. Il est donc impératif de respecter une quantité de remplissage minimale d'au moins 350 ml d'eau pendant 40 minutes.



PRUDENCE : Vérifiez le degré de cuisson. Même à la fin du programme de cuisson à la vapeur, le programme de rétention de chaleur est automatiquement activé pendant 20 minutes.

Concassage de la glace **F**

- Remplissez le bol de verre avec des glaçons.
- Sélectionnez le programme **F** et appuyez sur l'interrupteur **START/STOP H** pour démarrer le programme.

- Les glaçons seront concassés par intermittence à la plus grande vitesse de mélange possible en 1 minute.
- Selon votre goût, vous pouvez également utiliser ce programme pour votre boisson fouettée (smoothies), ou bien la préparer à l'aide de la fonction **manuelle de mélange**.



PRUDENCE : Dans le programme **F**, le blender fonctionne à pleine puissance. Ne laissez pas l'appareil pendant que ce programme est en cours d'exécution.

Manuel mélange PULSE/MODE **I**

- Utilisation du bouton **PULSE/MODE **I****, cette fonction peut être activée à tout moment, et pas seulement dans le mode de cuisson à la vapeur.
- Vous pouvez contrôler le processus de mélange en fonction du temps que vous appuyez sur ce bouton et de la consistance de l'aliment présent dans le bol de verre. Évitez de surcharger le moteur si les aliments ne sont pas encore cuits/dur et appuyez et maintenez enfoncé le bouton brièvement. Sinon, répétez plus souvent le processus. Si les aliments ne sont pas encore suffisamment cuits, remélangez seulement après plusieurs ébullitions.

REMARQUES :

- Afin d'éviter une surchauffe de l'appareil en mode manuel, ne pas dépasser les 30 secs de temps de mélange.
- Pour protéger le moteur d'éventuelle surcharge/surchauffe, le processus de mélange s'interrompt automatiquement au bout de 30 secs. Débrancher l'interrupteur général et laisser refroidir quelques instants avant de redémarrer.
- Gardez à l'esprit que la fonction manuelle de mélange ne peut pas être activée pendant le processus de chauffage. Grâce à la conception de l'appareil, il est possible de mélanger et chauffer en même temps.
- L'appareil est équipé d'une fonction de rétention de la chaleur. Il reste actif pendant 20 minutes après l'achèvement des programmes **A / B / D + E** ; la température est de 80°C. La température et la durée restante de la rétention de la chaleur sont affichées sur l'écran. Programme **B** est le seul programme au cours de laquelle le blender mélange et remue à intervalles pendant la période de rétention de la chaleur.
- L'appareil fonctionne uniquement avec bol en verre bien fermé. Le processus de mélange sera immédiatement interrompu lorsque le couvercle est soulevé.
- Le blender est équipé d'un contrôle électronique de la température. La chaleur va augmenter et diminuer au cours du processus de cuisson.
- Tout aliment collé dans le bol de verre doit être retiré lors du processus de cuisson à l'aide du racleur en plastique **12**. Pour le faire, **faites glisser le racleur à travers l'ouverture du couvercle** et enlever l'aliment collé à la paroi de verre.



PRUDENCE : Il est essentiel de veiller à ce que le couvercle et le capuchon de dosage restent fermés lors de la cuisson ou le mélange des ingrédients chauds.

- Aucune pièce à l'exception du racleur en plastique inclus **12** ne doit être insérée dans le bol de verre au cours du processus de mélange. Le contact avec la lame rotative peut avoir des conséquences fatales.
 - Utilisez le racleur de silicone **13** seulement après que le bol de verre ait été retiré de la base du moteur.
-

07. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



DANGER!

Risque de décès par électrocution !

Risque de décès lors du contact avec des fils sous tension ou de composants! Par conséquent, il faut respecter les consignes de sécurité suivantes:

- Débranchez toujours avant le nettoyage.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau.



AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures causées par des parties chaudes de l'appareil !

Certaines parties de l'appareil peuvent être encore chaudes et causer des brûlures, même après que l'appareil a été éteint. Il est donc essentiel de laisser l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

PRUDENCE !

Respecter les consignes de sécurité suivantes pour éviter les dommages et les dangers résultant d'une mauvaise utilisation :

- Pour éviter les aliments de sécher sur le bol de verre, l'appareil doit être nettoyé avant la première utilisation et après chaque utilisation ultérieure.
 - Ne pas stocker de la nourriture ou des liquides dans le bol en verre.
 - Protégez l'appareil contre la poussière, la saleté et les peluches.
 - Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
 - Le bloc moteur doit être essuyé seulement avec un chiffon légèrement humide ou une éponge et séché à l'aide d'un chiffon doux.
-

Le nettoyage manuel

1. Tirez le bol en verre vers le haut pour le retirer du bloc moteur.
2. Remplissez le bol de verre avec de l'eau chaude, ajoutez un peu de liquide vaisselle et nettoyez.




PRUDENCE : Les lames des couteaux sont très tranchantes. Manipuler avec précaution lors de leur nettoyage.

Pour éviter d'endommager les éléments chauffants, ne pas immerger le bol de verre dans l'eau.

3. Nettoyez le couvercle et le capuchon du dosage dans l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
4. Rincez toutes les pièces (à part le bloc moteur avec le cordon d'alimentation, la prise et le bol en verre) à l'eau claire et laissez-les bien sécher.

Programme de nettoyage automatique **G**

1. Remplir 0,5 l d'eau tiède dans le bol de verre, ajouter un peu de liquide vaisselle et fixer le couvercle comprenant le capuchon doseur.
2. Placez le bol de verre sur le bloc moteur et raccordez l'appareil au secteur.
3. Pour obtenir l'affichage, appuyez sur le commutateur **ON/OFF**  **6** de l'appareil.
4. Utilisez le bouton rotatif pour sélectionner le programme de nettoyage automatique **G**.
5. Utilisez l'interrupteur **START/STOP** **H** pour activer le programme de nettoyage.
6. L'appareil mélangera la solution de nettoyage, puis chauffera à env. 90 °C.
7. Pendant le reste du temps de 3 minutes, l'appareil mélangera le liquide avec de courtes interruptions jusqu'à la fin du programme. Ainsi, les résidus alimentaires en dessous du couteau seront également bien enlevés.
8. A la fin du programme, débranchez et procédez au nettoyage manuel, si nécessaire.
9. Toutes les pièces doivent être bien séchées. Assurez-vous que le joint d'étanchéité sur le couvercle est sec et bien en place.

08. 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 !)

09. 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	Cause	Remède
Aucune fonction	<ol style="list-style-type: none">1. Le bol de verre n'a pas été correctement placé sur le bloc moteur.2. Le couvercle n'a pas été fixé correctement.3. Il n'y a pas assez de liquide dans le bol en verre.	<ol style="list-style-type: none">1. Appuyez sur le bol en verre vers le bas.2. Le couvercle doit être correctement attaché au bol de verre.3. Ajouter plus de liquide.
L'appareil arrêté au milieu du programme (en fonctionnement)	<ol style="list-style-type: none">1. Le couvercle est lâche.2. Le niveau de liquide est trop faible en raison de la vaporisation pendant la cuisson.3. Le liquide a dépassé le niveau de remplissage maximal.4. Le bol est mal fixé au socle.	<ol style="list-style-type: none">1. Le couvercle doit être correctement attaché au bol de verre.2. Ajouter plus de liquide à travers l'orifice de remplissage et de redémarrer avec START/STOP.3. Versez un peu de liquide.4. Appuyez sur le bol vers le bas et le processus se poursuivra.
Après la fin du cycle les ingrédients sont encore trop gros (ingrédients ne sont pas bien mélangés)	<ol style="list-style-type: none">1. Peut-être que les morceaux étaient trop gros.2. Le mauvais programme a été sélectionné.3. Trop peu d'eau a été ajoutée.	<ol style="list-style-type: none">1. Après le programme de cuisson, utiliser à nouveau la fonction de mélange.2. Essayez un autre programme.3. Remplir suffisamment d'eau.

