

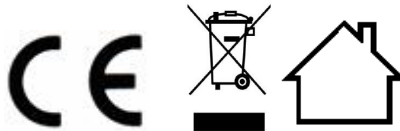
CASO®
DESIGN

Original-Bedienungsanleitung

Küchenmaschine KM 1200 Chef



www.tuv.com
ID: 1419044162



Artikel-Nr.3151

Braukmann GmbH

Raiffeisenstraße 9

D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99

Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:

www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 3151 25-04-2017

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

© 2017 Braukmann GmbH

1	Bedienungsanleitung	10
1.1	Allgemeines.....	10
1.2	Informationen zu dieser Anleitung	10
1.3	Warnhinweise.....	10
2	Sicherheit.....	11
2.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	11
2.2	Allgemeine Sicherheitshinweise	12
2.3	Verletzungsgefahr.....	14
2.4	Gefahr durch elektrischen Strom	17
3	Haftungsbeschränkung.....	17
4	Urheberschutz.....	18
5	Inbetriebnahme	18
5.1	Sicherheitshinweise	18
5.2	Lieferumfang und Transportinspektion	18
5.3	Auspacken.....	19
5.4	Entsorgung der Verpackung.....	19
5.5	Anforderungen an den Aufstellort.....	19

5.6	Elektrischer Antrieb	20
6	Aufbau und Funktion	20
6.1	Typenschild	20
6.2	Übersicht	21
6.3	Zusammenbau.....	25
7	Bedienung und Betrieb	30
7.1	Vor dem Erstgebrauch	30
7.2	Display	30
7.2.1	Manueller Modus.....	30
7.2.2	Auto Modus	30
7.3	Gebrauch Rührfunktion.....	31
7.4	Gebrauch des Standmixer-Aufsatzes	32
7.5	Gebrauch des Reib-Aufsatzes	32
7.6	Gebrauch des Fleischwolfes:	32
7.7	Herstellung von Wurst.....	32
7.8	Verarbeitung von Teig z.B. Spitzgebäck.....	33
8	Reinigung und Pflege	33
8.1	Sicherheitshinweise	33
8.2	Reinigung	34
9	Störungsbehebung	34
9.1	Sicherheitshinweise	34
9.2	Störungen	34
10	Entsorgung des Altgerätes	34
11	Garantie	35
12	Technische Daten	35
13	Operating Manual.....	36
13.1	General	36
13.2	Information on this manual	37
13.3	Warning notices	37
14	Safety	37
14.1	Intended use.....	38
14.2	General Safety information	38
14.3	Danger of injury	41
14.4	Dangers due to electrical power.....	43

14.5	Limitation of liability	43
14.6	Copyright protection	44
15	Commissioning	44
15.1	Safety information	44
15.2	Delivery scope and transport inspection.....	44
15.3	Unpacking.....	44
15.4	Disposal of the packaging.....	45
15.5	Setup location requirements:	45
15.6	Electrical connection	45
16	Design and Function	46
16.1	Rating plate	46
16.2	Overview	47
16.3	Assembling.....	52
17	Operation and Handling	56
17.1	Before first use.....	56
17.2	Display	56
17.2.1	Manual Mode	56
17.2.2	Auto Mode	56
17.3	Operaton of stirring element.....	57
17.4	Operation of the blender extension.....	58
17.5	Operation of the grater extension	58
17.6	Operation of the mincer	58
17.7	Making sausage	58
17.8	Processing dough for example spritz biscuit.....	59
18	Cleaning and Maintenance.....	59
18.1	Safety information	59
18.2	Cleaning.....	59
19	Troubleshooting.....	59
19.1	Security advices.....	60
19.2	Troubleshooting.....	60
20	Disposal of the Old Device.....	60
21	Guarantee	61
22	Technical Data.....	61
23	Mode d´emploi.....	62

23.1	Généralités	62
23.2	Informations relatives à ce manuel	63
23.3	Avertissements de danger	63
24	Sécurité	64
24.1	Utilisation conforme	64
24.2	Consignes de sécurités générales	64
24.3	Risque de blessures	67
24.4	Dangers du courant électrique	69
24.5	Limite de responsabilités	70
24.6	Protection intellectuelle	70
25	Mise en service	70
25.1	Consignes de sécurité.....	71
25.2	Inventaire et contrôle de transport.....	71
25.3	Déballage	71
25.4	Elimination des emballages	71
25.5	Exigences pour l'emplacement d'utilisation.....	72
25.6	Raccordement électrique	72
26	Assemblage et Fonction	73
26.1	Plaque signalétique	73
26.2	Vue générale.....	73
26.3	Montage	78
27	Commande et fonctionnement	81
27.1	Avant la première utilisation	81
27.2	Ecran (Display).....	82
27.2.1	Mode manuel	82
27.2.2	Mode automatique	82
27.3	Utilisation de la fonction batteur	83
27.4	Utilisation du mixeur	84
27.5	Utilisation de la râpe	84
27.6	Utilisation du hachoir à viande :	84
27.7	Fabrication de saucisses	84
27.8	Réalisation de pâte, par exemple pour gâteaux secs	84
28	Nettoyage et entretien	85
28.1	Consignes de sécurité.....	85
28.2	Nettoyage	85
29	Réparation des pannes	85

29.1	Consignes de sécurité.....	86
29.2	Résolution des problèmes	86
30	Elimination des appareils usés	86
31	Garantie	87
32	Caractéristiques techniques.....	87
33	Istruzione d'uso	88
33.1	In generale.....	88
33.2	Informazioni su queste istruzioni d'uso	88
33.3	Indicazioni d'avvertenza.....	89
34	Sicurezza	89
34.1	Utilizzo conforme alle disposizioni	90
34.2	Indicazioni generali di sicurezza	90
34.3	Pericolo di lesioni	93
34.4	Pericolo dovuto a corrente elettrica.....	95
34.5	Limitazione della responsabilità.....	96
34.6	Tutela dei diritti d'autore	96
35	Messa in funzione	96
35.1	Indicazioni di sicurezza	97
35.2	Insieme della fornitura ed ispezione trasporto.....	97
35.3	Disimballaggio	97
35.4	Smaltimento dell'involucro	97
35.5	Requisiti del luogo di posizionamento	98
35.6	Connessione elettrica.....	98
36	Costruzione e funzione	99
36.1	Targhetta di omologazione	99
36.2	Panoramica.....	99
36.3	Assemblaggio	104
37	Costruzione e funzione	107
37.1	Prima di usare l'apparecchio la prima volta	108
37.2	Display	108
37.2.1	Modalità MANUALE	108
37.2.1	Modalità AUTO.....	108
37.3	Uso della funzione Impasto.....	109
37.4	Uso dell'inserito frullatore/mescolatore	110
37.5	Uso dell'inserito grattugia.....	110

37.6	Uso del tritacarne.....	110
37.7	Produzione di salsicce	111
37.8	Lavorazione di pasta, ad es. biscotti di pastafrolla	111
38	Pulizia e cura	111
38.1	Avvertenze di sicurezza	111
38.2	Pulitura	112
39	Eliminazione malfunzionamenti	112
39.1	Avvertenze di sicurezza	112
39.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione.....	112
40	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto	113
41	Garanzia.....	113
42	Dati tecnici.....	114
43	Manual del usuario	115
43.1	Generalidades	115
43.2	Información acerca de este manual	116
43.3	Advertencias	116
44	Seguridad	116
44.1	Uso previsto	117
44.2	Instrucciones generales de seguridad.....	117
44.3	Peligro de lesiones	120
44.4	Peligro de electrocución	122
44.5	Limitación de responsabilidad	123
44.6	Derechos de autor (copyright).....	123
45	Puesta en marcha	123
45.1	Instrucciones de seguridad	124
45.2	Ámbito de suministro e inspección de transporte.....	124
45.3	Desembalaje	124
45.4	Eliminación del embalaje	124
45.5	Requisitos que debe reunir el lugar de montaje	125
45.6	Conexión eléctrica	125
46	Estructura y funciones	126
46.1	Placa de especificaciones.....	126
46.2	Visión general	126
46.3	Ensamblaje.....	131

47	Operación y funcionamiento	135
47.1	Antes del primer uso	135
47.2	Display (pantalla de indicación)	135
47.2.1	Modo manual.	135
47.2.2	Modo automático.....	136
47.3	Uso de función de agitador.....	137
47.4	Uso del accesorio para batidora de pie	138
47.5	Uso del accesorio rallador	138
47.6	Uso de la picadora de carne:	138
47.7	Preparación de embutidos	138
47.8	Procesamiento de masas, p.ej. para galletas	138
48	Limpieza y conservación	139
48.1	Instrucciones de seguridad	139
48.2	Limpieza	139
49	Resolución de fallas	140
49.1	Instrucciones de seguridad	140
49.2	Indicaciones de avería.....	140
50	Eliminación del aparato usado	140
51	Garantía	141
52	Datos técnicos	141
53	Gebruiksaanwijzing	142
53.1	Algemeen.....	142
53.2	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	143
53.3	Waarschuwingsinstructies.....	143
54	Veiligheid	144
54.1	Gebruik volgens de voorschriften.....	144
54.2	Algemene veiligheidsinstructies	144
54.3	Gevaar voor lichamelijk letsel.....	147
54.4	Gevaar door elektrische stroom	149
54.5	Aansprakelijkheid	150
54.6	Auteurswet	151
55	Ingebruikname	151
55.1	Veiligheidsvoorschriften	151
55.2	Leveringsomvang en transportinspectie	151

55.3	Uitpakken.....	151
55.4	Verwijderen van de verpakking	152
55.5	Eisen aan de plek van plaatsing.....	152
55.6	Elektrische aansluiting	152
56	Opbouw en functie.....	153
56.1	Typeplaatje	153
56.2	Overzicht	154
56.1	Montage	159
57	Bediening en gebruik	163
57.1	Voor het eerste gebruik.....	163
57.2	Display	163
57.2.1	Handmatige modus.....	163
57.2.1	Automatische modus.....	164
57.3	Gebruik roerfunctie.....	165
57.4	Gebruik van het blender-opzetstuk	165
57.5	Gebruik van het rasp-opzetstuk	166
57.6	Gebruik van de gehaktmolen:.....	166
57.7	Worst maken	166
57.8	Verwerking van deeg, bijv. spritsgebak.....	166
58	Reiniging en onderhoud.....	167
58.1	Veiligheidsvoorschriften	167
58.2	Reiniging	167
59	Storingen verhelpen	167
59.1	Veiligheidsvoorschriften	167
59.2	Storingen	168
60	Afvoer van het oude apparaat	168
61	Garantie	168
62	Technische gegevens.....	169

1 Bedienungsanleitung

1.1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihre Küchenmaschine KM 1200 Chef dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie sie sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.2 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der KM 1200 Chef (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.3 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

▲GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

▲ VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät. Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen- und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum

- Verrühren, Verquirlen und Aufschlagen von Lebensmitteln (Rührelemente)
- Mixen von Saucen, Pesto, Babybrei und Ähnlichem (Standmixer-Aufsatz)
- Schneiden und Raspeln von Lebensmitteln (Reib-Aufsatz)
- Herstellen von Hackfleisch und Tartar (optional erhältlicher Fleischwolf-Aufsatz) bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Das Gerät ist NICHT für die Verarbeitung von Eiswürfeln, gefrorenen Lebensmitteln, Lebensmittel mit hartem Kern (wie z.B. Kirschen) oder ähnlich harten Nahrungsmitteln geeignet.

▲ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig und schauen Sie sich genau die Illustrationen in dieser Anleitung an, bevor Sie das Gerät benutzen.

- ▶ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.
- ▶ Bei Beschädigung der Antriebleitung muss eine neue Antriebleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen genutzt werden.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Gerät und Stromkabel sind von Kindern fern zu halten.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- ▶ Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst

vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

HINWEIS

- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- ▶ Verwenden Sie ausschließlich das mitgelieferte Zubehör. Die Garantie des Gerätes verfällt, wenn Sie Zubehör anderer Hersteller verwenden.
- ▶ Reinigen Sie vor der ersten Benutzung sorgfältig alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können.
- ▶ Stecken Sie den Netzstecker sofort nach Gebrauch aus.
- ▶ Verarbeiten Sie keine Knochen, Nüsse oder andere harte Zutaten.
- ▶ Fleischwolf: Verarbeiten Sie Fleischstücke ohne Sehnen, Knochen und Fett.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät kontinuierlich maximal für 10 Minuten (mit Standmixer-Aufsatz maximal für 1,5 Minuten). Lassen Sie dann das Gerät für 30 Minuten abkühlen.
- ▶ Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Überladen Sie das Gerät nicht und betreiben Sie es nicht im Leerlauf.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass alle Teile richtig montiert sind und fest sitzen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke außer haushaltsübliche Zwecke.
- ▶ Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung benutzt zu werden.

HINWEIS

- ▶ Überladen Sie den Einfüllschacht/das Schneckengehäuse nicht und drücken Sie die Zutaten mit dem Stopfer nicht zu fest nach unten, das Gerät könnte beschädigt werden.
- ▶ Verwenden Sie immer nur einen Aufsatz (Röhrelemente, Reib-Aufsatz, Fleischwolf-Aufsatz oder Standmixer-Aufsatz). Halten Sie die Abdeckungen der nicht verwendeten Aufsätze/Antriebe geschlossen.
- ▶ Auch wenn Sie den Reib-Aufsatz, Fleischwolf-Aufsatz oder Standmixer-Aufsatz benutzen, muss die Rührschüssel eingesetzt und durch deren Deckel fest verschlossen sein.
- ▶ Verarbeiten Sie keine gefrorenen Zutaten. Das Gerät könnte beschädigt werden.
- ▶ Das Gerät schaltet sich im Fall einer Überhitzung aus. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- ▶ Das Gerät darf während Betrieb nicht bewegt werden.
- ▶ Überschreiten Sie die maximale Füllhöhe des Standmixer-Aufsatzes nicht.

2.3 Verletzungsgefahr

⚠ WARNUNG

Bei unvorsichtiger Verwendung des Gerätes besteht Verletzungsgefahr

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden:

- ▶ Greifen Sie niemals in das Schneckengehäuse des Fleischwolf-Aufsatzes/ greifen Sie niemals in den Einfüllschacht des Reib-Aufsatzes, benutzen Sie immer den Stopfer.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Benutzen Sie niemals Ihre Finger oder ein Hilfsmittel um Zutaten tiefer in das Schneckengehäuse oder den Einfüllschacht zu schieben, wenn das Gerät an ist. Nutzen Sie ausschließlich den Stopfer zu diesem Zweck.
- ▶ Berühren Sie das Zubehör nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Vergewissern Sie sich, dass der Motor und das Zubehör zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- ▶ Die Reib-Trommeln des Reib-Aufsatzes, das Messer des Fleischwolf-Aufsatzes sowie die Klingen des Standmixer-Aufsatzes sind scharf, fassen Sie diese vorsichtig an. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Klingen/Messern beim Leeren oder Reinigen der Aufsätze.
- ▶ Greifen Sie niemals in die Rührschüssel oder die Röhrelemente, den Standmixer-Aufsatz, den Reib-Aufsatz oder den Fleischwolf-Aufsatz, wenn diese montiert sind und der Netzstecker eingesteckt ist.
- ▶ Betreiben Sie den Standmixer und die Rührschüssel ausschließlich mit aufgesetztem Deckel. Öffnen Sie den Deckel nur dann wenn das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist und der Drehknopf auf 0 steht.
- ▶ **Zu Ihrer eigenen Sicherheit:**
Betreiben Sie den Standmixer-Aufsatz niemals ohne den im Lieferumfang enthaltenen Original-Deckel. Zudem greifen Sie niemals während des Betriebes in den Krug/Mixgefäß.
- ▶ Stopfen Sie niemals Lebensmittel per Hand nach, greifen Sie nicht in den Einfüllschacht oder das Schneckengehäuse, sondern benutzen Sie den Stopfer.
- ▶ Berühren Sie keine beweglichen Teile.

⚠️ WARNUNG

- ▶ Achten Sie darauf, dass lose Kleidung, langes Haar oder das Stromkabel die beweglichen Teile nicht berühren.
- ▶ Führen Sie keine Gegenstände (z.B. Besteck) in den Einfüllschacht, das Schneckengehäuse, die Aufsätze oder die Rührschüssel ein. Es besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- ▶ Wenn etwas die Reib-Trommel, die Messer oder Klingen blockiert, dann ziehen Sie erst den Netzstecker aus der Steckdose und warten ab, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist. Versuchen Sie dann vorsichtig die Blockade zu entfernen.
- ▶ Ziehen Sie vor der Montage/Demontage von Standmixer-Aufsatz, Rührelementen (Knethaken, Flachrührer, Schneebesen), Reib-Aufsatz (mit Trommel) oder Fleischwolf-Aufsatz (mit Bauteilen) den Netzstecker.
- ▶ Ziehen Sie immer erst den Netzstecker bevor Sie den Standmixer-Aufsatz oder die Rührschüssel entfernen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie bis alle sich bewegenden Bauteile zum Stillstand gekommen sind, bevor Sie diese entfernen.
- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker wenn das Gerät nicht beaufsichtigt ist, vor jeder Reinigung und bevor Sie Zubehör oder Bauteile entfernen oder einbauen.
- ▶ Fleischwolf: Halten Sie niemals Ihr Gesicht über das Schneckengehäuse mit Einfüllschale, wenn der Motor läuft. Sollten Sie bei der Vorbereitung der Zutaten Knochen oder andere harte Bestandteile übersehen haben, könnten diese genauso wie Fleischstücke herausgeschleudert werden. Achtung Verletzungsgefahr!

2.4 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Bei Beschädigung der Antriebleitung muss eine spezielle Antriebleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.
- ▶ Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

5 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

▲ WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahren zu vermeiden:

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

5.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Die Küchenmaschine KM 1200 wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Motorgehäuse, Rührelemente (Knethaken, Flachrührer, Schneebesen)
- Rührschüssel mit Deckel (Spritzschutz)
- Standmixer-Aufsatz mit Deckel
- Reib-Aufsatz bestehend aus: Einfüllschacht, Stopfer, 4 Trommeln (Scheiben, Raspel, Julienne grob, Julienne fein)
- Optional: Fleischwolf-Aufsatz bestehend aus: Stopfer, Einfüllschale, Schneckengehäuse, Schnecke, Messer, Lochscheiben (fein, medium, grob), Fixierungsring/Überwurfmutter. Sie können den Fleischwolf-Aufsatz gesondert erwerben, Caso-Artikel Nr. 3152
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

HINWEIS

- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

5.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

5.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

- ▶ Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

5.5 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Gerät benötigt eine ausreichende Luftzirkulation (Mindestabstand 15 cm).
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

5.6 Elektrischer Antrieb

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Antrieb folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Antriebsdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Antrieb des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Wickeln Sie das Stromkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

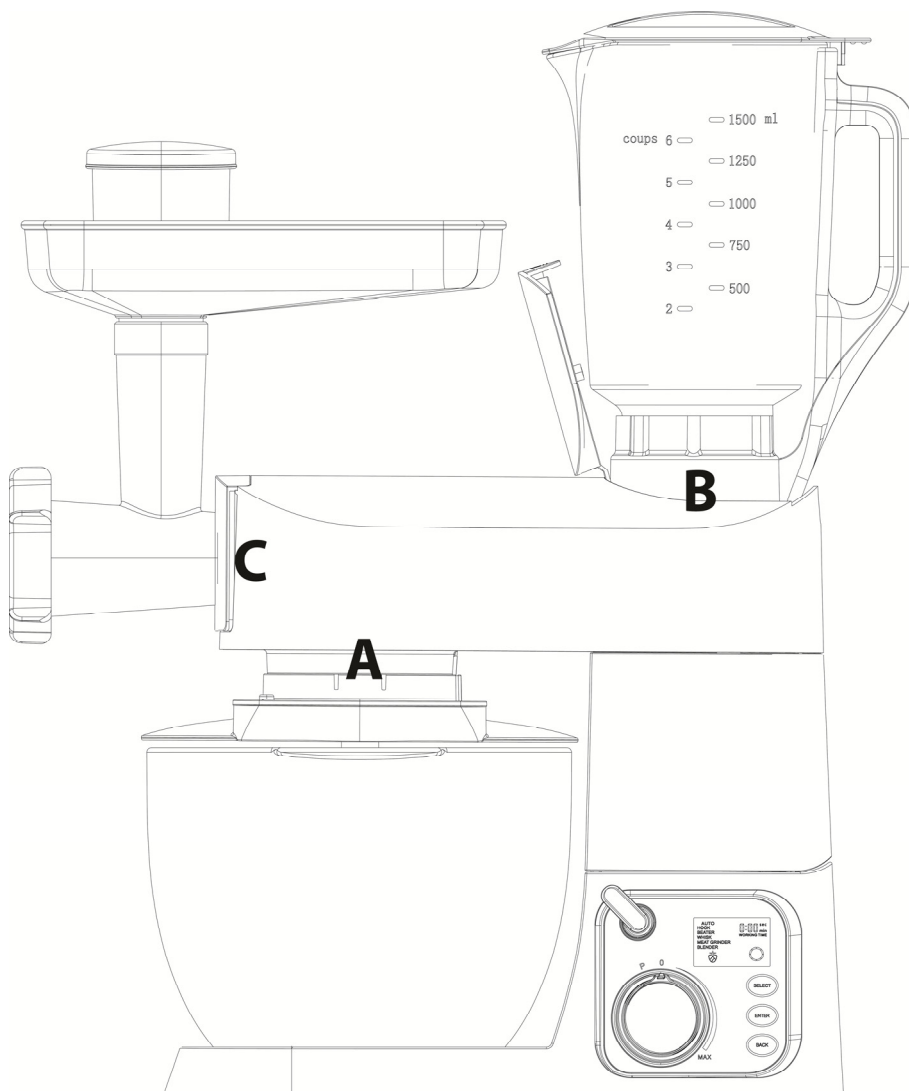
6 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

6.1 Typenschild

Das Typenschild mit den Antrieb- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

6.2 Übersicht



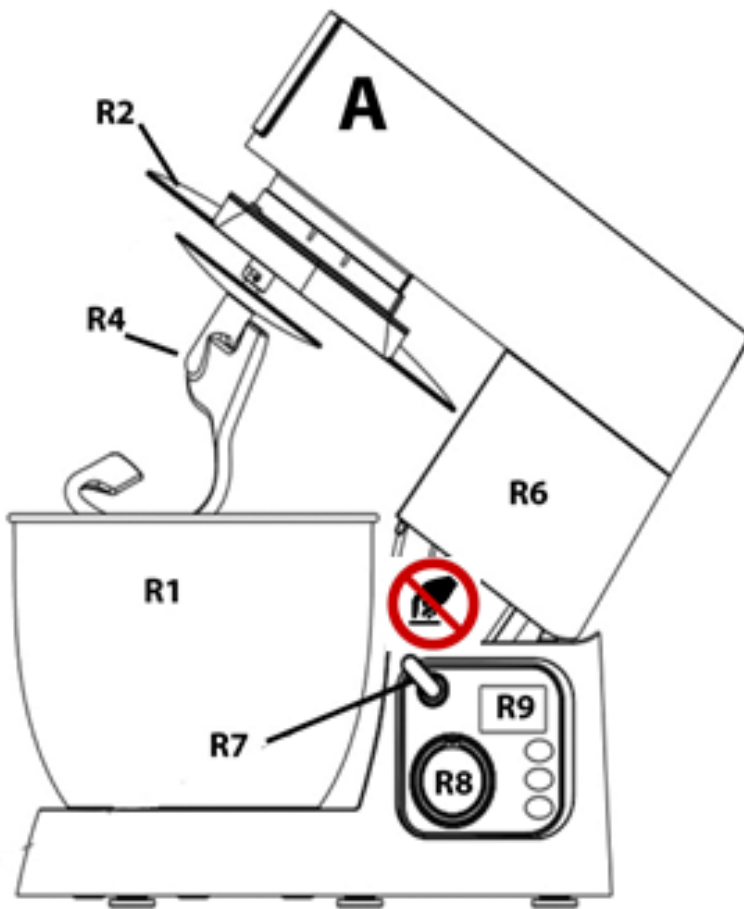
A Antrieb für Röhrelemente

B Antrieb für Standmixer-Aufsatz

C Antrieb für Reib-Aufsatz oder Fleischwolf-Aufsatz

HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur mit aufgesetzter Rührschüssel mit Deckel betrieben werden.
- ▶ Es darf immer nur ein Aufsatz verwendet werden.
- ▶ Halten Sie die Abdeckungen der nicht genutzten Aufsätze/Anschlüsse geschlossen.



Funktion Rühren

A Antrieb für Rührelemente

R1 Rührschüssel

R2 Deckel (Spritzschutz) mit Öffnung

R3 Schneebesen

R4 Kneithaken

R5 Flachrührer

R6 Motorgehäuse (hier gekippt)

R7 Entriegelungshebel für Motorgehäuse

R8 Drehknopf für Geschwindigkeitseinstellung

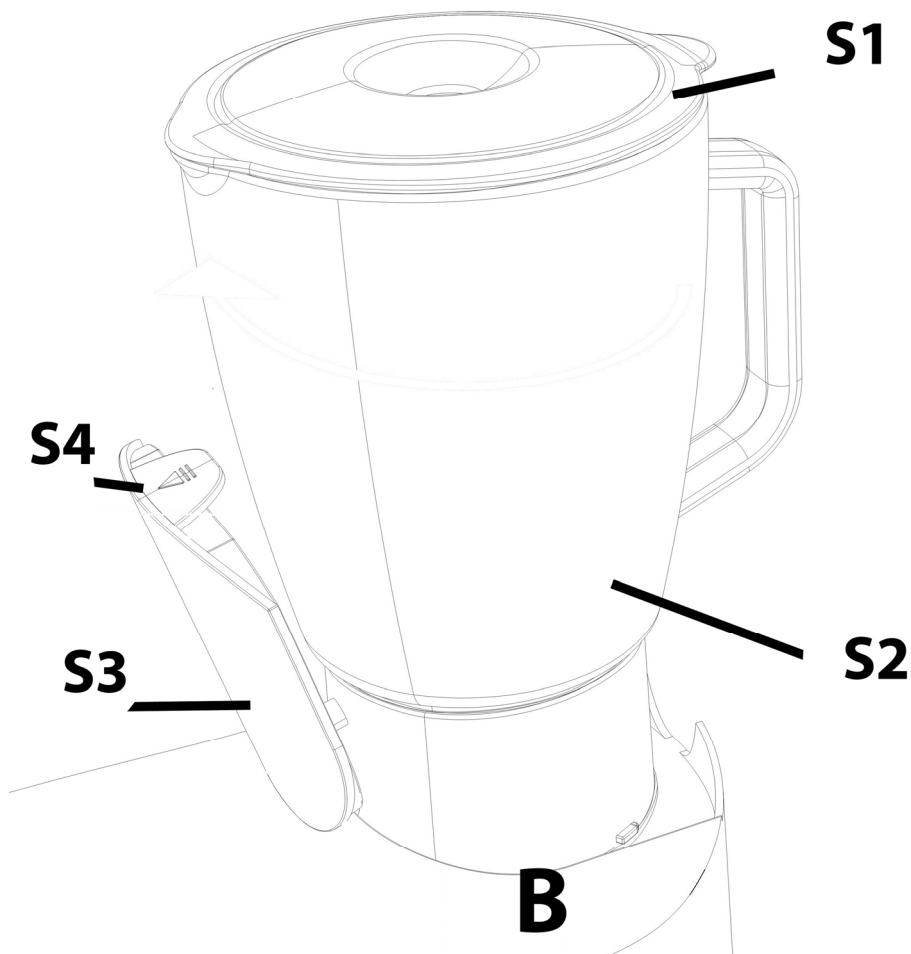
R9 Display



⚠️ WARNUNG

► Passen Sie auf, dass Sie sich zwischen dem gekippten Motorgehäuse und dem Gerätefuß nicht die Finger klemmen. Verletzungsgefahr!

► Symbolbedeutung  = nicht berühren!



Funktion Standmixer

B Antrieb für Standmixer-Aufsatz

S1 Deckel

S2 Standmixer/Mixgefäß

S3 obere Klappe

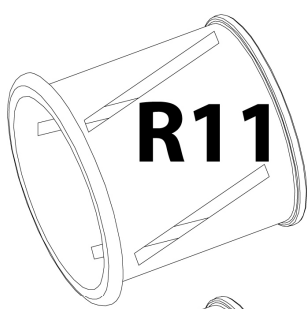
S4 Taste zum Öffnen der oberen Klappe

⚠️ WARNUNG

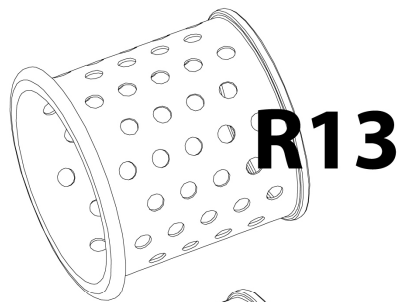
► Zu Ihrer eigenen Sicherheit:

Betreiben Sie den Standmixer-Aufsatz niemals ohne den im Lieferumfang enthaltenen Original-Deckel. Zudem greifen Sie niemals während des Betriebes in den Krug/Mixgefäß.

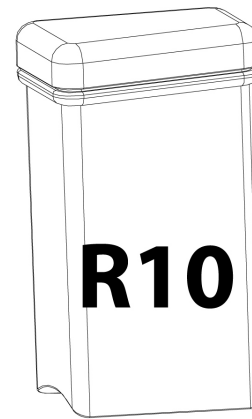
Funktion Reibe



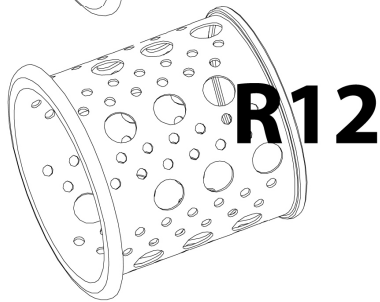
R11



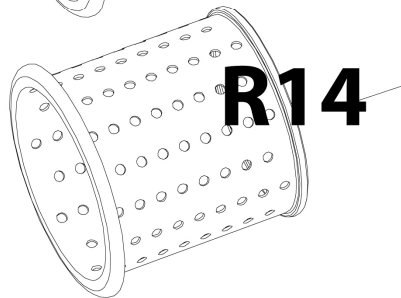
R13



R10

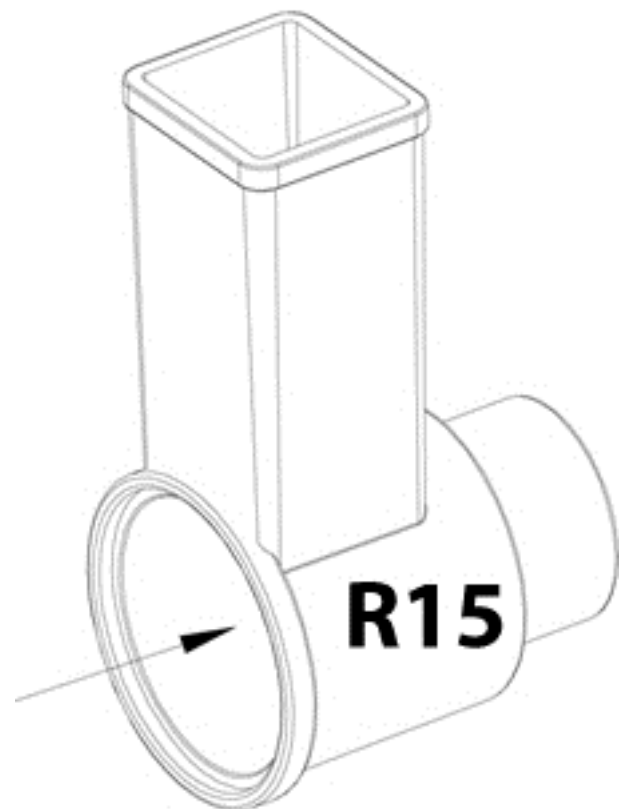


R12

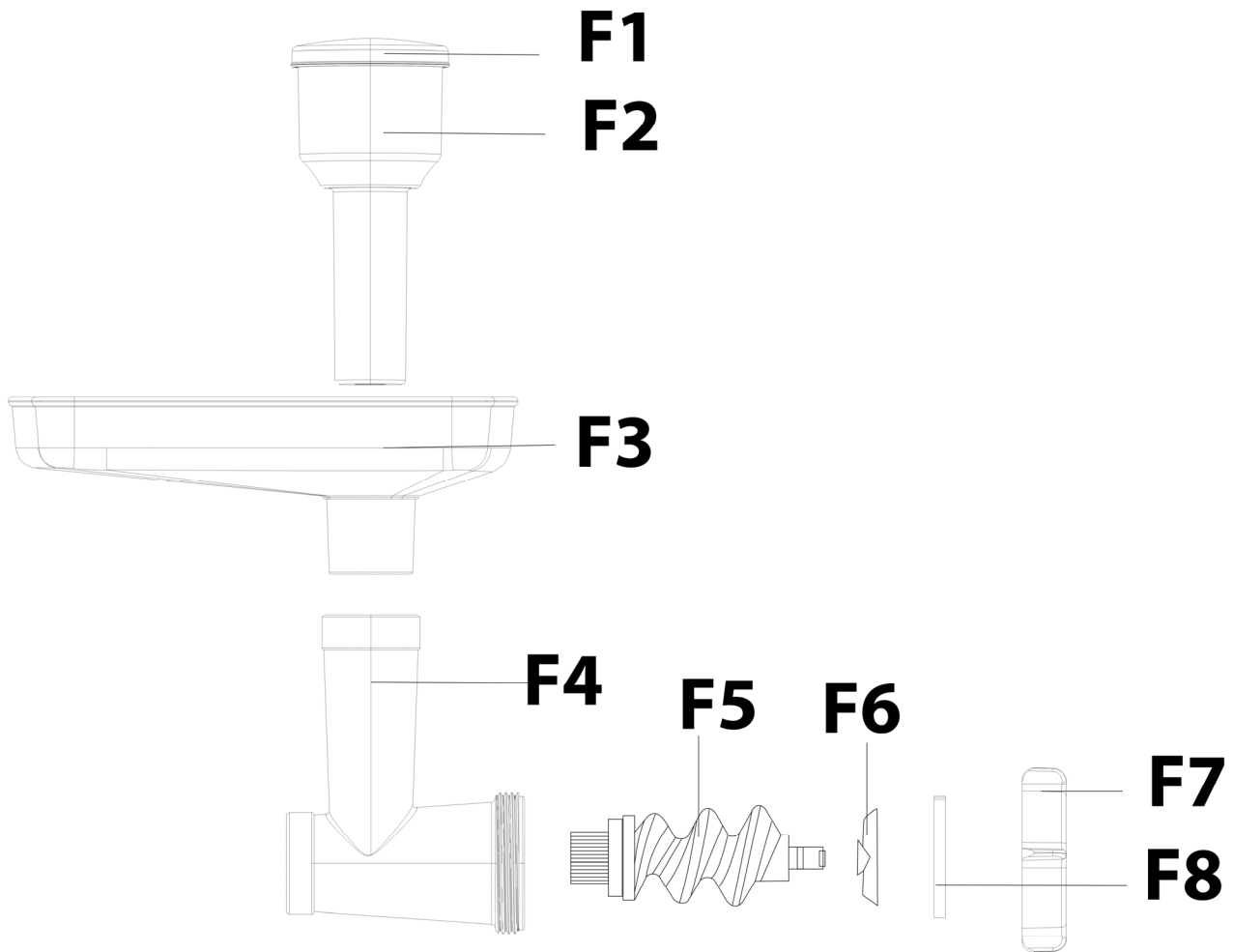


R14

- R10 Stopfer
- R11 Trommel für Scheiben
- R12 Trommel für Raspel
- R13 Julienne grob
- R14 Julienne fein
- R15 Reibaufsatz/ Einfüllschacht