Erreur	Cause	Remède
Les ingrédients sont durs après le cycle de cuisson (ingrédients ne sont pas bien cuits)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les ingrédients sont trop gros. 2. Le mauvais programme a été sélectionné. 3. Trop d'eau ou de nourriture. 4. Certains aliments doivent être plus cuits. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Couper les ingrédients en petits morceaux avant de les remplir dans le bol. 2. Essayez un autre programme. 3. Réessayez avec de plus petites quantités. 4. Sélectionnez la fonction de chauffage jusqu'à ce que la nourriture soit cuite complètement.
La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson a apparemment été abandonné	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il y avait trop de liquide chaud dans le bol. Le mouvement de mélange a poussé la soupe à atteindre le capteur de trop-plein supérieur. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Versez une petite quantité et sélectionnez la fonction de chauffage.
Les ingrédients sont brûlés et collent au fond	<ol style="list-style-type: none"> 1. A cause d'excès de sucre ou de l'amidon. 2. Trop de nourriture et trop peu de liquide. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilisez la bonne quantité de sucre ou de l'amidon. 2. Réessayez avec une quantité différente.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Type de l'article	CRR-655
Numéro de l'article	16466011
Tension secteur	220-240V~, 50-60 Hz
Classe de protection	⊕ / classe I
Fonction de cuisson Blender	1000 W 500 W
Tours par minute	19.000
Vitesse (mode manuel)	7.000; 10.000; 15.000; 20.000
Température (mode manuel)	OFF; 80 °C; 100 °C
Minuterie (mode manuel)	1-60 minutes

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.

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. 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 l'opportunità di meritarcela con il nostro frullatore con funzione cottura automatica.

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. Parti dell'apparecchio	66
02. Dotazione	67
03. Indicazioni di sicurezza	68
04. Spiegazioni relative alle istruzioni	71
05. Prima di mettere in servizio	72
06. Messa in servizio	73
07. Pulizia e manutenzione	78
08. Conformità	79
09. Guasti e rimedi	80
10. Dati tecnici	81
11. Smaltimento	82
12. Garanzia e assistenza tecnica	83

01. PARTI DELL'APPARECCHIO

- 1** Tappo dosatore graduato (fino a 100 ml)
- 2** Coperchio con apertura di rabbocco (chiusura di sicurezza)
- 3** Recipiente di vetro
capacità 1,75 l (a freddo);
capacità 1,40 l (al caldo)
- 4** Gruppo coltelli (4 coltelli con lama d'acciaio inox)
- 5** Piastra di cottura anti-aderente
- 6** Interruttore On/Off
- 7** Blocco motore con tasti funzione illuminati a LED
- 8** Manopola illuminata a LED e pulsante di controllo con display per:
durata, temperatura e velocità di miscelazione
- 9** Avvolgicavo integrato
- 10** Piedini anti-scivolo

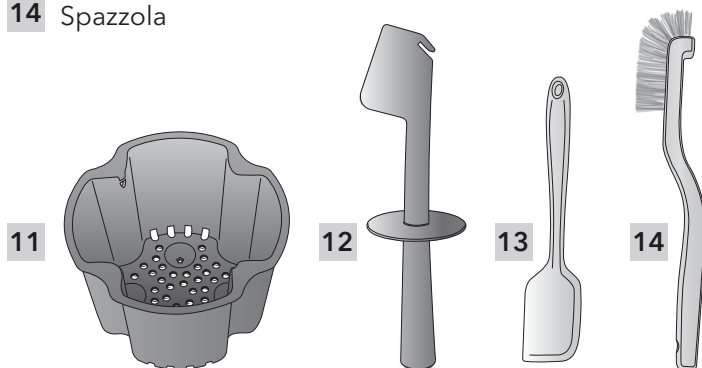
- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| A Zuppe dense o con tocchetti | J Indicatore durata |
| B Minestre leggere | K Indicatore temperatura |
| C Salse | L Tasto SET |
| D Modo manuale | M Indicatore velocità |
| E Modo cottura a vapore | |
| F Tritaghiaccio | |
| G Programma pulizia automatica | |
| H Tasto START/STOP | |
| I Tasto PULSE/MODE | |

02. DOTAZIONE

- Spacchettare con cautela l'apparecchio e gli accessori.
- Controllare se la fornitura è completa e se sono evidenti danni dovuti al trasporto.
- Conservare l'imballaggio di vendita. Potete riporvi di nuovo l'apparecchio se non lo usate per un periodo prolungato.

Dopo aver spacchettato la fornitura, assicuratevi che siano comprese le seguenti parti:

- 11** Inserto per la cottura a vapore
- 12** Raschietto di plastica per il recipiente di vetro
- 13** Raschietto di silicone per il tappo dosatore
- 14** Spazzola



03. INDICAZIONI DI SICUREZZA

Utilizzo conforme

Il frullatore da tavolo con funzione di cottura è destinato unicamente a miscelare e preparare ingredienti freddi e caldi, nonché cibi come zuppe, salse e smoothies. Serve anche a tritare il ghiaccio.

L'apparecchio è realizzato per l'uso gastronomico in ambito domestico.

Uso improprio prevedibile

Non usare il frullatore da tavolo con funzione di cottura per sminuzzare alimenti molti duri, quali ossa, noci, carni congelate ecc.

PERICOLO DI LESIONI! Utilizzare l'apparecchio unicamente per lo scopo previsto.

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.
- Ai bambini non è permesso utilizzare il presente apparecchio.
- Ai bambini non è permesso giocare con il presente apparecchio.
- Mantenere i minori di lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
- 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.
- Il presente apparecchio non è destinato a funzionare con timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- Le lame del coltello in acciaio inox sono molto affilate. Maneggiatele con estrema cautela, in modo da evitare qualsiasi pericolo di lesioni.
- Siate cauti quando manipolate le lame affilate, svuotate il recipiente e pulite l'apparecchio.

- Attendere sempre che il coltello o il disco non ruoti più, prima di prelevare il recipiente dal blocco motore o sollevare il coperchio del recipiente.
- Non introdurre mai le dita nel recipiente e non toccare mai le lame quando l'apparecchio è allacciato alla rete elettrica.



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 dall'umidità nonché da gocce o schizzi d'acqua.



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

- Evitate che l'acqua trabocchi e che si accumuli sul punto di raccordo tra il recipiente di vetro e il blocco motore.
- Se nell'apparecchio penetra del liquido, staccate subito la spina. Far revisionare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- Se l'apparecchio è caduto in acqua, staccate subito la spina e solo in seguito potete tirarlo fuori dall'acqua. In tale eventualità non utilizzate più l'apparecchio, bensì fatelo revisionare da un'officina specializzata.
- Non adoperare mai l'apparecchio con le mani bagnate.



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.

- Staccate sempre la spina dopo l'uso, prima di assemblare e smontare l'apparecchio, prima di prelevare gli alimenti e prima di pulire l'apparecchio. Non lasciate mai l'apparecchio incustodito quando è allacciato alla rete elettrica.
- Accertatevi che il cavo di collegamento in posa non venga danneggiato da spigoli taglienti o parti calde.
- 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.



AVVERTENZA riguardante il pericolo di lesioni

Riempite il recipiente di vetro soltanto quando l'apparecchio è spento.

- Accendete l'apparecchio soltanto se il recipiente di vetro è intatto, fissato e chiuso regolarmente.
- Non introdurre le mani e nemmeno altri utensili da tavola o cucina nel recipiente di vetro finché l'apparecchio è in funzione o ancora allacciato.
- Assicuratevi che il frullatore da tavolo sia spento (staccare la spina), prima di prelevare il recipiente di vetro dal blocco motore.



PERICOLO di ustioni

AVVERTENZA! Superfici calde

Durante e dopo il funzionamento dell'apparecchio, le parti accessibili con le mani raggiungono temperature elevate. Non toccate durante l'uso dell'apparecchio le superfici con il simbolo di avvertimento "superfici calde".