R15



Optionale Funktion Fleischwolf

(Sie können den Fleischwolf-Aufsatz gesondert erwerben, Caso Artikel-Nummer 3152)

F1 Stopfer-Deckel

F2 Stopfer

F3 Einfüllschale

F4 Schneckengehäuse/Einfüllschacht

F5 Schnecke

F6 Messer

F7 Fixierungsring/ Überwurfmutter


F8 Lochscheibe (grob, medium, fein)

6.3 Zusammenbau

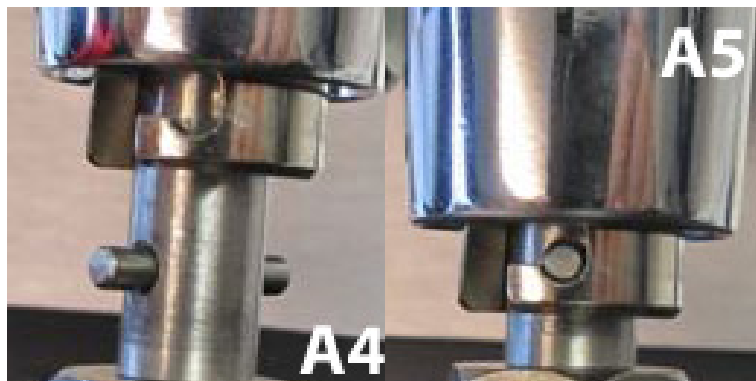
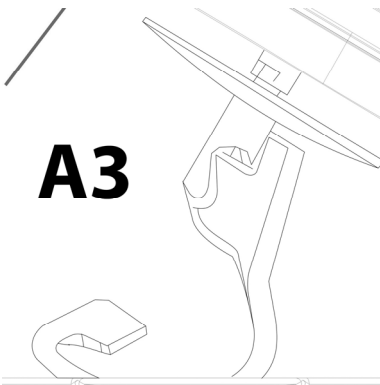
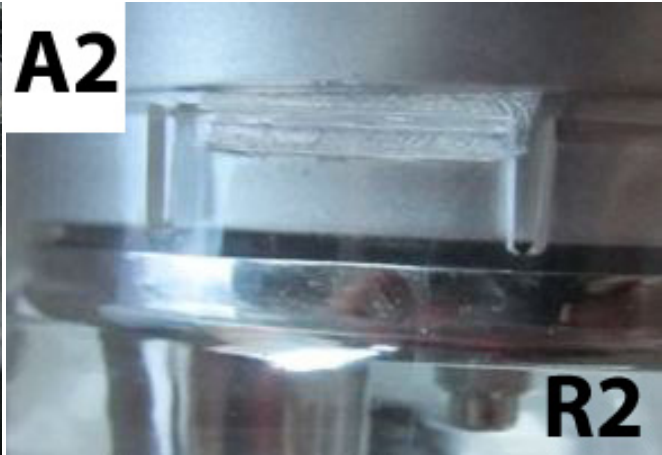
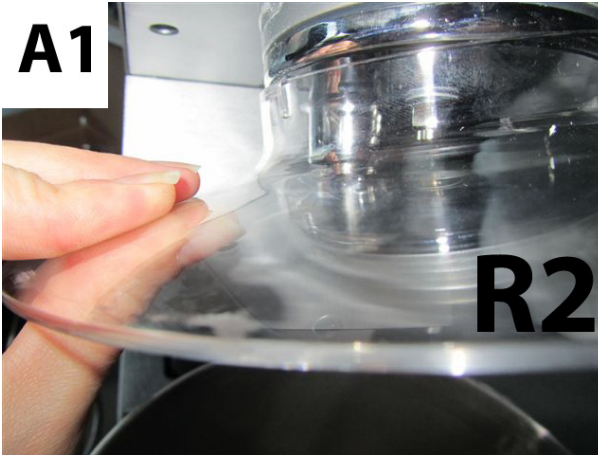
HINWEIS

- ▶ Das Gerät darf nur mit aufgesetzter Rührschüssel mit Deckel betrieben werden.
- ▶ Es darf immer nur ein Aufsatz verwendet werden.
- ▶ Halten Sie die Abdeckungen der nicht genutzten Aufsätze/Anschlüsse geschlossen.



Stellen Sie das Motorgehäuse auf den Tisch.
Stellen Sie den Entriegelungshebel (R7) auf das geöffnete Schloss-Symbol  und kippen Sie das Motorgehäuse nach hinten, bis es einrastet.

Setzen Sie den Deckel der Rührschüssel (R2) ein, indem Sie diesen nach oben drücken (Abbildung A1), so dass auf der linken und rechten Seite die Befestigung ineinander greift (Abbildung A2).



Hängen Sie das Rührelement (Knethaken, Flachrührer oder Schneebesens, Abbildung A3) in den Antrieb für die Rührelemente ein, indem Sie das Rührelement nach oben und nach rechts schieben, bis die Stifte in der Aufnahme einrasten (Abbildung A4-A5).

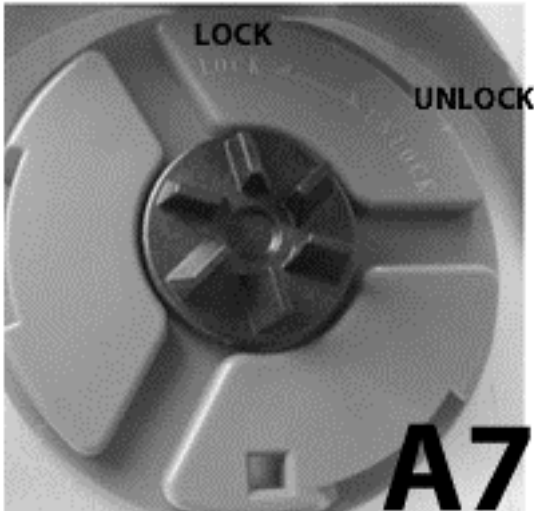



Setzen Sie die Rührschüssel auf den Sockel und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn fest, bis die Rührschüssel einrastet. Dabei werden die Stifte unter die Arretierungen geschoben (Abbildung A6).

Zur Entnahme der Rührschüssel drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie diese nach oben.

Funktion Standmixer

Drücken Sie die Taste der oberen Klappe(S4) und schieben Sie dann die Klappe nach oben und klappen Sie sie nach vorne.



Setzen Sie den Standmixeraufsatz mit dem geöffneten Schloss-Symbol  über der Markierung UNLOCK auf (Abbildung A7) und drehen Sie den Standmixer-Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn fest, bis dieser einrastet.

⚠ WARNUNG

- ▶ Die Klingen im Standmixer-Aufsatz sind scharf. Berühren Sie diese nicht. Verletzungsgefahr!



Funktion Reibe

Drücken Sie auf die vordere Klappe und schieben Sie diese nach oben, um sie zu entnehmen (Abbildung A8).



Setzen Sie den Reib-Aufsatz im 45 Grad Winkel auf (Abbildung A9) und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn fest, bis er einrastet (Abbildung A10).

Setzen Sie die gewünschte Trommel in den Reib-Aufsatz ein (Abbildung A11).

⚠ WARNUNG

- Gehen Sie vorsichtig mit den Reib-Trommeln um, diese sind scharf. Verletzungsgefahr!

Setzen Sie den Stopfer in den Reib-Aufsatz ein.

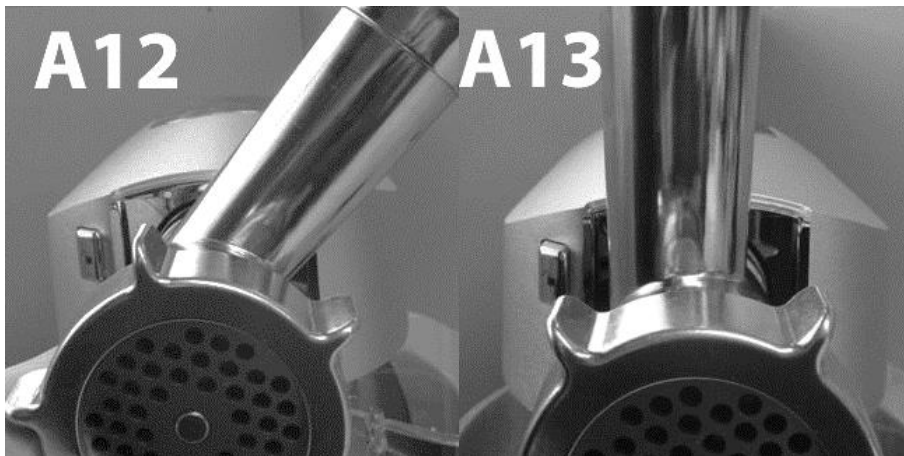


Wenn Sie den Reib-Aufsatz wieder entfernen möchten, müssen Sie die Entriegelungstaste drücken und den Reib-Aufsatz im Uhrzeigersinn wieder auf die 45 Grad Position drehen.

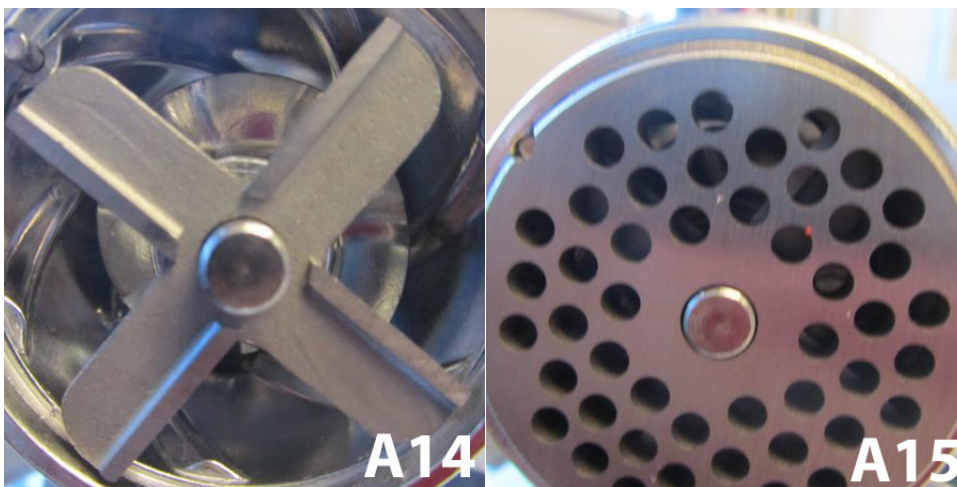


Fleischwolf-Aufsatz (optional)

Drücken Sie auf die vordere Klappe und schieben Sie diese nach oben, um sie zu entnehmen (Abbildung A8).



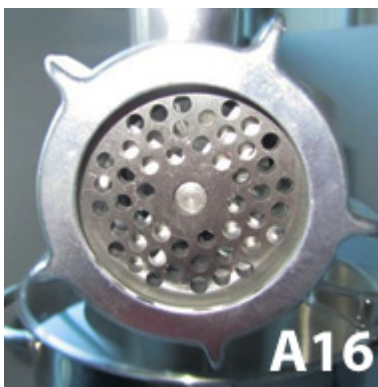
Setzen Sie den Fleischwolf-Aufsatz im 45 Grad Winkel auf (Abbildung A12) und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn fest, bis er einrastet (Abbildung A13).



Setzen Sie die Schnecke ins Schneckegehäuse ein, platzieren Sie dann das Messer wie in Abbildung A14 zu sehen auf die Aufnahme und dann die gewünschte Lochscheibe wie in Abbildung A15 zu sehen.

⚠ WARNUNG

► Das Messer ist scharf, gehen Sie vorsichtig damit um. Verletzungsgefahr!



Setzen Sie den Fixierungsring/ Überwurfmutter auf und drehen Sie diesen im Uhrzeigersinn fest (Abbildung A16).

Platzieren Sie die Einfüllschale auf dem Schneckengehäuse (Abbildung A17) und setzen Sie den Stopfer ein.



Wenn Sie den Fleischwolf-Aufsatz wieder entfernen möchten, müssen Sie die Entriegelungstaste drücken und den Fleischwolf-Aufsatz im Uhrzeigersinn wieder auf die 45 Grad Position drehen.

7 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠ WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.

HINWEIS

- ▶ Kühlen Sie das Schneckengehäuse (F4) vor der Benutzung des Geräts im Kühlschrank oder spülen Sie es mit kaltem Wasser durch, dies erleichtert die Verarbeitung.
- ▶ Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn es korrekt zusammgebaut ist und die obere Abdeckung entweder geschlossen ist oder der Standmixer-Aufsatz aufgesetzt ist.


7.1 Vor dem Erstgebrauch

Reinigen Sie das Gerät, siehe „Reinigung“.

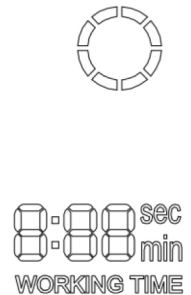


7.2 Display

7.2.1 Manueller Modus.

Stecken Sie den Netzstecker ein. Drücken Sie die Taste , dann ist der manuelle Modus (MANUAL) ausgewählt und Sie können über den Drehknopf die Geschwindigkeit steuern.

AUTO



7.2.2 Auto Modus

Stecken Sie den Netzstecker ein. Drücken Sie die Taste



und schalten Sie dann mit  auf den Auto Modus

(AUTO) um, bestätigen Sie mit .



Sie können mit  aus fünf Funktionen auswählen:

Hook = Knethaken

Beater = Flackrührer

Whisk = Schneebeesen

Meat Grinder = Fleischwolf

Blender = Standmixer

Bestätigen Sie mit . Sie kommen mit  wieder

zurück in die Auswahl.


Funktion Knethaken (Hook)

Sie können aus 500 g, 1000 g, 1500 g mit  auswählen. Bestätigen Sie mit  Das Gerät arbeitet automatisch.

500g = 3 Minuten; 1000 g = 4 Minuten; 1500 g = 5 Minuten

Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Funktion Flachrührer (Beater)

Das Gerät arbeitet automatisch, bis Sie es über  stoppen. Die abgelaufene Zeit wird angezeigt.

BEATER

 sec
 min
WORKING TIME


Funktion Schneebesen

Es gibt drei Optionen zur Auswahl 2-4 Eier, 5-8 Eier oder


9-12 Eier. Bestätigen Sie mit . Die verbleibende Zeit wird angezeigt.




Funktion Fleischwolf

Das Gerät arbeitet automatisch, bis Sie es über  stoppen.
Die abgelaufene Zeit wird angezeigt.


Funktion Standmixer


Es gibt zwei Optionen zur Auswahl Ice crushen und normal bestätigen Sie mit .
Ice crushen: Arbeitet 2 Sekunden, pausiert 2 Sekunden. Zyklus wiederholt sich 7 mal.
Normal: Das Gerät arbeitet 1 Minute und stoppt dann automatisch.
Die verbleibende Zeit wird angezeigt.

Sie können das Gerät jederzeit durch die Taste  anhalten.

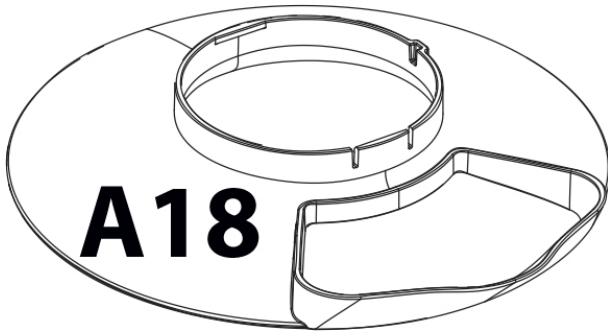
7.3 Gebrauch Rührfunktion

Füllen Sie die gewünschten Zutaten in die Rührschüssel ein und kippen Sie dann das Motorgehäuse wieder nach unten.

Stellen Sie dafür den Entriegelungshebel auf das geöffnete Schloss-Symbol  um die Einrastfunktion zu lösen und kippen Sie das Motorgehäuse wieder nach unten, bis es einrastet. Nun hängt das Rührelement in der Rührschüssel und diese ist durch den Deckel geschlossen.

 Stecken Sie den Netzstecker ein, drehen Sie den Drehknopf auf 0 drücken Sie die Taste und wählen Sie danach die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (0-Max) aus (Beispiel manueller Modus).

Geschwindigkeitsstufe P = Das Gerät arbeitet auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe solange Sie den Drehknopf auf der Position P halten.



HINWEIS

► Möchten Sie während der Verarbeitung noch Zutaten hinzufügen, so kann dies durch die Öffnung im Deckel der Rührschüssel erfolgen (Abbildung A18). Stellen Sie den Drehknopf auf 0 und ergänzen Sie die gewünschten Zutaten.


▲VORSICHT

► Halten Sie Abstand von der Öffnung im Deckel der Rührschüssel, wenn das Gerät in Betrieb ist. Zutaten könnten herausspritzen.

7.4 Gebrauch des Standmixer-Aufsatzes

Schneiden Sie die gewünschten Zutaten in große Stücke vor und geben Sie diese in den Standmixer-Aufsatz und setzen Sie den Deckel auf.



Stecken Sie den Netzstecker ein, drehen Sie den Drehknopf auf 0, drücken Sie die Taste , und wählen Sie danach die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (0-Max) aus (Beispiel manueller Modus).

Geschwindigkeitsstufe P = Das Gerät arbeitet auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe solange Sie den Drehknopf auf der Position P halten.

7.5 Gebrauch des Reib-Aufsatzes

Schneiden Sie die gewünschten Zutaten in große Stücke vor und geben Sie diese in den Einfüllschacht und drücken Sie die Zutaten vorsichtig mit dem Stopfer nach unten.

Stecken Sie den Netzstecker ein, und gehen Sie vor wie beim Standmixer-Aufsatz beschrieben.

7.6 Gebrauch des Fleischwolfes:

Schneiden Sie das Fleisch in Stücke vor. Entfernen Sie alle Knochen, Sehnen und Knorpel. Benutzen Sie kein gefrorenes Fleisch! Lassen Sie gefrorenes Fleisch vollständig auftauen! Geben Sie das Fleisch in die Einfüllschale. Schieben Sie das Fleisch vorsichtig mit dem Stopfer in das Schneckengehäuse.

Wenn Sie Tartar herstellen wollen, wölfen Sie das Fleisch 2 mal unter Einsatz der medium Lochscheibe durch.

Stecken Sie den Netzstecker ein, und gehen Sie vor wie beim Standmixer-Aufsatz beschrieben.

7.7 Herstellung von Wurst

Setzen Sie Messer und Lochscheibe auf die Schnecke. Platzieren Sie dann den Aufsatz für die Wurstherstellung auf Messer und Lochscheibe. Drehen Sie den Fixierungsring fest.



Geben Sie Ihre bereits gewolfte und gewürzte Füllung für die Wurst in die Einfüllschale und schieben die Füllung vorsichtig mit dem Stopfer in das Schneckengehäuse.

Weichen Sie die Wursthaut mindestens 10 Minuten in Wasser ein, bevor Sie diese befüllen. Spannen Sie die eingeweichte Wursthaut über den Aufsatz für die Wurstherstellung und betreiben Sie das Gerät wie gewohnt. Sollte die Wursthaut am Aufsatz festkleben, dann feuchten Sie diesen mit Wasser etwas an.

7.8 Verarbeitung von Teig z.B. Spitzgebäck



Sie benötigen den Aufsatz für Teig mit Schablone

Setzen Sie Messer und Lochscheibe auf die Schnecke.

a) Platzieren Sie dann den Aufsatz für das Spritzgebäck auf Messer und Lochscheibe. Drehen Sie den Fixierungsring fest.

b) Schieben Sie die Schablone für die unterschiedlichen Spritzgebäck-Variationen durch den Aufsatz für das Spritzgebäck.

c) Platzieren Sie dann wie gewohnt die Einfüllschale auf dem Schneckengehäuse und nutzen Sie den Stopfer um den Teig in das Schneckengehäuse zu schieben.

8 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

8.1 Sicherheitshinweise

▲VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung, und wenn es nicht in Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- ▶ Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfen, scheuernden Gegenstände.
- ▶ Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.
- ▶ Die Reib-Trommeln des Reib-Aufsatzes, das Messer des Fleischwolf-Aufsatzes sowie die Klingen des Standmixer-Aufsatzes sind scharf, fassen Sie diese vorsichtig an. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Klingen/Messern beim Leeren oder Reinigen der Aufsätze.

8.2 Reinigung

Entfernen Sie die benutzen Aufsätze vom Gerät und waschen Sie alle Bauteile, die mit Lebensmitteln in Kontakt gekommen sind in heißem Seifenwasser. Reinigen Sie alle Bauteile umgehend nach Gebrauch. Spülen Sie die Bauteile nach der Reinigung im Seifenwasser mit heißem Wasser gründlich ab und trocknen Sie diese umgehend mit einem weichen Tuch ab.

Wischen Sie das Motorgehäuse mit einem angefeuchteten weichen Tuch ab.

9 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

9.1 Sicherheitshinweise

▲ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

9.2 Störungen

Problem	Lösung
Das Gerät startet nicht.	Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt zusammgebaut ist.
Das Gerät stoppt.	Das Gerät ist überhitzt. Ziehen Sie den Netzstecker und schalten Sie das Gerät aus. Bauen Sie das Gerät auseinander und entfernen Sie die Zutaten aus dem Gerät. Lassen Sie das Gerät für 60 Minuten abkühlen. Kontaktieren Sie den Kundendienst, wenn der Überhitzungsschutz häufig ausgelöst wird.

▲ VORSICHT

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

HINWEIS

- ▶ Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.

10 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung



können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

11 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

12 Technische Daten

Gerät	KM 1200 Chef
Artikel-Nr.	3151
Antriebsdaten	220 -240 V, 50-60 Hz
Leistungsaufnahme	1200 W
Außenabmessungen (B/H/T)	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm
Gewicht	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg

Original Operating Manual

Kitchen Machine KM 1200 Chef



Item No.3151

13 Operating Manual

13.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your kitchen machine KM 1200 Chef will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

13.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the Kitchen Machine KM 1200 Chef (referred to hereafter as the device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning

- Operation
 - Troubleshooting and/or
 - Cleaning
- Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

13.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

▲GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

▲WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

▲VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

14 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.

The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

14.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for

- stirring, whisking and stiff whisking of food (stirring elements)
- Mixing of sauces, pesto, baby food or similar food (blender extension)
- Cutting and grating food (grater extension)
- Preparation of minced meat and tartare (mincer extension – optional available)

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

The device is NOT intended for processing of ice cubes, frozen food, food with hard core (for example cherries) or similar hard food.

▲WARNING Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

14.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

Read the instructions for use carefully and look at the illustrations before using the device.

- ▶ Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.
- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ This appliance is not allowed to 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 the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

HINWEIS

Please note

- ▶ Children shall not use this device. Keep the device and its cord out of children's reach.
- ▶ Children shall not play with the appliance.
- ▶ Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation.
- ▶ Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.
- ▶ Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.
- ▶ Use only the supplied accessories. The warranty of the unit expires if you use accessory from other manufacturers.
- ▶ Carefully clean all components that will come in contact with food before first use.
- ▶ Unplug the device immediately after use.
- ▶ Do not process bones, nuts or other hard ingredients.
- ▶ Mincer: Process sinewless, boneless and fatless meat in pieces.

HINWEIS**Please note**

- ▶ Use the device continuously for a maximum of 10 minutes (with blender extension for a maximum of 1,5 minutes) Then let the device cool down for 30 minutes.
- ▶ Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not overload the device and do not let it operate unloaded.
- ▶ Be sure the parts are properly assembled to original base and in place.
- ▶ Do not use appliance for other than intended household use.
- ▶ Device is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- ▶ Do not overload the feeding tube and do not press the ingredients down too hard with the pusher, this could damage the device.
- ▶ Use only one extension (stirring element, grater extension, mincer extension or blender extension). Keep the covers of the unused extensions/drives closed.
- ▶ Even if you use the grater extension, the mincer extension or the blender extension, the mixing bowl has to be installed and the lid has to be closed tightly.
- ▶ Do not process frozen food. The device could be damaged.
- ▶ The device will turn itself off in case of overheating. Unplug the device and let it cool down before using it again.
- ▶ Do not move the device during operation.
- ▶ Do not exceed the maximum fill level of blender extension.

14.3 Danger of injury

▲WARNING Warning

Careless use of the appliance may result in injury.

Observe the following warnings to avoid injury

- ▶ Never reach into the feeding tube / head tube of the mincer extension/ grater extension, always use the pusher.
- ▶ Never use your finger or tools to push ingredients deeper into the head tube or feeding tube while the device is running. Always use the pusher for this purpose.
- ▶ Do not touch the extensions when the device is in operation.
- ▶ Make sure that the engine and the extensions stand still before touching the device.
- ▶ The drums of the grater, the blade of the mincer and the blades of the blender are sharp, be careful when you need to touch them. Be careful when you handle the blades when emptying or cleaning the extensions.
- ▶ Do not reach into the mixing bowl or the stirring element, the blender extension, the grater extension or the mincer extension when they are assembled and the device is plugged in.
- ▶ Operate the blender and the mixing bowl exclusively with closed lid. Open the lid only when the device stands still completely and the knob is on position 0.
- ▶ **For your own safety:**

Never operate the blender extension without the original lid that is part of delivery scope. In addition do never put your hand into the blender jar during operation.

- ▶ Never use your hand to push ingredients into device, do not reach into head tube/ feeding tube, always use the pusher.

▲WARNUNG Warning

- ▶ Do not touch movable parts.
- ▶ Be careful that loose clothing, long hair or power cord does not come in contact with movable parts.
- ▶ Do not insert any objects (for example flatware) into the head tube, the feeding tube, the extensions or the mixing bowl. Danger of injury and the device could be damaged.
- ▶ If grater drums or blades are blocked then unplug the device and wait until device stands still completely. Then carefully try to remove the blockage.
- ▶ Unplug the device before assembling/deassembling the blender extension, the stirring elements (dough hook, beater, whisk), the grater extension (with drum) or the mincer extension (with parts).
- ▶ Always unplug the plug before deassembling the blender extension or the mixing bowl.
- ▶ Pull the power plug and wait until moving parts have stopped running before you remove parts from device.
- ▶ Pull the power plug when the device is unsupervised, before every cleaning and before you detach or install any parts.
- ▶ Mincer: Never hold your face over the head tube with hopper plate when the motor is running. If you have overlooked hard components during the preparation of the ingredients, they and also pieces of meat can be thrown out. Warning: Danger of injury!

14.4 Dangers due to electrical power



Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.
- ▶ Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

14.5 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.

No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee.

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

14.6 Copyright protection

This document is copyright protected. Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

15 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

15.1 Safety information

⚠️ WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

- ▶ Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.

15.2 Delivery scope and transport inspection

As a rule, the KM 1200 Chef is delivered with the following components:

- Motor unit, stirring elements (dough hook, beater, whisk)
- Mixing bowl with lid (splash guard) • Blender extension with lid
- Grater extension: feeding tube, pusher, 4 drums (slices, rasp, julienne coarse, julienne fine)
- Optional: mincer extension with: Pusher, food tray, head tube, snake, blade, cutting plate (fine, medium, coarse), fixing ring. You can order the mincer extension separately, CASO-article number 3152.
- operating instructions

HINWEIS Please note

- ▶ Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.
- ▶ Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.

15.3 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows:

- Remove the device out of the carton and remove the packaging material.

15.4 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste.



Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS

Please note

- ▶ If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.

15.5 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- Place the device on a firm and even work surface.
- Do not use the device outdoors.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- The device requires adequate air circulation (minimum distance 15 cm).
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

15.6 Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.

-
- Unwind the power cable completely before operation.
 - The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.
The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

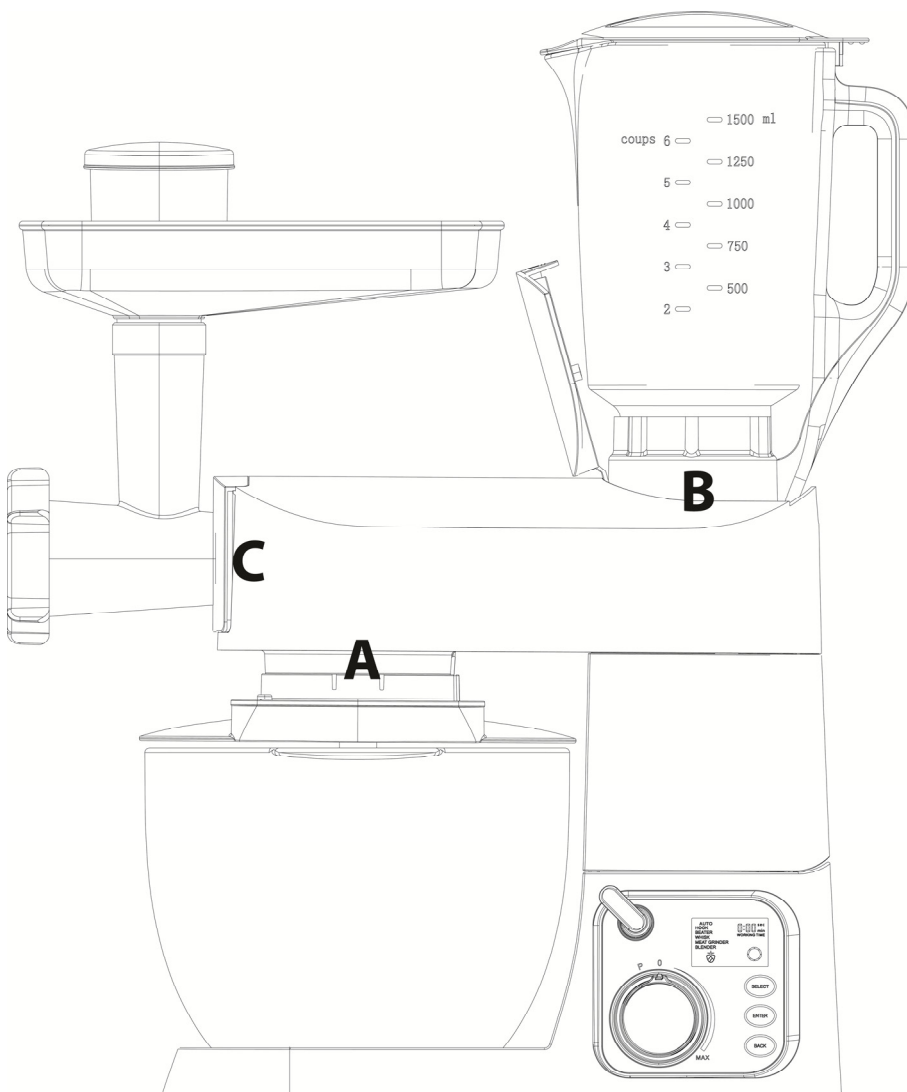
16 Design and Function

In this chapter, you'll find important information on the design and function of the device.

16.1 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded beneath the device.

16.2 Overview



A drive for stirring elements

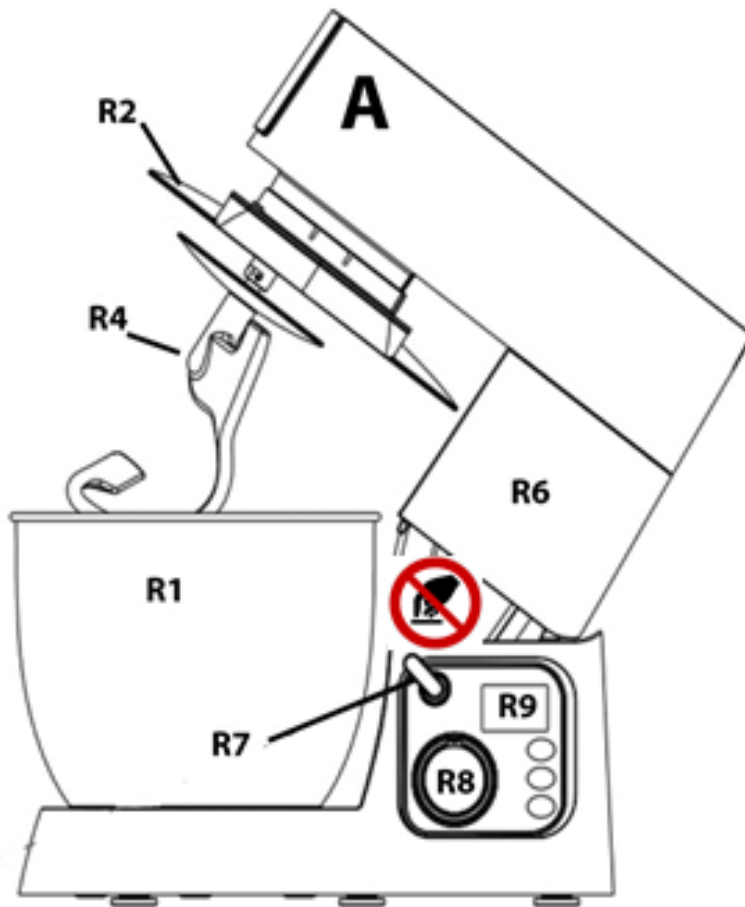
B drive for blender extension

C drive for grater or mincer extension

HINWEIS Please note

- ▶ Do not operate the device without mixing bowl and lid.
- ▶ Only one extension should be used.
- ▶ Keep the covers of unused extensions/ drives closed.