- Assicuratevi che il recipiente di vetro sia chiuso con il coperchio quando cuocete o miscelate gli ingredienti caldi.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o riporlo via.
- Reggere il recipiente di vetro sul manico e usare guanti da forno.



CAUTELA! Danni materiali

Utilizzare soltanto gli accessori originali.

- Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde (ad es. piastre del fornello) o in prossimità di fonti di calore o fiamme libere.
- Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente di vetro. Svuotare e pulire il recipiente di vetro ogni volta dopo l'uso.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. Accorgendosi che il motore all'improvviso rallenta e che eventualmente si sviluppa un lieve odore in seguito al sovraccarico del motore, bisogna svuotare con cautela una parte del contenuto. In seguito, rimettere in funzione l'apparecchio e continuare la lavorazione.
- Non superare la tacca del massimo leggibile sul recipiente di vetro: 1,4 l per preparazioni calde, 1,75 l per preparazioni fredde.



AVVERTENZA! Pur attenendosi alle quantità massime, può succedere che ad elevata velocità il contenuto trabocchi dal beccuccio.

- Non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto.
- Non muovere mai l'apparecchio mentre funziona.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre sta funzionando.
- Non disincrostare il recipiente di vetro con decalcificanti chimici o decalcificanti per le macchine da caffè, altrimenti la superficie della piastra di cottura potrebbe rovinarsi.
- Non esporre l'apparecchio a temperature minori di $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ o maggiori di $+40\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Non versare acqua fredda o ghiacciata nel recipiente di vetro ancora caldo. L'eccessivo sbalzo di temperatura potrebbe danneggiare il vetro.
- **CAUTELA!** Il recipiente di vetro è pesante!

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.



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

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

05. PRIMA DI METTERE IN SERVIZIO

Prima del primo uso

1. Spacchettare l'apparecchio ed eliminare completamente il materiale d'imballaggio.
2. Pulire a fondo il recipiente di vetro (→ "Pulizia e Manutenzione").
3. Assicurarsi che tutti gli elementi, soprattutto i contatti sul lato inferiore del recipiente, siano completamente asciutti prima di assemblare l'apparecchio.
4. Dopo aver assemblato l'apparecchio, versare nel recipiente 0,5 l d'acqua e scaldarla per 3 minuti. Se in questa fase si sviluppa del fumo, è un fenomeno normale.

Assemblare

1. Applicare il coperchio al recipiente di vetro e premerlo con forza.
2. Inserire il tappo dosatore nell'apertura di rabbocco del coperchio.



CAUTELE! assicuratevi sempre che il coperchio e il tappo dosatore siano fissati correttamente, prima di mettere in funzione l'apparecchio.

- Quando l'apparecchio riscalda, dal tappo dosatore può evadere del vapore scottante. È un fenomeno normale. Si raccomanda quindi di maneggiare con cautela il tappo dosatore.
- Siate cauti quando versate nel recipiente i liquidi caldi, infatti possono traboccare in seguito ad un improvviso getto di vapore.
- Non togliere il coperchio mentre l'acqua cuoce.

-
3. Applicare il recipiente di vetro al blocco motore, osservando il dispositivo d'incastro.



CAUTELA! Danni materiali

Sistemare **con cautela** il recipiente di vetro sul blocco motore. Se non è inserito correttamente, corre il pericolo che i giunti del meccanismo di bloccaggio si danneggino e l'apparecchio poi non funziona più.

Smontare

1. Sfilare la spina dalla presa per spegnere l'apparecchio.
 2. Prelevare con cautela il recipiente di vetro, senza ruotarlo, dal blocco motore.
-




AVVERTENZA! Pericolo di ustioni

Quando il contenuto è ancora caldo, prelevare il recipiente di vetro dal blocco motore **con particolare cautela**.

3. Togliere il coperchio dal recipiente di vetro. A tal fine, stringere il manico con una mano e togliere il coperchio con l'altra mano, sulla zona prevista.
4. Sfilare il tappo dosatore dal coperchio.

06. MESSA IN SERVIZIO

Ulteriori informazioni e ricette al sito www.carrera.de

1. Dopo aver applicato il recipiente di vetro al blocco motore, allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Versare gli alimenti tagliati a piccoli tocchi nel recipiente di vetro ed aggiungere la quantità di liquido desiderata, quindi applicare il coperchio e infilare il tappo dosatore.
3. Premendo l'interruttore **ON/OFF**  **6** si attiva il display ed è quindi possibile selezionare il programma desiderato ruotando la manopla in direzione **+/-**.
4. Il programma selezionato è evidenziato da un trattino sotto il rispettivo simbolo del programma.
5. Premere il tasto **START/STOP** **H**, per avviare ovvero arrestare il programma scelto.
6. Durante il ciclo automatico dei programmi, potete attivare additionally la funzione manuale di miscelatura (v. **Miscelare manualmente**) mediante il tasto **PULSE/MODE** **I**.

Programmi di cottura a ciclo automatico **A** / **B** / **C**

Nei programmi di cottura a ciclo automatico i valori della temperatura, durata e velocità di miscelatura sono predefiniti.

Programma	Temperatura fino a circa	Durata (minuti)	Velocità miscelatura	Programma mantenimento in caldo
A Zuppe dense/ con tocchetti	100°C	30 minuti	Bassa Miscelare 6-8 volte	Sì, per 20 minuti senza mescolare
B Minestre leggere	100°C	30 minuti	Media Miscelare fino a 20 volte	Sì, per 20 minuti, mescolare per 1 secondo
C Salsa	80°C	20 minuti	Alta Miscelare fino a 40 volte	No

- Con il tasto **START/STOP H** si può interrompere oppure continuare il programma in qualsiasi momento.
- Mentre si svolge il programma, è possibile aggiungere altri ingredienti, togliendo il tappo dosatore e versando gli ingredienti attraverso l'apertura.
- Se involontariamente aprite il coperchio con chiusura di sicurezza in una simile situazione, il programma s'interrompe automaticamente e sul display appare **CLOSE**, che vi esorta ad applicare di nuovo il coperchio in modo corretto.
- Dopo che si sono svolti i programmi **A** e **B** si attiva automaticamente il programma di mantenimento in caldo.
- Terminati i programmi di cottura, viene emesso per **5 volte** un cicalino e il display visualizza il valore 20 minuti, cioè la durata del programma di mantenimento in caldo, nonché la temperatura attuale.
- Se a fine ciclo automatico non si sceglie entro 10 minuti nessun altro programma, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Programma M - Modo manuale **D**

Definire personalmente la temperatura, durata e velocità di miscelatura

- Impostazione durata da 1 a 60 minuti.
 - Impostazione velocità da 7.000 a 20.000 (in 4 passi): 7.000, 10.000, 15.000 e 20.000 (visualizzazione senza giri/min.).
 - Impostazione temperatura su 3 livelli: OFF, 80 e 100 gradi (visualizzazione senza °C).
1. Selezionare **"M" (modo manuale) D** mediante la manopola; il tasto **SET L** si accende a luce fissa, premere il tasto **SET**.
 2. Lampeggiano le **cifre della durata**; selezionare la durata mediante la manopola; la manopola è fermata, il tempo aumenta/diminuisce; premere il tasto **SET**.

3. Lampeggiano le **cifre della velocità**; regolare la velocità mediante la manopola; premere il tasto **SET**.
4. Lampeggiano le **cifre della temperatura**; regolare la temperatura mediante la manopola, premere il tasto **SET**; avviare oppure correggere.
5. È di nuovo attiva la possibilità di cambiare il **modo programma**; premere di nuovo il tasto **SET**; eseguire le impostazioni come su descritto.
6. Premere il tasto **START/STOP H**; il frullatore da tavolo si avvia e si arresta poi quando scade il tempo impostato. Premere di nuovo il tasto **START/STOP**, se volete finire anticipatamente il ciclo.
7. Il ciclo di cottura finisce con un cicalino (5 volte) e commuta automaticamente sul modo di mantenimento in caldo (20 min.).