Stirring elements



A drive for stirring elements

R1 mixing bowl

R2 lid (splash guard) with opening

R3 whisk

R4 dough hook

R5 beater

R6 motor unit (tilted here)

R7 release lever for motor unit

R8 knob for speed adjustment

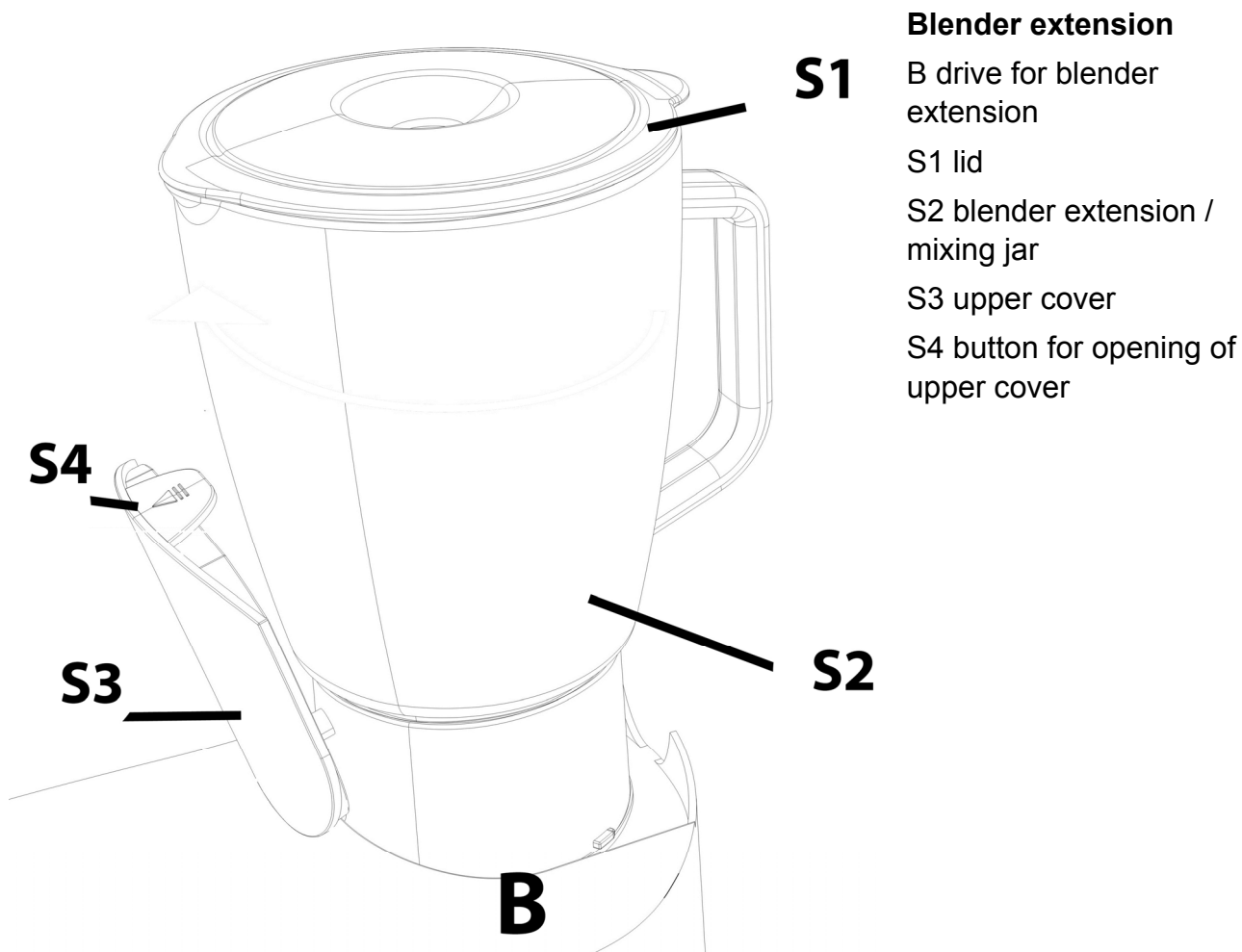
R9 display



⚠️ WARNUNG Warning

▶ Be careful that you do not pinch your fingers between the tilted motor unit and the foot of the device. Risk of injury!

▶ Symbol meaning  = do not touch!



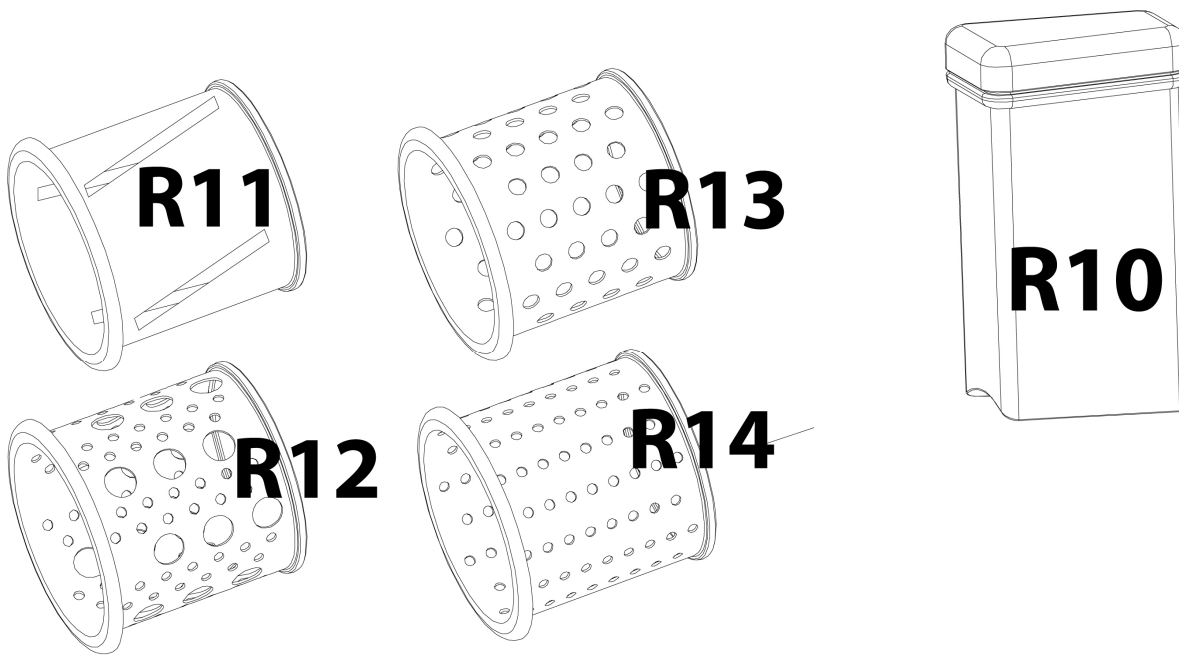
⚠️ WARNUNG

Warning

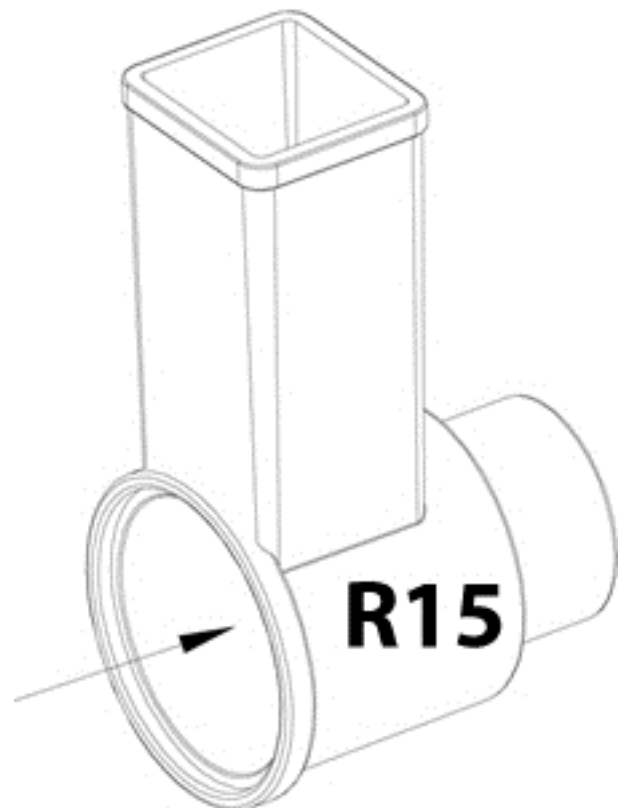
► **For your own safety:**

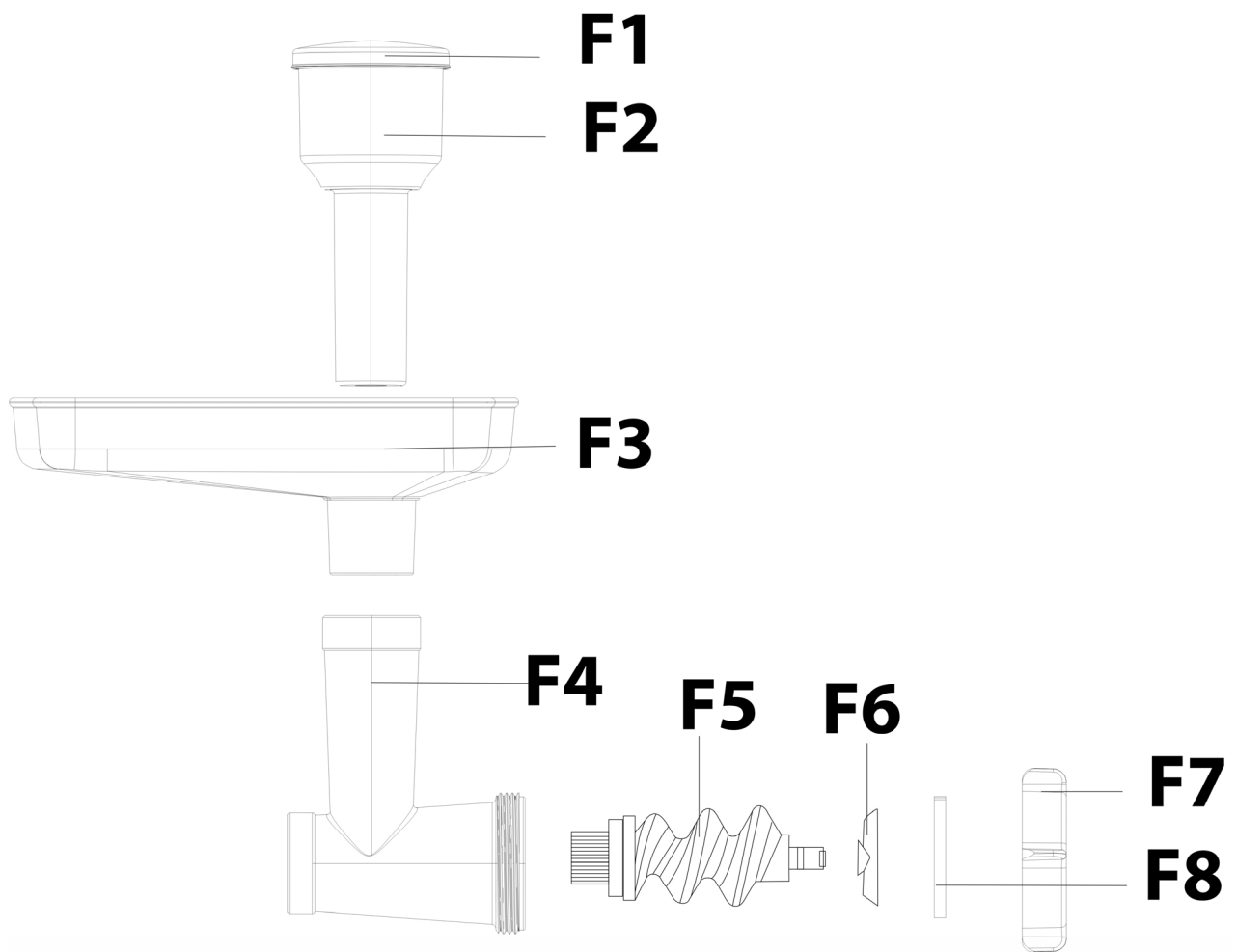
Never operate the blender extension without the original lid that is part of delivery scope. In addition do never put your hand into the blender jar during operation.

Grater extension



- R10 pusher
- R11 drum for slices
- R12 drum for rasp
- R 13 julienne coarse
- R14 julienne fine
- R15 grater extension / feeding tube





Optional mincer extension

(You can order the mincer extension separately, CASO-article number 3152).

F1 pusher lid

F 2 pusher

F3 food tray

F4 head tube / feeding tube

F5 snake

F6 blade

F7 fixing ring

F8 cutting plate (coarse, medium, fine)

16.3 Assembling


HINWEIS

Please note

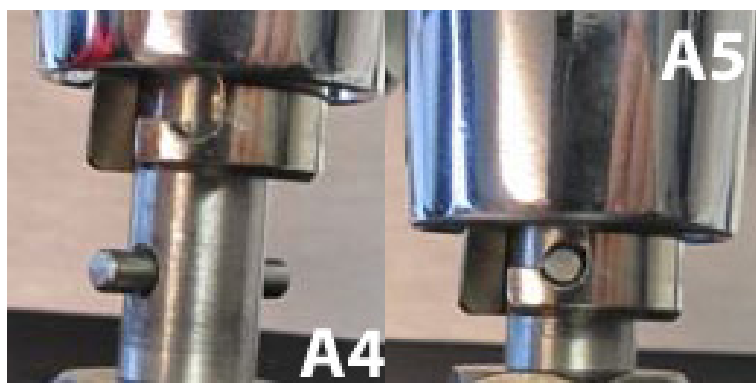
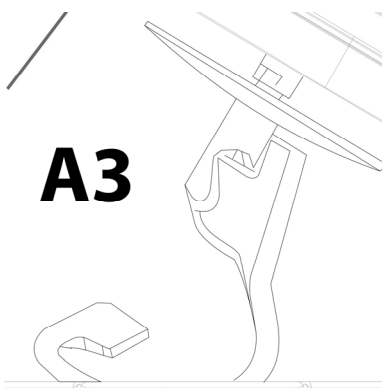
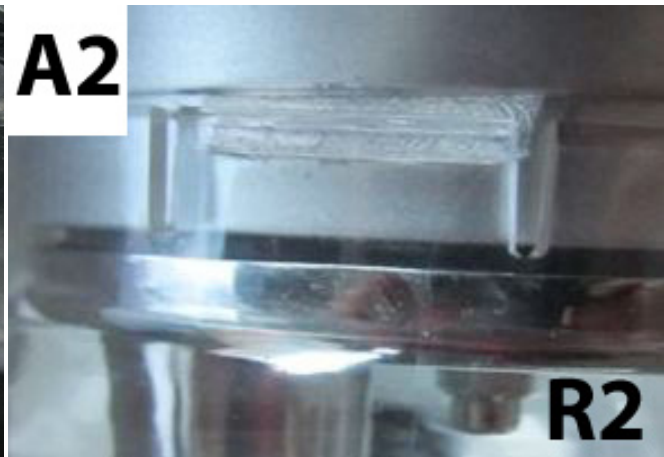
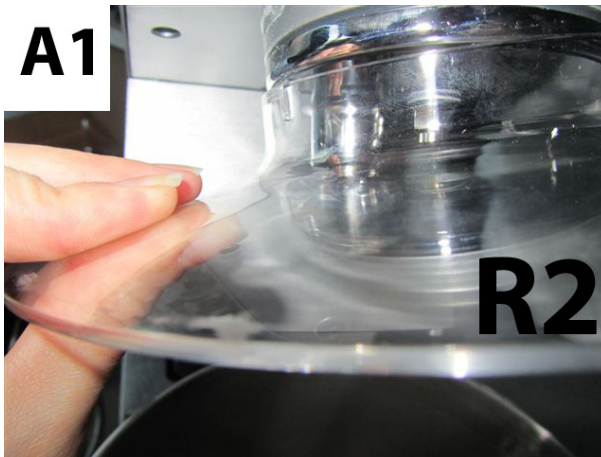
- ▶ Do not operate the device without mixing bowl and lid.
- ▶ Only one extension should be used.
- ▶ Keep the covers of unused extensions/ drives closed.



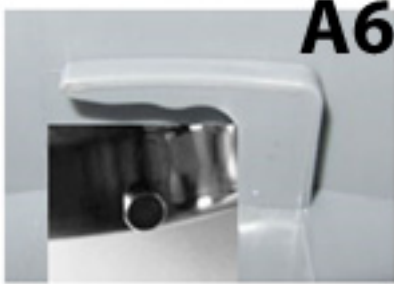
Place the motor unit on the table.

Turn the release lever (R7) to the open lock symbol  and tilt the motor unit back until it latches.

Place the lid of the mixing bowl (R2) by pressing it upwards (figure A1) so that on the left and right side the fixation will mate (figure A2).



Mount the stirring element (dough hook, beater or whisk, figure A3) into the drive for stirring elements by pressing it upwards and to the right so that the pins will be placed under the interlocks (figure A4-A5).