NOTE:


Nel modo manuale, l'intervallo tra miscelare e cuocere deve svolgersi secondo l'impostazione **TEMP** (tanto maggiore la temperatura, tanto più si deve mescolare/miscelare, altrimenti il cibo si brucia sulla piastra di cottura).

Solo quando l'apparecchio miscela, la velocità effettiva appare sul display; la velocità può essere visualizzata sul display in passi da 1.000; se cambia la velocità, cambia conformemente anche la visualizzazione.

Miscelare cibi freddi nel modo manuale

1. Collocare il frullatore da tavolo su una superficie stabile e piana.
2. Versare nel recipiente di vetro dapprima gli ingredienti liquidi, e quindi gli altri ingredienti. In tal modo gli ingredienti vengono amalgamati più uniformemente.
3. Applicare il recipiente di vetro sul blocco motore e allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
4. Chiudere il recipiente di vetro con il coperchio.

NOTA: mentre l'apparecchio miscela, è possibile aggiungere altri ingredienti. A tal fine sollevare il tappo dosatore dal coperchio e versare gli ingredienti attraverso l'apertura. Chiudere di nuovo il coperchio con il tappo dosatore prima di miscelare.

5. Accendere l'apparecchio con l'interruttore **ON/OFF**  **6** per attivare il display.
6. Scegliere con la manopola il programma **M**. Impostare la velocità e miscelare ad impulsi con il tasto **PULSE/MODE**, fino ad ottenere la consistenza desiderata.
7. Dopo l'uso sfilare la spina dalla presa e gustare la preparazione.

NOTE:

Preparando gli ingredienti freddi, si può riempire il recipiente di vetro fino alla **tacca 1,75 l.**

Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente di vetro. Svuotatelo e pulitelo ogni volta dopo l'uso.



CAUTELA: Non caricate eccessivamente il frullatore da tavolo. Se il motore dovesse girare troppo lentamente, spegnete subito l'apparecchio e sfilate la spina dalla presa. Eliminate con cautela una parte del contenuto e continuate quindi la lavorazione.

Per evitare un sovraccarico dell'apparecchio nella modalità manuale, non deve essere superato il tempo massimo di 30 s.

Modo cottura a vapore E

1. Riempire d'acqua il recipiente di vetro, fino al di sotto dell'inserito, utilizzando circa 500 ml.
 2. Con la manopola selezionare il programma **E**.
 3. Il tasto **SET L** si accende sul display a luce fissa; premere il tasto **SET** e scegliere mediante la manopola il tempo di cottura desiderato (1-40 minuti), confermare quindi premendo di nuovo il tasto **SET**. Non è possibile adeguare altre impostazioni.
 4. Avviare il programma con il tasto **START/STOP**. Il liquido verrà riscaldato fino a circa 100 °C.
-



AVVERTENZA! Se la quantità d'acqua è scarsa, riscaldandosi può succedere che il vapore evada persino completamente attraverso il beccuccio. Per 40 minuti di cottura è indispensabile impiegare una quantità d'acqua di minimo 350 ml.



CAUTELA: badare al grado di cottura. Anche alla fine del programma di cottura a vapore, il modo di mantenimento in caldo si attiva automaticamente per 20 minuti.

Tritaghiaccio F

1. Riempire il recipiente di vetro con i cubetti di ghiaccio.
 2. Scegliere il programma **F** e premere il tasto **START/STOP H**, per avviare il programma.
- I cubetti di ghiaccio vengono tritati con la velocità massima possibile entro 1 minuto, a più riprese.
 - Volendo, si può utilizzare questo programma anche per gli smoothie oppure convertirlo a gradimento con la funzione **Miscelare manualmente**.
-



CAUTELA: nel programma **F** il frullatore funziona a piena potenza. Non allontanatevi dall'apparecchio mentre gira questo programma.

Miscelare manualmente PULSE/MODE I

- Questa funzione è attivabile in qualsiasi momento, non soltanto nel modo di cottura a vapore, mediante il tasto **PULSE/MODE I**.
- Potete gestire la miscelatura a seconda di quanto a lungo terrete premuto il tasto e della consistenza già raggiunta dagli alimenti recipiente. Se gli alimenti non sono ancora cotti o sono duri, bisogna evitare il sovraccarico del motore, quindi occorre tenere premuto il tasto solo brevemente. Per contro, potete ripetere spesso il procedimento. Se invece gli alimenti sono cotti solo minimamente, dovete miscelare di nuovo solo dopo averli portati più volte a cottura.

NOTE:

- Per evitare un sovraccarico dell'apparecchio nella modalità manuale, non deve essere superato il tempo massimo di 30 s.
- Inoltre come protezione da un sovraccarico/surriscaldamento del motore, il processo manuale di miscelazione viene interrotto automaticamente dopo 30 s. Staccare la spina di rete e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di riavviare.
- Osservare che durante la fase di raggiungimento della temperatura non è attivabile la funzione di miscelatura manuale. Per motivi strutturali, non è possibile miscelare e riscaldare allo stesso tempo.
- L'apparecchio prevede la funzione di mantenimento in caldo. Diventa attiva per 20 minuti alla fine dei programmi **A / B / D + E**; la temperatura ammonta a 80 °C. La temperatura e il tempo residuo di mantenimento in caldo sono leggibili sul display. **Soltanto** nel programma **B**, durante il mantenimento in caldo, gli alimenti vengono miscelati e mescolati di tanto in tanto.
- L'apparecchio funziona soltanto se il recipiente di vetro è chiuso correttamente. Smette all'istante di miscelare se viene sollevato il coperchio.
- Il frullatore è dotato di un regolatore temperatura elettronico. Durante la cottura, il calore aumenta e poi cala nuovamente.
- Durante la cottura eliminate con il raschietto **12** i tocchi di alimenti che si sono attaccati al recipiente. **A tal fine spingere il raschietto attraverso l'apertura del coperchio** nel recipiente di vetro e raschiare i tocchi dalla parete di vetro.



CAUTELA: assicuratevi assolutamente che, durante la cottura o miscelatura di ingredienti caldi, resti chiuso il coperchio con tappo dosatore.

- Non infilare nessun altro utensile diverso dal raschietto **12** in dotazione all'interno del recipiente di vetro durante la miscelatura. Il contatto con le lame rotanti potrebbe avere conseguenze fatali.
- Utilizzare il raschietto di silicone **13** solo quando il recipiente di vetro è stato tolto dal blocco motore.

07. PULIZIA E MANUTENZIONE



PERICOLO!

Pericolo di morte a causa di scossa elettrica!

Entrando in contatto con cavi o componenti sotto tensione, incombe pericolo di morte! Osservare pertanto le seguenti norme di sicurezza:

- Staccare sempre la spina prima di pulire l'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.



AVVERTENZA!

Pericolo di ustioni a causa di parti calde dell'apparecchio!

Alcune parti dell'apparecchio possono restare molto calde anche dopo averlo spento, e causare ustioni. Pertanto, prima di pulire l'apparecchio, attendere che si sia completamente raffreddato.

ATTENZIONE!

Rispettare le seguenti norme di sicurezza, onde evitare danni e pericoli in seguito all'uso improprio:

- Pulire l'apparecchio prima di usarlo la prima volta e ogni volta dopo l'uso, in modo che gli alimenti non possano incrostarsi e restare attaccati al recipiente.
 - Non conservare alimenti o liquidi nel recipiente di vetro.
 - Proteggere l'apparecchio da polvere, sporco, pelucchi e lanugine.
 - Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
 - Pulire il blocco motore con un panno leggermente umido, o una spugna, ed asciugarlo con un panno morbido.
-

Pulire a mano

1. Sfilare il recipiente di vetro dal blocco motore verso l'alto.
 2. Versare acqua calda con qualche goccia di detersivo nel recipiente di vetro e lavarlo.
-




CAUTELA: le lame del coltello sono molto affilate. Maneggiatele con cura quando pulite l'apparecchio.


Non immergere il recipiente di vetro nell'acqua, per non danneggiare le resistenze.

3. Pulire il coperchio e il tappo dosatore in acqua calda, mischiata a qualche goccia di detersivo.
4. Sciacquare tutte le parti (eccetto il blocco motore con il cavo e la spina, e il recipiente di vetro) con acqua corrente e far asciugare a fondo.

Programma per la pulizia automatica **G**

1. Versare 0,5 l di acqua tiepida con qualche goccia di detersivo nel recipiente di vetro ed applicare in seguito il coperchio con tappo dosatore.
2. Fissare il recipiente di vetro al blocco motore e allacciare l'apparecchio alla rete elettrica.
3. Accendere l'apparecchio con l'interruttore **ON/OFF**  **6** per attivare il display.
4. Scegliere con la manopola il programma per la pulizia automatica **G**.
5. Avviare il programma per la pulizia automatica con il tasto **START/STOP** **H**.
6. L'apparecchio miscela la soluzione detergente e in seguito la riscalda fino a circa 90°C.
7. Nei 3 minuti residui, l'apparecchio miscela il liquido con brevi pause fino alla conclusione del programma. In tal modo vengono eliminati a fondo anche i rimasugli attaccati sotto il coltello.
8. Alla fine del programma sfilare la spina dalla presa e completare a mano la pulizia, se occorre.
9. Asciugare a fondo tutti i pezzi e assicurarsi che la guarnizione del coperchio sia asciutta e in sede.

08. CONFORMITÀ

 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!)

09. 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	Causa	Rimedio
Non funziona	<ol style="list-style-type: none">1. Il recipiente di vetro non è applicato correttamente al blocco motore.2. Il coperchio non è inserito correttamente.3. Quantità insufficiente di liquido nel recipiente di vetro.	<ol style="list-style-type: none">1. Premere il recipiente di vetro sul blocco motore.2. Mettere bene il coperchio sul recipiente di vetro.3. Rabboccare il liquido.
Si è arrestato l'apparecchio mentre girava il programma (mentre stava funzionando)	<ol style="list-style-type: none">1. Il coperchio è lasco.2. Livello troppo basso di liquido causa evaporazione durante la cottura.3. Il liquido ha superato il livello massimo.4. Il recipiente si è staccato dalla base.	<ol style="list-style-type: none">1. Mettere bene il coperchio sul recipiente di vetro.2. Rabboccare il liquido attraverso l'apposita apertura e riavviare con START/STOP.3. Svuotare del liquido, quanto basta.4. Premere il recipiente sulla base e continuare il procedimento.
A fine ciclo gli ingredienti sono ancora troppo grossi (gli ingredienti non sono miscelati bene)	<ol style="list-style-type: none">1. Probabilmente i tocchi erano troppo grossi.2. Selezionato il programma sbagliato.3. Versata quantità d'acqua insufficiente nel recipiente.	<ol style="list-style-type: none">1. A fine cottura, usare di nuovo la funzione di miscelatura.2. Provare con un altro programma.3. Rabboccare acqua a sufficienza.

Guasto	Causa	Rimedio
Dopo la cottura, gli ingredienti sono ancora duri (gli ingredienti non sono cotti bene)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gli ingredienti sono troppo grossi. 2. Selezionato il programma sbagliato. 3. Troppo acqua o troppo cibo. 4. Alcuni alimenti devono cuocere più a lungo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prima di versare gli ingredienti, tagliarli a piccoli tocchi. 2. Provare con un altro programma. 3. Riprovare con dosaggi minori. 4. Scegliere la funzione di mantenimento in caldo, finché i cibi saranno cotti a puntino.
La zuppa non è calda e a quanto pare, il ciclo di cottura è terminato in anticipo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il recipiente conteneva troppo liquido caldo. Con la miscelatura la zuppa è stata sbattuta contro il sensore di troppo pieno in alto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Svuotare una piccola quantità e scegliere la funzione di raggiungimento temperatura.
Gli ingredienti sono bruciati e attaccati sul fondo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Troppo zucchero o troppo amido. 2. Troppi alimenti e scarsa quantità di liquido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Impiegare la corretta quantità di zucchero e amido. 2. Riprovare con altri dosaggi.

10. DATI TECNICI

Tipo del prodotto	CRR-655
Cod. art.	16466011
Tensione di rete	220-240V~, 50-60 Hz
Classe isolamento	⊕/Classe I
Funzione cottura	1000 W
Miscelatura	500 W
Giri al minuto	19.000
Velocità (modo manuale)	7.000; 10.000; 15.000; 20.000
Temperatura (modo manuale)	OFF; 80 °C; 100 °C
Timer (modo manuale)	1-60 min.

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.

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. 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 tenía razón con nuestra batidora con función de cocción automática.

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. Piezas del aparato	86
02. Objetos suministrados	87
03. Indicaciones de seguridad	88
04. Sobre este manual de utilización	91
05. Antes del primer uso	92
06. Primer uso	93
07. Limpieza y cuidado	98
08. Conformidad	99
09. Solución de problemas	100
10. Datos técnicos	101
11. Eliminación	102
12. Garantía y servicio técnico	102

01. PIEZAS DEL APARATO

- 1** Tapón dosificador con indicador de capacidad (hasta 100 ml)
- 2** Tapa con apertura para el relleno
- 3** Jarra de vidrio con
 - capacidad de 1,75 l (fría),
 - capacidad de 1,40 l (caliente),
- 4** Acopladores de cuchillas (4 palas de acero inoxidable)
- 5** Plato caliente con recubrimiento antiadherente
- 6** Interruptor ON/OFF
- 7** Cuerpo del motor con botones de operación con iluminación LED
- 8** Mando giratorio iluminado por LED y mando de control con pantalla: tiempo, temperatura y velocidad de mezcla
- 9** Cable retráctil incorporado
- 10** Patas antideslizantes

A Sopas espesas y/o con trozos gruesos

B Sopas finas

C Salsas

D Modo manual

E Modo de cocción al vapor

F Función de trituración de hielo

G Programa de limpieza

H Botón PULSE/MODE (Pulsar/Modo)

I Botón START/STOP (encender/apagar)

J Visualización del tiempo

K Visualización de la temperatura

L Botón SET

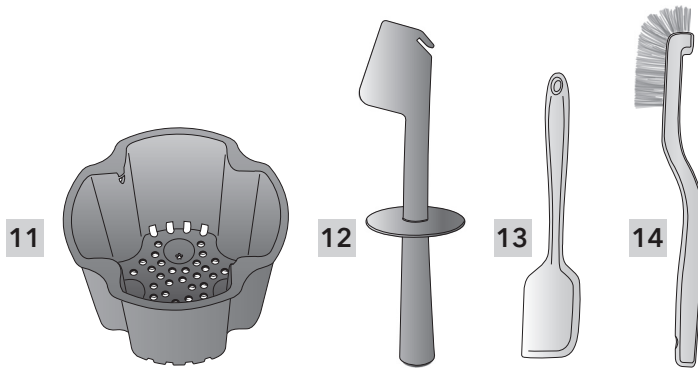
M Visualización de la velocidad

02. OBJETOS SUMINISTRADOS

- Retirar con cuidado el aparato y los accesorios del embalaje.
- Compruebe las piezas suministradas a que estén completos y que no haya daños de transporte.
- Conservar el embalaje original. Podrá guardar el aparato en este embalaje, si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo.

Al desembalar el aparato, asegúrese de que las siguientes piezas estén incluidas:

- 11** Un accesorio acoplador para cocción al vapor
- 12** Espátula de plástico para la jarra de vidrio
- 13** Espátula de silicona para el tapón dosificador
- 14** Cepillo de limpieza



03. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Uso adecuado

Utilice la batidora con función de cocción automática exclusivamente para la mezcla y la preparación de ingredientes y platos, fríos y calientes, como sopas, salsas y batidos. También se puede triturar hielo.