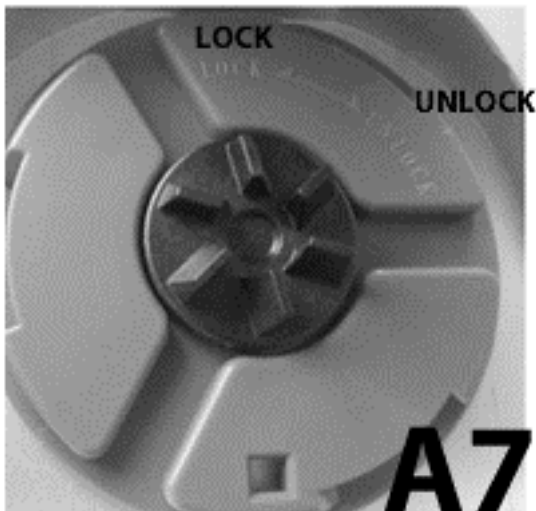


A6

Place the mixing bowl on the socket and turn it clockwise until it latches. Thereby the pins will be placed under the interlocks (figure A6).

For removal of the mixing bowl turn it anti clockwise and remove it with an upward movement.

Blender extension




A7

Press the button for the upper cover (S4) and slide the cover upwards and fold it forward.



S4

Place the blender extension with the open lock-symbol  above the UNLOCK marking (figure A7) and turn the blender extension clockwise until it latches.

▲WARNING

Warning

► The blades of the blender extension are sharp. Do not touch them. Risk of injury!

Grater extension



A8

Press on the front cover and slide it upwards so that you can remove it (figure 8).



Place the grater extension in a 45 degree angle (figure A9) and turn it anticlockwise until it latches (figure A10).

Place the desired drum into the grater extension (figure A11)

⚠️ WARNUNG Warning

- ▶ Be careful with the grater drums, they are sharp.
Risk of injury!

Place the pusher into the grater extension.

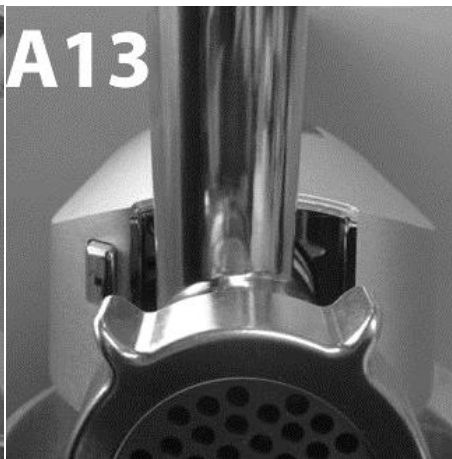
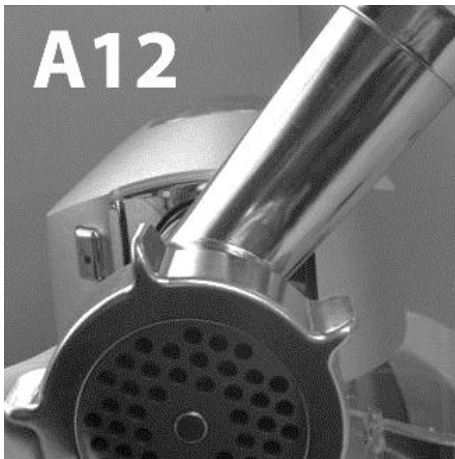


Press the release button when you want to remove the grater extension and turn it clockwise to position of 45 degree angle.



Optional mincer extension

Press on the front cover and slide it upwards so that you can remove it (figure 8).



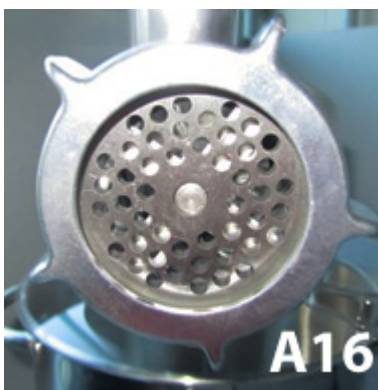
Place the mincer extension in a 45 degree angle (figure A12) and turn it anti clockwise until it latches (figure A13).



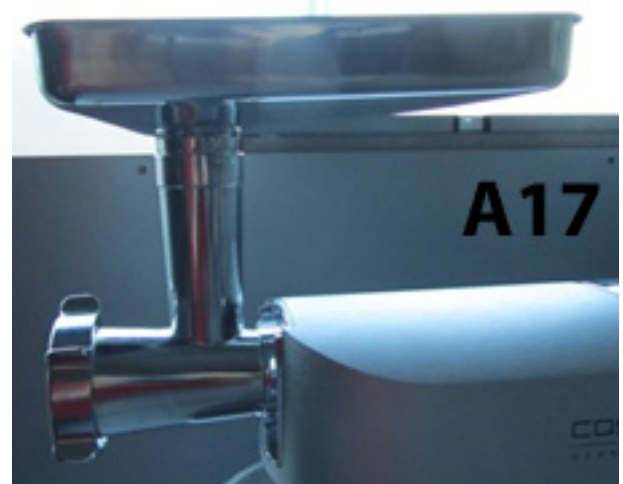
Place the snake into the heat tube/ feeding tube and place the blade as seen in figure A14 on the latching. Then place the desired cutting plate as you can see in figure A15.

⚠️ WARNUNG Warning

► The blades is sharp, be careful handling it. Risk of injury!



Place the fixing ring and turn it clockwise to fix it (figure A16). Place the food tray on the head tube (figure A17) and place the pusher.



Press the release button when you want to remove the mincer extension and turn it clockwise to position of 45 degree angle.

17 Operation and Handling

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠️ WARNUNG Warning

- ▶ Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.

HINWEIS Please note

- ▶ Cool the head tube (F4) before using of the device in the refrigerator or rinse it with cold water, this will improve the processing.
- ▶ The device can be switched on only when it is assembled correctly and when the upper cover is closed or the blender extension is placed.

17.1 Before first use

Clean the device, see “cleaning”.

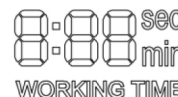
17.2 Display

17.2.1 Manual Mode



Plug in. Press button  the manual Mode is selected (MANUAL) and you can set the speed by turning the knob.

MANUAL

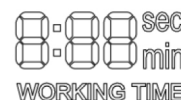


17.2.2 Auto Mode



Plug in. Press button  and switch with  to the Auto

AUTO



Mode (AUTO), confirm with . With  you can

choose between 5 functions:



Hook



Beater

Whisk



Meat Grinder

Blender



Confirm with . With  you can go back to the selection of function.

Hook:

You can choose between 500 g, 1000 g, 1500 g with . Confirm with . The device will operate automatically.

500g = 3 minutes; 1000 g = 4 minutes; 1500 g = 5 minutes.

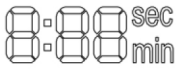
The remaining time is shown.

Beater:

The device is operating automatically until you stop it


with . The elapsed time is shown.

BEATER

 sec
min
WORKING TIME


Whisk

You have 3 options 2-4 eggs, 5-8 eggs, 9-12 eggs.

Confirm with . The remaining time is shown.



Meat Grinder

The device is operating automatically until you stop it with . The elapsed time is shown.

Blender

You can choose between ice crusher and normal, confirm with .

Ice crusher: works 2 seconds, pause 2 seconds, cycle will be repeated 6 times.


Normal: The device will work for 1 minute and stops automatically.


The remaining time is shown.

You can stop device by pressing  at every time.

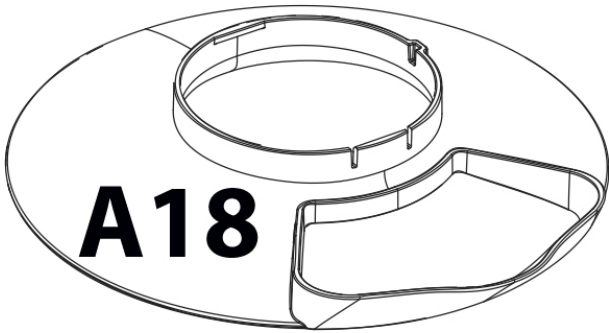
17.3 Operaton of stirring element

Fill the desired ingredients into the mixing bowl and tilt down the motor unit.

Thereby turn the release lever to the open lock symbol  to loosen the latching function and tilt down the motor unit until it latches. Now the stirring element is hanging in the mixing bowl and the mixing bowl is closed tightly with the lid.

Plug in the power plug and turn the knob to 0 press button , after this choose the desired speed level (0-Max), example for Manual Mode.

Speed level P = the device is working on highest speed level as long you hold the knob in position P.


HINWEIS**Please note**

► If you want to add ingredients during operation you can add them through the opening in the lid of the mixing bowl (figure A18). Turn the knob to position 0 and add your desired ingredients.

▲VORSICHT**Attention**

► Stay away from the opening in the lid of the mixing bowl during operation. Ingredients could splash out.

17.4 Operation of the blender extension

Cut the ingredients into large pieces and give them into the blender extension, then place the lid. Plug in the power plug and turn the knob to 0 press button , after this choose the desired speed level (0-Max), example for Manual Mode.

Speed level P = the device is working on highest speed level as long you hold the knob in position P.

17.5 Operation of the grater extension

Cut the ingredient into larger pieces and place them into the feeding tube and push the ingredients carefully down with the pusher.

Plug in the power plug and go on as described for the blender extension.

17.6 Operation of the mincer

Prepare the meat to pieces. Remove all bones, gristle, sinews. Do not use frozen meat. Let frozen meat thaw completely. Enter the meat in the filling bowl. Slide the meat gently with the pusher into the head tube. If you want to produce tartare, you should mince the meat 2 times by using the medium cutting plate.

Plug in the power plug and go on as described for the blender extension.

17.7 Making sausage

You need the sausage accessory. Place the snake as usual with the thicker end first into the head tube. Insert the blade with cutting plate on the snake. Then place the sausage accessory on blade and cutting plate. Tighten the fixing ring. Enter your already minces and spices filling for the sausages on hopper plate and push in gently with pusher into the head tube. Soak the sausage skin in water for at least 10 minutes before you fill them. Clutch the sausage skin of the sausage accessory and use the device as usual. If sausage skin gets stuck onto sausage accessory then wet it with some water.



17.8 Processing dough for example spritz biscuit



fixing ring .

- b) Slide the pattern for spritz biscuit through the dough accessory.
- c) Place the hopper plate as usual on head tube and use the pusher to push the dough in the feed tube.

You need the dough accessory. Place the snake as usual with the thicker end first into the head tube. Insert the blade and cutting plate on the snake.

- a) Place the dough accessory on blade and cutting plate. Tighten the

18 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

18.1 Safety information

▲VORSICHT Attention

Please observe the safety instructions, before cleaning your device

- ▶ Unplug the device when not in use and before any cleaning.
- ▶ Never immerse the unit, cord or plug in water or other liquid and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not use iron brush, abradant, kitchen cleaner, or sharp cleaning tool for cleaning.
- ▶ Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- ▶ The drums of the grater, the blade of the mincer and the blades of the blender are sharp, be careful when you need to touch them. Be careful when you handle the blades when emptying or cleaning the extensions.

18.2 Cleaning

Remove the used extensions from the device and clean all parts that had contact with food in hot soapy water. Clean all parts directly after use. After the cleaning in the soapy rinse the parts thoroughly with hot water and dry them directly after this with a soft cloth.

Wipe the motor unit with a damp soft cloth.

19 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

19.1 Security advices

▲VORSICHT Attention

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

19.2 Troubleshooting

Problem	Solution
The device does not start.	<ul style="list-style-type: none">• Please check whether the power plug is properly plugged.• Please check whether the assembly is done according to assembly methods.
The device stopped.	<ul style="list-style-type: none">• The device is overheated. Switch of the device, unplug the cord. Disassemble the device and remove all ingredients from the device. Let it cool down for 60 minutes.• Contact customer service if overheating system is activated too often.

▲VORSICHT Attention

- ▶ If above mentioned steps don't solve the problem, please contact your customer service.

HINWEIS Please note

- ▶ Clean the device before you send it to customer service.

20 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



HINWEIS Please note

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

21 Guarantee

We provide 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this. The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, in as much as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels. Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery. All further claims are excluded. To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

22 Technical Data

Device	KM 1200 Chef
Item No.:	3151
Mains data	220 -240 V, 50-60 Hz
Power consumption	1200 W
External measurements (W x H x D)	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm
Weight	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg

Mode d'emploi

Robot de cuisine KM 1200 CHEF



N°. d'article 3151

23 Mode d'emploi

23.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre KM 1200 CHEF vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

23.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient KM 1200 CHEF (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil. Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service, • son utilisation, • sa réparation et/ou
- son entretien. Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

23.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

▲GEFAHR

Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

▲WARNUNG

Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

▲VORSICHT

Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- ▶ Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

HINWEIS

Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

24 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil. Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

24.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu pour être utilisé à la maison dans des pièces fermées pour

- mélanger, fouetter et battre des aliments (éléments mélangeurs)
- mélanger des sauces, pestos, bouillies pour bébés et autres (mixeur)
- hacher et râper des aliments (support de râpe)
- préparer de la viande hachée et du tartare (hachoir vendu en option)

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

Cet appareil n'est pas prévu pour piler de la glace, des aliments congelés, des aliments à noyaux durs (par exemple les cerises) ou autres aliments durs.

▲WARNING Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

24.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ▶ Lisez attentivement ces consignes et regardez bien les illustrations de ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- ▶ Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.
- ▶ En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensoriels et mentales sont amoindries ou manquant d'expérience et/ou de connaissances.
- ▶ Gardez l'appareil et le câble d'alimentation électrique hors de portée des enfants.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement.
- ▶ Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.
- ▶ Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.
- ▶ Utilisez exclusivement les accessoires fournis. La garantie de l'appareil s'éteint si vous utilisez des accessoires d'autres fabricants.
- ▶ Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces pouvant venir en contact avec des aliments.
- ▶ Débranchez tout de suite la prise de secteur après usage.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ Ne hachez pas d'os, de noix ou autres fruits secs ou d'autres ingrédients durs.
- ▶ Le hachoir à viande: Hachez des morceaux de viande sans tendons, os ni gras.
- ▶ Utilisez l'appareil en continu au maximum pendant 10 minutes (au maximum pendant 1 minute 1/5 avec le mixeur). Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant 30 minutes.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Ne surchargez pas l'appareil et ne l'utilisez pas à vide.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont correctement montées et tiennent bien.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil à un usage autre qu'un usage domestique.
- ▶ L'appareil ne doit jamais être utilisé avec un contrôleur externe ou une télécommande.
- ▶ Ne surchargez pas la colonne de remplissage/le boîtier de l'hélice et n'enfoncez pas les ingrédients trop fortement vers le bas avec le poussoir, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- ▶ Utilisez un seul accessoire à la fois (élément mélangeur, râpe, hachoir ou bol mélangeur). Gardez fermés les couvercles des accessoires/organes d'entraînement non utilisés.
- ▶ Même lorsque vous utilisez la râpe, le hachoir ou le mixeur, le bol mélangeur doit être inséré avec son couvercle bien fermé.

HINWEIS**Remarque**

- ▶ N'y mettez pas des ingrédients congelés. Ceci pourrait endommager l'appareil.
- ▶ L'appareil s'éteint en cas de surcharge. Débranchez la prise d'alimentation et laissez refroidir l'appareil avant de le réutiliser.
- ▶ Ne pas déplacer l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- ▶ Ne dépassez pas la hauteur de remplissage maximale du mixeur.

24.3 Risque de blessures**▲ WARNUNG****ATTENTION**

Vous risquez de vous blesser si vous utilisez imprudemment l'appareil.

Respectez les consignes de sécurité suivantes pour éviter tout risque de vous blesser.

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans le boîtier de l'hélice du hachoir/la colonne de remplissage de la râpe, utiliser toujours le poussoir.
- ▶ N'utilisez jamais vos doigts ou un ustensile pour enfoncer plus profondément des ingrédients dans le boîtier de l'hélice ou la colonne de remplissage quand l'appareil est allumé. Utilisez exclusivement le poussoir pour ce faire.
- ▶ Ne touchez pas l'accessoire pendant que l'appareil fonctionne.
- ▶ Assurez-vous que le moteur et l'accessoire se sont immobilisés avant de toucher l'appareil.
- ▶ Les râpes tambours, la lame du hachoir et les lames du bol mélangeur sont coupantes, maniez-les avec précaution.

▲WARNING ATTENTION

Soyez prudents en manipulant les lames quand vous videz ou nettoyez les accessoires.

- ▶ Ne mettez jamais les mains dans le bol mélangeur ou les éléments mélangeurs, le mixeur, la râpe ou le hachoir une fois qu'ils sont montés et que la prise électrique est branchée.
- ▶ N'utilisez le mixeur et le bol mélangeur qu'avec leur couvercle bien en place. N'ouvrez le couvercle qu'une fois que l'appareil s'est complètement immobilisé et que la molette est sur 0.

▶ **Pour votre sécurité:**

Prière de ne jamais faire fonctionner le mixeur sans le couvercle original inclus dans la livraison. En outre, ne jamais mettre les mains dans le pot/mixeur (bol mixeur) quand l'appareil est en état de marche.

- ▶ Ne rentrez jamais des aliments à la main, ne mettez pas les mains dans la colonne de remplissage ou le boîtier de l'hélice mais utilisez le poussoir.
- ▶ Ne touchez pas de pièces en mouvement.
- ▶ Veillez à ce que vos vêtements, vos cheveux ou le câble électrique ne touchent pas les pièces mobiles.
- ▶ Ne rentrez pas d'objets (par exemple des couverts) dans la colonne de remplissage, le boîtier de l'hélice, les accessoires ou le bol mélangeur. Vous risquez de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
- ▶ Si le tambour de la râpe, les lames ou les couteaux se bloquent, débranchez d'abord la prise électrique et attendez que l'appareil se soit totalement immobilisé. Essayez ensuite de le débloquer avec précaution.

▲WARNING ATTENTION

- ▶ Débranchez la prise électrique avant de monter ou démonter le mixeur, les éléments mélangeurs (crochet de pétrissage, batteur, fouet pour œufs en neige), râpe (tambour) ou hachoir (avec pièces).
- ▶ Débranchez toujours la prise électrique avant d'enlever le mixeur ou le bol mélangeur.
- ▶ Débranchez la prise de secteur et attendez que toutes les pièces en mouvement se soient immobilisées avant de les retirer.
- ▶ Débranchez la prise de secteur pendant que l'appareil n'est pas sous surveillance, avant chaque nettoyage et avant d'enlever ou de monter des accessoires ou des pièces.
- ▶ Le hachoir à viande: Ne mettez jamais le visage au-dessus du boîtier de l'hélice du bol pendant que le moteur tourne. Si vous avez oublié des os ou d'autres morceaux durs en préparant les ingrédients, il est possible qu'ils soient catapultés tout comme les morceaux de viande. Attention, danger de blessures !

24.4 Dangers du courant électrique

▲GEFAHR Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension ! P

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.

- ▶ Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il a fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.

24.5 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours. Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- des réparations non professionnelles
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

24.6 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH. Modifications techniques et de contenu réservées.

25 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

25.1 Consignes de sécurité

▲WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

25.2 Inventaire et contrôle de transport

La KM 1200 CHEF est livré en standard avec les composants suivants :

- Boîtier du moteur, élément batteur (crochet de pétrissage, batteur, fouet pour œufs en neige)
- Bol mélangeur avec couvercle (anti-éclaboussures)
- mixeur avec couvercle
- Accessoire râpe, composé de : colonne de remplissage, poussoir, 4 tambours (grilles, râpes, julienne grossière, julienne fine)
- En option : accessoire hachoir composé de : poussoir, colonne de remplissage, boîtier d'hélice, hélice, lame, grilles (fine, moyenne, grossière), bague de fixation/écrou chapeau. Vous pouvez acheter séparément l'accessoire hachoir, réf. Caso. 3152
- mode d'emploi original

HINWEIS Remarque

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

25.3 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

25.4 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières



épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

- ▶ Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

25.5 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être posé sur une surface plane et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil extérieur.
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 15 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

25.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le Ice Master ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- Déroulez entièrement le câble d'alimentation avant usage.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

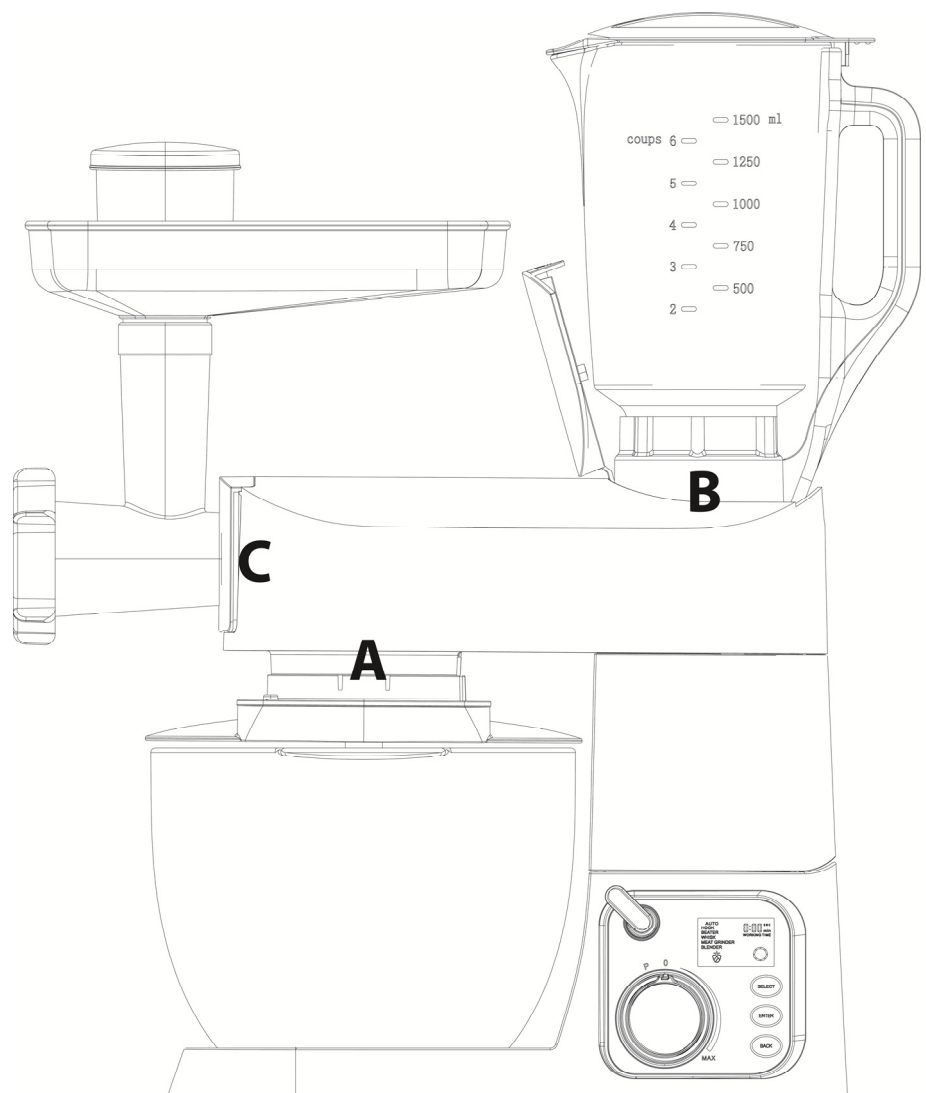
26 Assemblage et Fonction

Dans ce chapitre on trouvera des renseignements importants sur l'assemblage et la fonction de la machine.

26.1 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

26.2 Vue générale



A Bloc moteur pour éléments mélangeurs

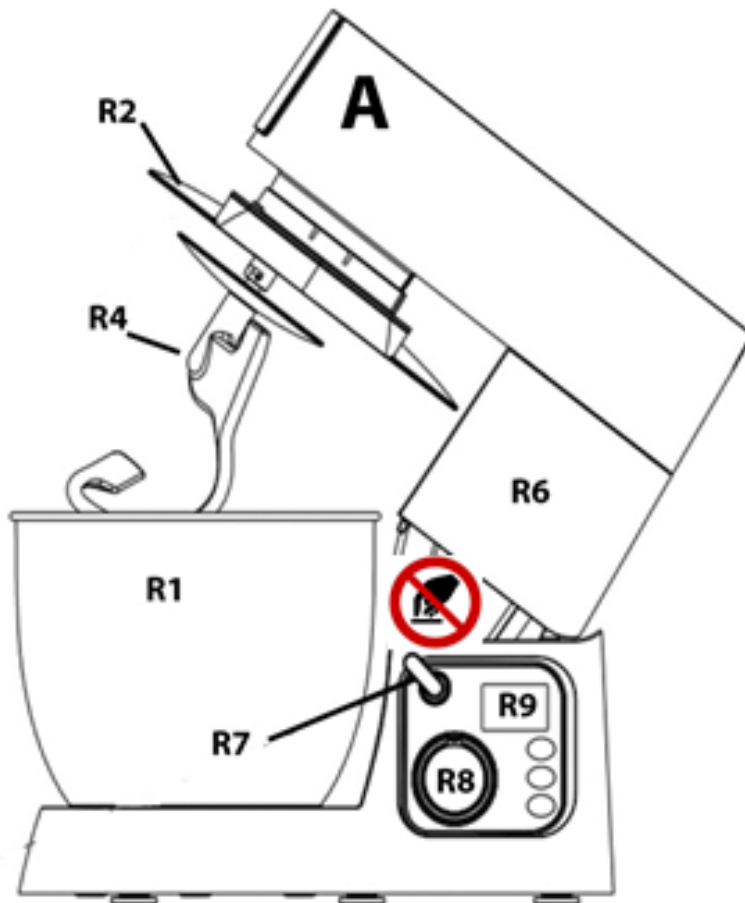
B Bloc moteur pour mixeur

C Bloc moteur pour râpes ou hachoir

HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un bol mélangeur en place avec son couvercle.
- ▶ Un seul accessoire doit être utilisé à la fois.
- ▶ Gardez fermés les couvercles des accessoires/raccordements non utilisés.



Fonction batteur

A Bloc moteur pour éléments mélangeurs

R1 Bol mélangeur

R2 Couvercle (anti-éclaboussures) avec ouverture

R3 Fouet pour œufs en neige

R4 Crochet de pétrissage

R5 Batteur

R6 Boîtier du moteur (basculé ici)

R7 Levier de déblocage du boîtier du moteur

R8 Molette pour réglage de la vitesse

R9 écran/display



⚠️ WARNUNG Attention

► Faites attention de ne pas vous pincer les doigts entre le boîtier du moteur basculé et le pied de l'appareil. Risque de blessures

► Signification du symbole  = ne pas toucher !

Fonction mixeur

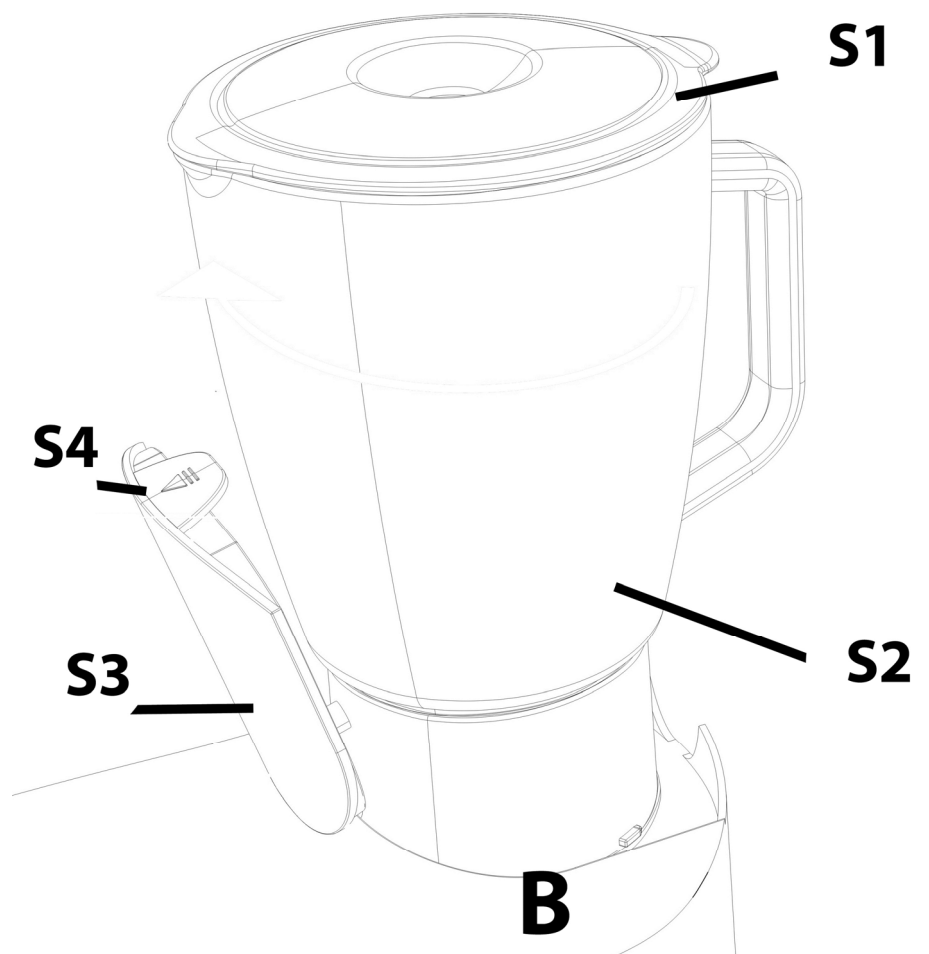
B Bloc moteur pour mixeur

S1 Couvercle

S2 Mixeur/Bol mixeur

S3 Volet supérieur

S4 Touche d'ouverture du volet supérieur



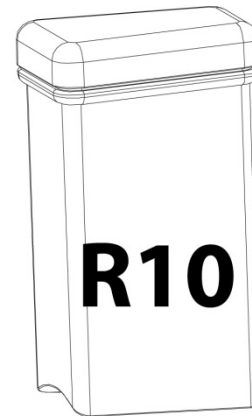
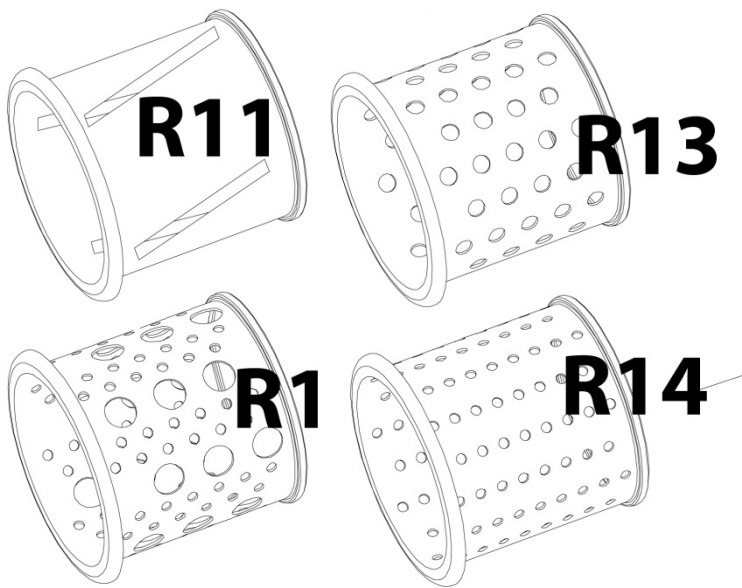
▲WARNING

Attention

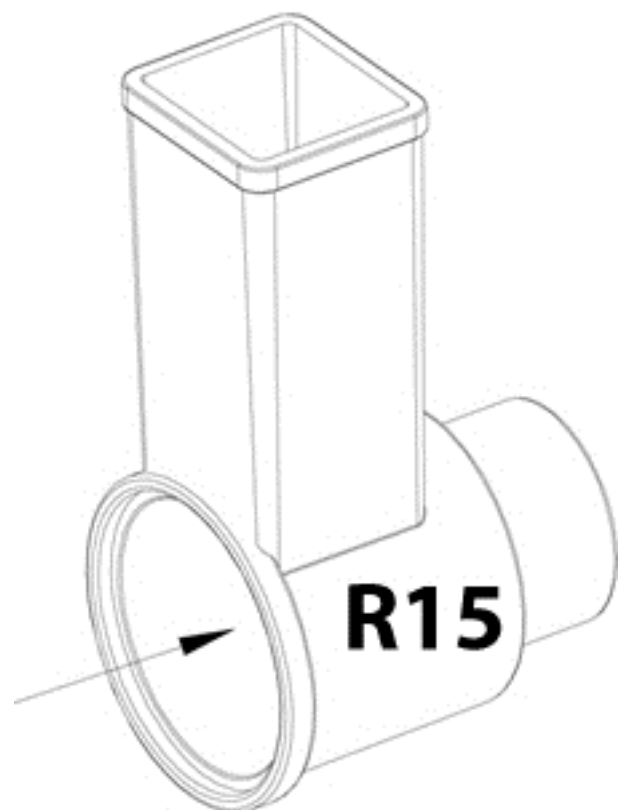
Pour votre sécurité:

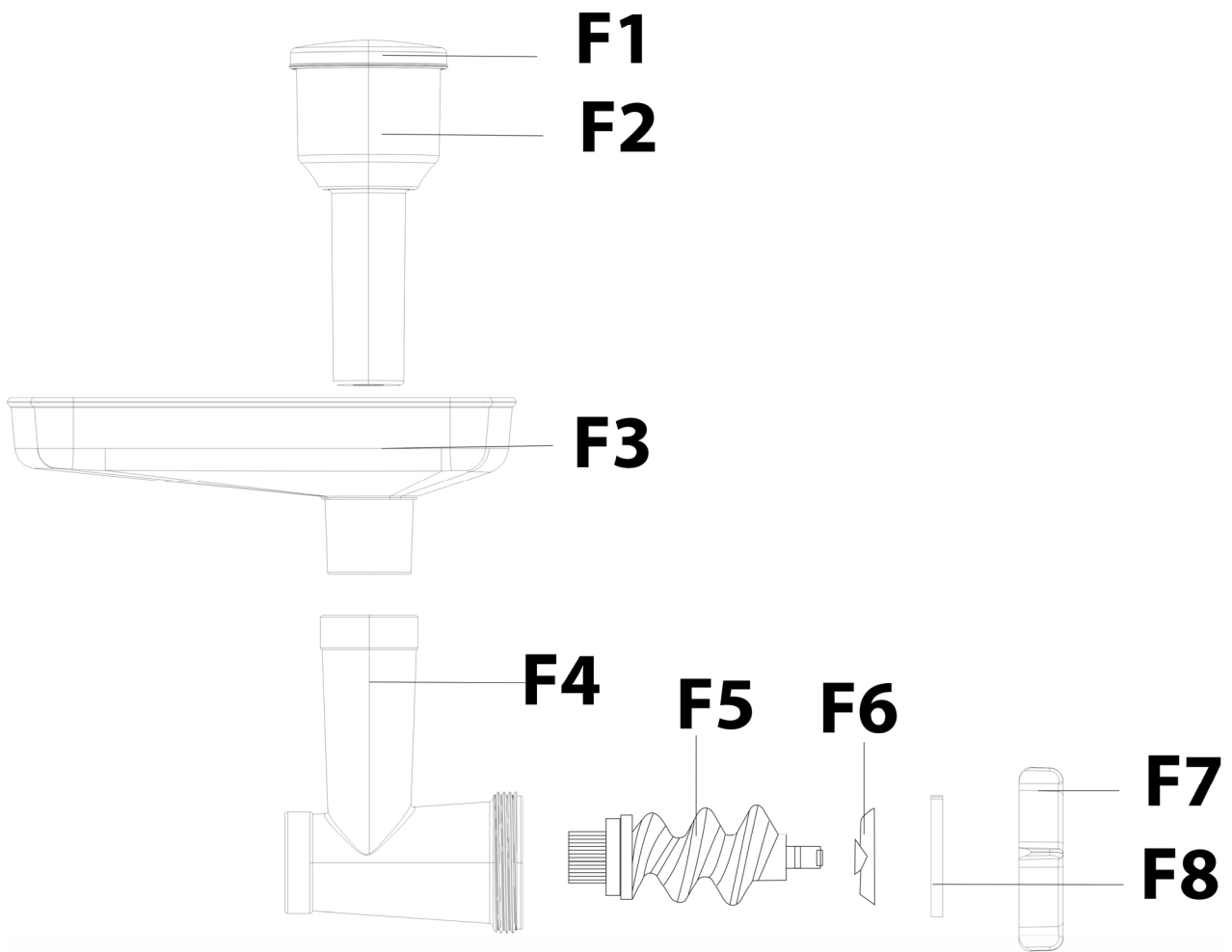
Prière de ne jamais faire fonctionner le mixeur sans le couvercle original inclus dans la livraison. En outre, ne jamais mettre les mains dans le pot/mixeur (bol mixeur) quand l'appareil est en état de marche.