El aparato está diseñado para uso doméstico privado en la cocina.

Posible uso indebido

No utilice la batidora con la función de cocción automática para la trituración de alimentos muy duros, tales como huesos, frutos secos, carnes congeladas, etc.

¡PELIGRO de lesiones! No utilice el aparato para ningún otro propósito, para el cual no fue diseñado originalmente.

Indicaciones para un funcionamiento seguro

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando que estén bajo supervisión o si han recibido instrucciones pertinentes sobre el uso del aparato de manera segura y que comprendas los peligros que implica.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Mantener alejados del aparato y del cable de conexión a 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.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o un sistema de control remoto.
- Las láminas de las cuchillas de acero inoxidable son extremadamente afiladas. Manejar con cuidado para evitar cualquier riesgo de lesión.
- Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

- Siempre espere a que las cuchillas o el disco se detenga antes de retirar la jarra del cuerpo del motor o quitar la tapa de la jarra.
- Nunca coloque sus dedos en la jarra y nunca toque las cuchillas mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.



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, de cualquier goteo o salpicaduras de agua.



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

- No permita que el agua se desborde y se acumule al conector entre la jarra de vidrio y la base del motor.
- Si algún líquido entra en el aparato, inmediatamente desconéctale de la red eléctrica. Antes de utilizarlo de nuevo, traiga el aparato para que lo vea un técnico.
- Si el aparato ha caído al agua, extraiga inmediatamente la clavija de la red y sólo entonces retirar el aparato del agua. No utilice el aparato de nuevo, pero llévale para revisarlo un especialista.
- Nunca haga funcionar el aparato con las manos mojadas.



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.

- Siempre desconecte el aparato después de su uso, antes del montaje y desmontaje, antes de retirar la comida y antes de limpiarlo. No deje el aparato sin vigilancia mientras esté a la red eléctrica.
- Asegurar que el conducto de conexión no puede ser dañado por bordes afilados o puntos calientes.
- 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.



¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesión

La jarra de vidrio sólo debe ser rellenada cuando el aparato esté apagado.

- El aparato sólo debe iniciarse si la jarra de vidrio esté en buen estado, debidamente fijada y cerrada.
- Con el aparato en marcha o conectado, no meta la mano dentro, ni insertar cualquier tipo de cubierto, ni otro utensilio, en la jarra de vidrio.
- Asegúrese de que la batidora esté apagada (quite del enchufe) antes de retirar la jarra de vidrio de la base del motor.



PELIGRO de lesiones por quemaduras

¡ADVERTENCIA! Superficie caliente

Las superficies accesibles se calientan mientras que el aparato está en funcionamiento, así como después de su uso. No toque las superficies marcadas con el símbolo de "advertencia de superficie caliente".

- Cuando cocina o bate ingredientes calientes, asegúrese de que la jarra de vidrio esté cerrada con la tapa puesta.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Tocar la jarra de vidrio por el mango y usar guantes de cocina.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

Utilice sólo los accesorios originales.

- Nunca coloque el aparato sobre superficies calientes (por ejemplo, parrillas, hornillos o placas de vitrocerámica), ni cerca a fuentes de calor, o fuego abierto.
- No guarde alimentos, ni líquidos en la jarra de vidrio. Después de cada uso vaciar y limpiar la jarra de vidrio.
- No sobrecargue el aparato. Si el motor está funcionando de repente más lento, mientras que, posiblemente, usted está notando un olor debido a la sobrecarga del motor, apague el aparato y retire con cuidado una parte del contenido. Después de eso, reinicie el dispositivo y proceder con lo que quería hacer.
- No exceda la cantidad máxima indicada en la jarra de vidrio: 1,4 litros para preparar algo caliente, 1,75 litros para preparar algo frío.



¡ADVERTENCIA! A pesar de cumplir con las cantidades máximas, no obstante, las altas velocidades podrían causar que el contenido salga a chorro.

- No arrancar el aparato sin contenido dentro.
- Nunca mueve el aparato durante la operación.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia durante la operación.
- No usar descalcificadores químicos, ni descalcificadores de máquinas de café para la jarra de vidrio. De lo contrario, la superficie de la placa caliente podría dañarse.
- No exponga el aparato a temperaturas por debajo de -10°C o superiores a $+40^{\circ}\text{C}$.
- Si todavía está caliente, no ponga agua fría, ni hielo en la jarra de vidrio. El vidrio podría dañarse debido a la gran diferencia de temperatura.
- **¡PRECAUCIÓN!** ¡La jarra de vidrio pesa mucho!

04. SOBRE ESTE MANUAL DE UTILIZACIÓN

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

Indicaciones de advertencia en estas instrucciones

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



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



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



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

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

05. ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso

1. Desempaquete el aparato y retire todo el material de embalaje.
2. Limpiar cuidadosamente la jarra de vidrio (→“Limpieza y mantenimiento”).
3. Asegúrese de que todas las partes, especialmente las conexiones en la parte inferior de la jarra de vidrio, estén completamente secos antes de montar el aparato.
4. Después del montaje, llenar la jarra de vidrio con 0,5 l de agua y caliéntala durante 3 minutos. Podría generarse humo o un olor, lo cual es perfectamente normal en esta etapa.

Montaje

1. Coloque la tapa en la jarra de vidrio y fíjela presionando hacia abajo.
2. Inserte el tapón dosificador en la abertura de llenado de la tapa.



PRECAUCIÓN: Siempre asegúrese de que el tapón dosificador y la tapa estén correctamente fijados, antes de encender el aparato.

- Vapor caliente podría escapar a través del tapón dosificador, mientras que el aparato se esté calentando. Esto es normal, por lo que el tapón dosificador debe ser manejado con cuidado.
- Tenga cuidado al llenar líquidos calientes en la batidora ya que éstos pueden brotar debido al vapor que de repente escapa del aparato.
- No quite la tapa mientras el agua esté hirviendo.

3. Teniendo en cuenta el mecanismo de bloqueo, coloque la jarra de vidrio en el cuerpo del motor.



¡PRECAUCIÓN! Daños materiales

La jarra de vidrio debe ser colocada **con cuidado** en el cuerpo del motor. En el caso de que no se ha insertado correctamente, existe el peligro de dañar los elementos de conexión para el mecanismo de bloqueo y que el aparato ya no se podrá operar.

Desmontaje

1. Retirar la clavija del enchufe de la red eléctrica para apagar el aparato.
2. Retirar con cuidado la jarra de vidrio, sin darle ninguna vuelta, desde el cuerpo del motor.




¡ADVERTENCIA! Riesgo de quemaduras

Si la jarra de vidrio se llena de contenido caliente, tener especial **cuidado** al sacarla del cuerpo del motor.

3. Retire la tapa de la jarra de vidrio. Para ello, sostenga firmemente el mango y utilizar la otra mano para quitar la tapa a la zona designada.
4. Tire del tapón dosificador fuera de la tapa.

06. PRIMER USO

Para más información y recetas, visite www.carrera.de

1. Una vez colocada la jarra de vidrio, a la base del aparato, entonces conectar el aparato a la red.
2. Llenar los alimentos cortados en la jarra de vidrio y añadir la cantidad deseada de líquido. Cerrar la tapa y también insertar el tapón dosificador en la tapa.
3. La pantalla se activa pulsando el botón **ON/OFF**  **6** . Esto permite la selección del programa deseado girando el mando giratorio a la posición **+/-**.
4. Se indica el programa seleccionado mediante una línea debajo del símbolo del programa.
5. Pulse el botón **H START/STOP (encendido/apagado)** para iniciar y/o detener el programa seleccionado.
6. Durante las secuencias automáticas del programa, es posible activar el proceso de mezclar los alimentos de forma manual, pulsando el botón **I PULSE/MODE** en cualquier momento (ver **mezcla manual**).

Programas de cocción automáticos **A** / **B** / **C**

La temperatura, la duración y la velocidad de mezclar están presentes en los programas de cocción automáticos.

Programa	La temperatura hasta aprox.	Duración (min.)	Velocidad de batido	Programa de retención del calor
A Sopas espesas / con trozos gruesos	100°C	30 Min.	Baja Batir 6-8 veces	Sí, por 20 min. sin batir.
B Sopas finas	100°C	30 Min.	Media Mezclar hasta 20 veces	Sí, por 20 min. con remover durante 1 s
C Salsas	80°C	20 Min.	Alta Mezclar hasta 40 veces	No

- Es posible interrumpir y/o continuar el programa en cualquier momento utilizando **START/STOP H**.
- Durante la secuencia de los programas, se pueden añadir otros ingredientes, quitando el tapón dosificador y añadiendo los ingredientes a través de la abertura.
- Si se abre accidentalmente la tapa con el cierre de seguridad en esta situación, el programa será interrumpido automáticamente, mientras que **CLOSE** (Cerrar) será intermitente en la pantalla, solicitándole volver a colocar la tapa correctamente.
- Tras la finalización de los programas **A** y **B**, automáticamente se activará el programa de retención de calor.
- Al final de los programas de cocción, una señal sonará **5 veces** y la pantalla mostrará el tiempo de 20 min. para el programa de retención de calor, así como la temperatura actual.
- Si no se selecciona ningún programa dentro de los 10 minutos después de acabar los programas automáticos, el aparato se apagará automáticamente.

Programa M - Modo manual **D**

Manualmente definir la temperatura, la duración y la velocidad de batir

- Ajuste de tiempo de 1-60 minutos.
 - Ajuste de velocidad de 7.000-20.000 (en 4 pasos): 7.000, 10.000, 15.000 y 20.000 (visualización sin rpm).
 - Configuración de temperatura en 3 pasos: OFF, 80 y 100 grados (visualización sin °C).
1. **"M" (modo manual) D** se selecciona con el mando giratorio y se enciende el botón **SET L**. Pulse el botón **SET**.

2. Los **dígitos de tiempo** parpadean. Puede usar el mando giratorio para seleccionar el tiempo. El mando giratorio se mantiene pulsado y el tiempo se aumenta/disminuye. Pulse el botón **SET**.
3. Los **dígitos de velocidad** parpadean. Utilizar el mando giratorio para ajustar la velocidad. Pulse el botón **SET**.
4. Los **dígitos de temperatura** parpadean. Utilizar el mando giratorio para ajustar la temperatura. Pulse el botón **SET**. Iniciar o corregir.
5. **“Cambiar el modo de programa”** está activo de nuevo. Pulse de nuevo el botón **SET**. Los ajustes manuales se pueden hacer igual que antes.
6. Pulse el botón **START/STOP H**. La batidora se inicia y se detiene tan pronto como haya transcurrido el tiempo establecido. Pulse el botón **START/STOP** de nuevo, si desea cancelar el proceso.
7. El proceso de cocción se detiene con una señal de sonido (5x) y cambia automáticamente al modo de retención de calor (20 minutos).

NOTAS:

Cuando se utiliza el modo manual, el intervalo entre batir y cocinar debe ser seleccionado, de acuerdo con el ajuste de temperatura **TEMP** (cuanto mayor sea la temperatura, más a menudo el alimento debe ser batido/removido). De lo contrario, la comida se quemará a la placa caliente).

La velocidad real no se mostrará en la pantalla, hasta que el aparato se encuentre batiendo. La pantalla puede indicar la velocidad en pasos de 1.000. Si la velocidad cambia, la pantalla también cambiará, de acuerdo con la velocidad del aparato.

En modo manual, como combinar platos fríos

1. Coloque la batidora sobre una superficie plana y estable.
2. Comience llenando los ingredientes líquidos en la jarra de vidrio y luego añada el resto de los ingredientes. Así, los ingredientes se mezclarán de manera más uniforme.
3. Coloque la jarra de vidrio al cuerpo del motor y conecte el aparato a la red eléctrica.
4. Cerrar la jarra de vidrio con la tapa.

NOTA: Durante el proceso de batir, se pueden añadir más ingredientes. Para ello, levante el tapón dosificador fuera de la tapa y añada los ingredientes, a través de la abertura. Antes de batir, cerrar de nuevo la tapa, con el tapón dosificador.

-
5. Para activar la pantalla, encienda el aparato con el interruptor **ON/OFF**  **6**.

6. Utilice el mando de control para seleccionar el programa **M**. Ajuste la velocidad y utilice el botón Modo/Pulsar **PULSE/MODE** para batir en pulsos, hasta que se haya alcanzado la consistencia deseada.
7. Después del uso, desconectar y disfrutar de su comida.

NOTAS:

A preparar ingredientes fríos, la jarra de vidrio se puede llenar hasta la **marca de 1,75 l**.

No guarde alimentos, ni líquidos en la jarra de vidrio. Después de cada uso, vaciar y limpiar la jarra de vidrio.



PRECAUCIÓN: No sobrecargue la batidora. Si el motor gira demasiado lentamente, apague inmediatamente el aparato y desconéctalo de la corriente. Retirar con cuidado una parte de los contenidos y proceder con la preparación.

Para evitar que el dispositivo se caliente en el modo manual, no se debe exceder el tiempo máximo de funcionamiento de 30 segundos.

Modo de cocción al vapor **E**

1. Llenar el frasco de vidrio con aproximadamente 500 ml de agua, hasta justo por debajo del accesorio acoplador.
2. Elija un programa **E** con el mando giratorio.
3. El botón **SET L** se enciende en la pantalla. Pulse el botón **SET** y use el mando giratorio para seleccionar el tiempo de cocción deseado (1-40 min). Confirme su selección pulsando **SET** de nuevo. Otros ajustes no se pueden ajustar.
4. Iniciar el programa con **START/STOP**. El líquido se calienta a aproximadamente 100°C.



¡ADVERTENCIA! Demasiado poca agua puede resultar que el vapor se evapore completamente, a través de la boquilla. Por lo tanto, es importante poner una cantidad de llenado mínimo de al menos 350 ml de agua para durante 40 minutos.



PRECAUCIÓN: Cuidado con el grado de cocción. Incluso al final del programa de cocción al vapor, el programa de retención de calor se activará automáticamente durante 20 minutos.

Picar hielo **F**

1. Llenar la jarra de vidrio con cubitos de hielo.
 2. Seleccione el programa **F** y pulse el botón **START/STOP H** para iniciar el programa.
- Los cubitos de hielo se triturarán, de forma intermitente, a la mayor velocidad de batir posible, dentro de 1 minuto.

- Dependiendo como lo prefiere, también puede utilizar este programa para su batido, o granizado, o también prepararlo usando la función de **batir manualmente**.



PRECAUCIÓN: En el programa **F** la batidora funciona a plena potencia. No abandone el aparato mientras este programa se está ejecutando.

Mezclado manual PULSE/MODE (Modo/Pulsar) **I**

- Utilizando el botón **I PULSE/MODE**, esta función se puede activar en cualquier momento, no sólo en el modo de cocción al vapor.
- Es posible controlar el proceso de batir, en función del tiempo que mantenga pulsado este botón y de la consistencia de los alimentos ya presentes en la jarra de vidrio. Si los alimentos todavía no están cocinados/están duros evite sobrecargar el motor y pulse y mantenga pulsado el botón sólo brevemente. Repite el proceso con más frecuencia. Si los alimentos aún no han sido cocinados suficientemente, de nuevo batir solamente después de la ebullición repetida.

NOTAS:

- Para evitar que el dispositivo se caliente en el modo manual, no se debe exceder el tiempo máximo de funcionamiento de 30 segundos.
 - Además, para proteger el motor contra una sobrecarga/sobrecalentamiento, la función de mezclar se interrumpe automáticamente tras 30 segundos. Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe completamente antes de empezar de nuevo.
 - Tenga en cuenta que la función de batir manualmente no se puede activar durante el proceso de calentamiento. Debido al diseño del aparato, no es posible batir y calentar al mismo tiempo.
 - El aparato está equipado con una función de retención de calor. Se mantiene activo durante 20 minutos después de la finalización de los programas **A / B / D + E**. La temperatura es de 80°C. La temperatura y el tiempo restante de retención de calor, se muestran en la pantalla. El programa **B** es el **único** programa, durante el cual la batidora mezcla y remueve, a intervalos durante el período de retención de calor.
 - El aparato sólo funciona con una bien cerrada jarra de vidrio. El proceso de batir se interrumpirá inmediatamente cuando se levanta la tapa.
 - La batidora está equipada con control electrónico de la temperatura. Durante el proceso de cocción el calor aumentará y disminuirá.
 - Cualquier alimento que se pegue a la jarra de vidrio debe ser quitado durante el proceso de cocción, con la espátula de plástico **12**. Para ello, **deslice la espátula a través de la abertura de la tapa** y quite la comida que se pegó a la pared de vidrio.
-



PRECAUCIÓN: Es de vital importancia asegurar que la tapa y el tapón dosificador permanezcan cerrados, al cocinar o mezclar ingredientes calientes.

- Ninguna pieza, a excepción de la espátula **12** de plástico incluida, no debe insertarse en la jarra de vidrio, durante el proceso de batir. El contacto con la cuchilla giratoria puede tener consecuencias fatales.
 - Utilice la espátula de silicon **13** sólo después de que la jarra de vidrio se haya quitado de la base del motor.
-

07. LIMPIEZA Y CUIDADO



¡PELIGRO!

¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

¡Peligro de muerte cuando se tocan cables con corriente o partes del aparato con corriente! Por lo tanto, las siguientes instrucciones de seguridad deben respetarse:

- Desenchufe siempre antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja el aparato en agua.



¡ADVERTENCIA!

¡Riesgo de quemaduras causadas por las partes calientes del aparato!

Las piezas del aparato pueden estar todavía calientes y provocar quemaduras, incluso después de que el aparato haya sido apagado. Por lo tanto, es vital permitir que el aparato se enfríe completamente, antes de limpiarlo.

¡CUIDADO!

Tenga en cuenta las siguientes instrucciones de seguridad para evitar daños y peligros derivados de un uso indebido:

- Para evitar que los alimentos se sequen en la jarra de cristal, el aparato debe limpiarse antes del primer uso y después de cada uso adicional.
 - No guarde alimentos, ni líquidos, en la jarra de vidrio.
 - Proteger el aparato contra el polvo, la suciedad y la pelusa.
 - No utilice agentes de limpieza fuertes, ni abrasivos.
 - El cuerpo de motor sólo debe limpiarse con un paño ligeramente húmedo o una esponja y secarse con un paño suave.
-

Limpieza manual

1. Tire de la jarra de vidrio hacia arriba para sacarla del cuerpo del motor.
2. Llenar la jarra de vidrio con agua caliente, añada un poco de detergente líquido y límpiela.




PRECAUCIÓN: Las láminas de las cuchillas de acero inoxidable están muy afiladas. Manejar con cuidado al limpiarlas.


Para evitar daños en los elementos de calefacción, no sumerja la jarra de vidrio en agua.

3. Limpiar la tapa y el tapón dosificador en agua caliente con un poco de detergente líquido.
4. Enjuague todas las partes (excepto la base del motor con el cable de alimentación y la clavija y la jarra de vidrio) con agua clara y dejar que se sequen bien.

Programa de limpieza automática **G**

1. Poner 0,5 litro de agua tibia en la jarra de vidrio, añadir un poco de detergente líquido y coloque la tapa, incluyendo el tapón dosificador.
2. Coloque la jarra de vidrio al cuerpo del motor y conecte el aparato a la red eléctrica.
3. Para activar la pantalla, encienda el aparato con el interruptor **ON/OFF**  **6** .
4. Use el mando giratorio para seleccionar el programa de limpieza automática **G** .
5. Utilice el botón **START/STOP** **H** para activar el programa de limpieza.
6. El aparato mezclará la solución de limpieza y luego la calentará a aprox. 90 °C.
7. Durante el tiempo restante de 3 minutos, el aparato batirá el líquido con interrupciones cortas, hasta el final del programa. Por lo tanto, los residuos de alimentos por debajo de la cuchilla también serán eliminados.
8. Después de la finalización del programa, desenchufe y proceder con la limpieza manual, si es necesario.
9. Todas las partes deben estar bien secas. Asegúrese de que la junta de la tapa esté seca y debidamente montada.

08. CONFORMIDAD

 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)

09. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



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

Fallo:	Causa:	Solución:
No funciona	<ol style="list-style-type: none">1. La jarra de vidrio no se ha colocado correctamente en el cuerpo del motor.2. La tapa no está colocada correctamente.3. No hay suficiente líquido en la jarra de vidrio.	<ol style="list-style-type: none">1. Presione hacia abajo la jarra de vidrio.2. La tapa debe estar correctamente conectada a la jarra de vidrio.3. Añadir más líquido.
El aparato se detuvo en medio del programa (durante la operación)	<ol style="list-style-type: none">1. La tapa está suelta.2. El nivel de líquido es demasiado bajo debido a la vaporización durante la cocción.3. El nivel de líquido ha excedido el nivel de llenado máximo.4. La jarra se ha aflojado desde abajo desde la base.	<ol style="list-style-type: none">1. La tapa debe estar correctamente conectada a la jarra de vidrio.2. Añadir más líquido a través del orificio de llenado y reiniciar la batidora con START/STOP.3. Vierta un poco de líquido.4. Presione la jarra abajo a la base y el proceso continuará.
Después de la terminación del ciclo, los ingredientes están aún demasiado grandes (ingredientes no se han batido bien)	<ol style="list-style-type: none">1. Tal vez las piezas eran demasiado grandes.2. Se seleccionó el programa equivocado.3. Se añadió demasiado poca agua.	<ol style="list-style-type: none">1. Tras el programa de cocción, utilice de nuevo la función de batir.2. Pruebe con otro programa.3. Rellenar con suficiente agua.

Fallo:	Causa:	Solución:
Los ingredientes están muy duros después de acabar el ciclo de cocción (los ingredientes no han sido bien cocinados)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Los ingredientes son demasiado grandes. 2. Se seleccionó el programa equivocado. 3. Hay un exceso de agua o de alimentos. 4. Algunos alimentos deben cocinarse durante más tiempo. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hay que cortar los ingredientes en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra. 2. Pruebe con otro programa. 3. Inténtelo de nuevo con una cantidad más pequeña. 4. Seleccione la función de calefacción hasta que el alimento se haya cocinado completamente.
La sopa no es caliente y el ciclo de cocción al parecer ha sido abortado	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hubo demasiado líquido caliente en la jarra. El movimiento de batir causó que la sopa alcanzó el sensor de derrame superior. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vierta una pequeña cantidad y selecciona la función de calentamiento.
Los ingredientes se queman y se adhieren a la parte inferior del aparato	<ol style="list-style-type: none"> 1. Causado por exceso de azúcar o almidón. 2. Hay un exceso de alimentos y demasiado poco líquido. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Utilice la cantidad correcta de azúcar o almidón. 2. Inténtelo de nuevo con una cantidad diferente.

10. DATOS TÉCNICOS

Tipo de artículo	CRR-655
Número del artículo	16466011
Tensión de red	220-240V~, 50-60 Hz
Clase de protección	⊕/ clase I
Función de cocción Batidora	1000 W 500 W
Revoluciones por minuto	19.000
Velocidad (modo manual)	7.000; 10.000; 15.000; 20.000
Temperatura (modo manual)	OFF; 80 °C; 100 °C
Temporizador (modo manual)	1-60 minutos

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.

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. 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.