Fonction râpe



- R10 Poussoir
- R11 Tambour de tranchage
- R12 Râpe tambour
- R13 Julienne grossière
- R14 Julienne fine
- R15 Râpe/Colonne de remplissage





Fonction hachoir en option

(Vous pouvez acheter séparément l'accessoire hachoir, réf. Caso. 3152)

F1 Couvercle poussoir

F2 Poussoir

F3 Bol de remplissage

F4 Boîtier de l'hélice/Colonne de remplissage

F5 Hélice

F6 Lame

F7 Bague de fixation/Écrou chapeau

F8 Grille (grossière, moyenne, fine)

26.3 Montage


HINWEIS

Remarque

- ▶ L'appareil ne doit être utilisé qu'avec un bol mélangeur en place avec son couvercle.
- ▶ Un seul accessoire doit être utilisé à la fois.
- ▶ Gardez fermés les couvercles des accessoires/raccordements non utilisés.

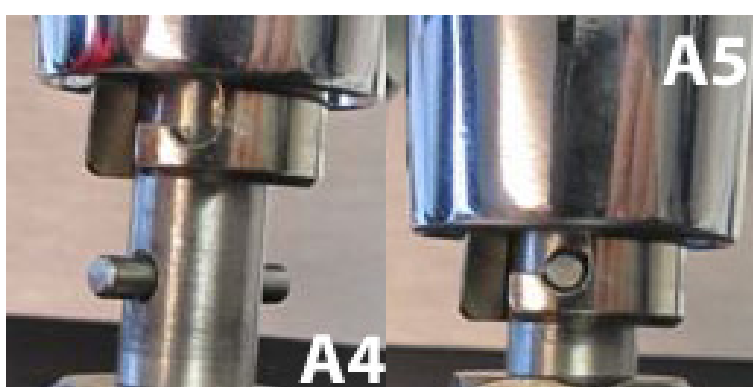
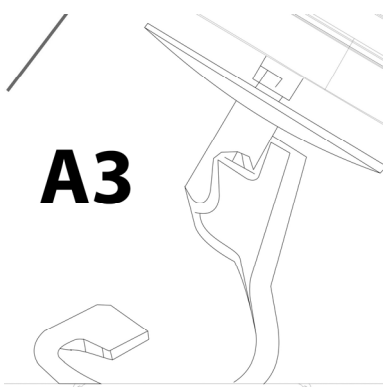
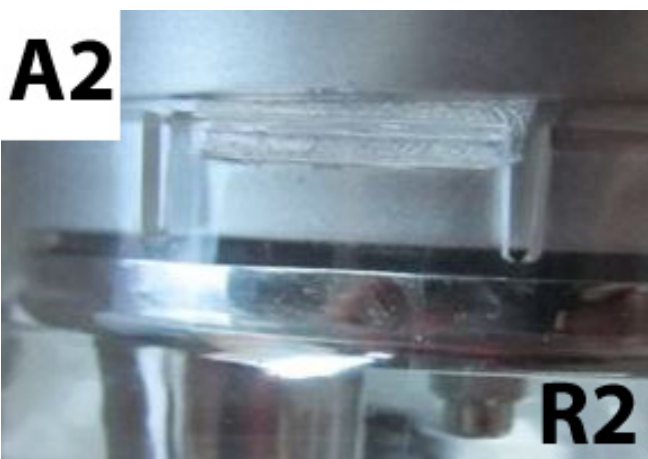
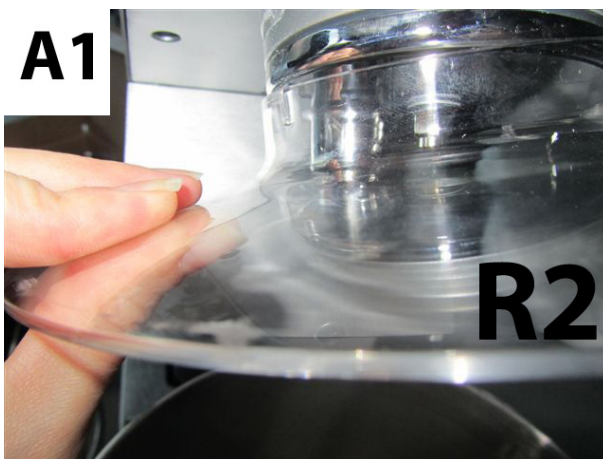


Posez le boîtier du moteur sur la table.

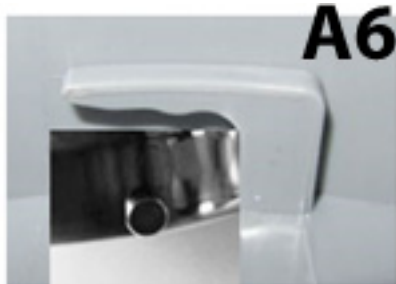
Mettez le levier de déblocage (R7) sur le symbole de serrure ouverte  et basculez le boîtier du moteur

vers l'arrière jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Insérez le couvercle du bol mélangeur (R2) en le poussant vers le haut (photo A1) de manière à ce que la fixation s'enclenche du côté droit et du côté gauche (photo A2).



Accrochez l'élément batteur (crochet de pétrissage, batteur ou fouet pour œufs en neige, photo A3) dans le bloc-moteur des éléments mélangeurs en poussant l'élément batteur vers le haut et vers la droite jusqu'à ce que les tiges s'enclenchent dans le support (photos A4-A5).

**A6**


Posez le bol mélangeur sur le socle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Les tiges se glissent alors sous les arrêts (photo A6).

Pour enlever le bol mélangeur, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et sortez-le par le haut.

Fonction mixeur

Appuyez sur la touche du volet supérieur (S4) puis poussez le volet vers le haut et rabattez-le vers l'avant.

**A7**

Posez le bol mixeur avec le symbole de serrure ouverte  au-

dessus du marquage UNLOCK (photo A7) et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

**S4**

⚠️ WARNUNG

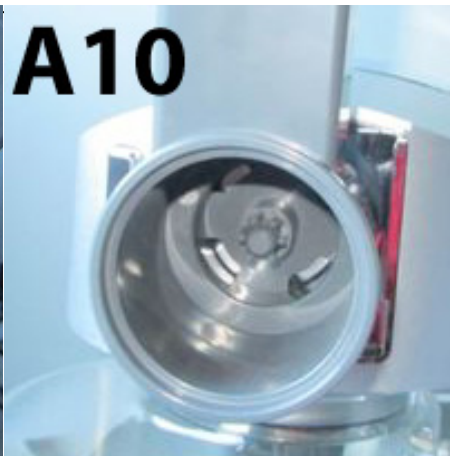
Attention

► Les lames du mixeur sont aiguisées. Ne les touchez pas ! Risque de blessures

**A8**

Fonction râpe

Appuyer sur le volet avant et poussez-le vers le haut pour le sortir (photo A8).

A9**A10**

Insérez la râpe suivant un angle de 45 degrés (photo A9) et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (photo A10).

Mettez le tambour souhaité dans le support de râpe (photo A11).

⚠️ WARNUNG**Attention**

- Maniez les râpes tambours avec précaution car elles sont coupantes. Risque de blessures

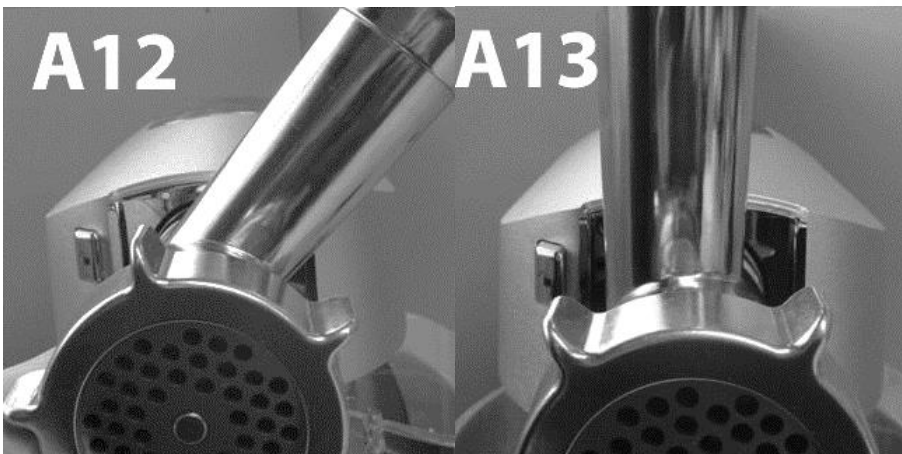
Rentrez le poussoir dans l'entonnoir (3).

A11

Si vous voulez enlever le support de râpe, il faut appuyer sur la touche de déblocage et retourner le support dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de 45 degrés.

Hachoir (en option)

Appuyer sur le volet avant et poussez-le vers le haut pour le sortir (photo A8).

**A12****A13**

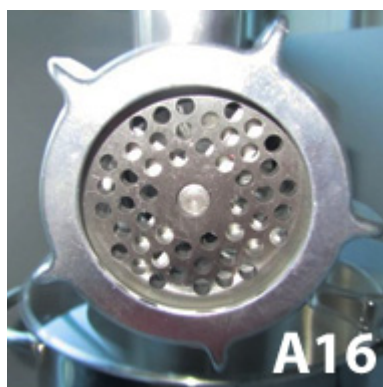
Insérez le hachoir suivant un angle de 45 degrés (photo A12) et tournez -e dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (photo A13).



Insérez l'hélice dans le boîtier, placez ensuite la lame comme sur la photo A14 sur le support et la grille souhaitée comme sur la photo A15.

⚠️ WARNUNG Attention

► La lame est tranchante, maniez-la avec précaution. Risque de blessures!



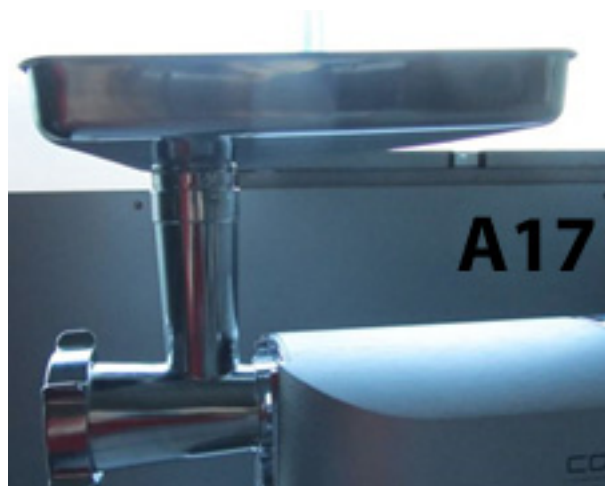
Mettez en place la bague de fixation/l'écrou chapeau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre (photo A16).

Posez le bol de remplissage sur le boîtier de l'hélice (photo A17) et insérez le poussoir.



Si vous voulez enlever le hachoir, il faut appuyer sur la

touche de déblocage et retourner le hachoir dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de 45 degrés.



27 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠️ WARNUNG Attention

► Pendant son fonctionnement ne pas l laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.

HINWEIS Remarque

- Refroidissez le boîtier de l'hélice (F4) au réfrigérateur avant usage ou passez-le à l'eau froide pour faciliter le hachage.
- L'appareil ne peut être mis en marche qu'une fois qu'il est correctement monté et que le capot supérieur est fermé ou que le mixeur est en place.

27.1 Avant la première utilisation


Nettoyez l'appareil (voir "Nettoyage").

27.2 Ecran (Display)

27.2.1 Mode manuel

MANUAL

00:00
sec
min
WORKING TIME




Branchez la prise de courant. Appuyez sur la touche .
Le mode manuel (MANUAL) est alors sélectionné et vous pouvez régler la vitesse en tournant le bouton.



27.2.2 Mode automatique

AUTO

00:00
sec
min
WORKING TIME

Branchez la prise de courant. Appuyez sur la touche  et passez avec  au mode automatique (AUTO). Confirmez avec la touche .




HOOK
BEATER
WHISK
MEAT GRINDER
BLENDER



00:00
sec
min
WORKING TIME



Avec , vous pouvez sélectionner cinq fonctions différentes:

Hook = Crochet malaxeur

Beater= Batteur plat



Whisk = Fouet

Meat Grinder = Hachoir

Blender = Mixeur (Blender)

Confirmez avec la touche . Avec la touche  vous retournez dans la sélection.

Fonction crochet malaxeur (Hook)


Avec , vous pouvez sélectionner 500g, 1000g, ou 1500g. Confirmez avec .
L'appareil travaille automatiquement

500g = 3 minutes; 1000g = 4 minutes; 1500g = 5 minutes

Le temps restant est affiché

Fonction Batteur plat (Beater)

L'appareil travaille automatiquement jusqu'à ce que


vous le stoppiez en appuyant sur la touche . Le temps écoulé est affiché.

BEATER

00:00
sec
min
WORKING TIME



Fonction fouet

Il y a trois options au choix: 2-4 oeufs, 5-8 oeufs ou 9-12 oeufs. Confirmez avec .
Le temps restant est affiché.

Fonction hachoir

L'appareil travaille automatiquement, jusqu'à ce que vous le stoppiez en appuyant sur



. Le temps restant est affiché.

Fonction Mixeur

Il y a deux options au choix: Ice crushen (piler la glace) et normal. Confirmez avec




Ice crushen: travaille 2 secondes et fait une pause pendant 2 secondes. Ce cycle se répète 7 fois.


Normal: l'appareil travaille pendant 1 minute et stoppe ensuite automatiquement.



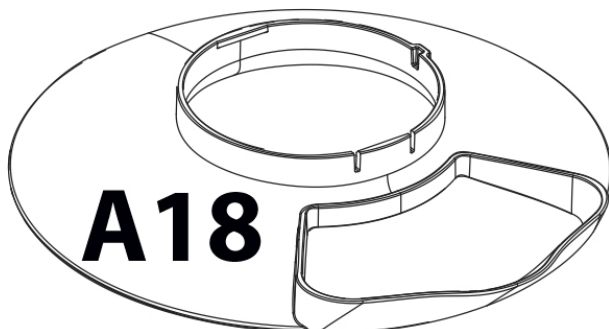
Vous pouvez stopper l'appareil à tout moment en appuyant sur la touche

27.3 Utilisation de la fonction batteur

Mettez les ingrédients souhaités dans le bol mélangeur et rebasculez le  boîtier du moteur vers le bas. Pour ce faire, mettez le levier de déblocage sur le symbole de serrure ouverte pour débloquer la fonction enclenchement et rebasculez le boîtier du moteur vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. L'élément batteur est maintenant suspendu dans le bol mélangeur et celui-ci est fermé par le couvercle.

Branchez la prise électrique, tourner la molette sur 0 Appuyez sur la touche  puis choisissez le niveau de vitesse souhaitée (0-Max). (Exemple mode manuel)

Niveau de vitesse P = L'appareil fonctionne à la vitesse maximale tant que vous maintenez la molette sur la position P.



HINWEIS

Remarque


► Si vous voulez ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement, vous pouvez le faire par l'ouverture du couvercle du bol mélangeur (photo A18) Mettez la molette sur 0 et rajoutez les ingrédients souhaités.

▲VORSICHT Prudence

► Tenez-vous à distance de l'ouverture du couvercle du bol mélangeur pendant que l'appareil fonctionne. Des ingrédients pourraient gicler.

27.4 Utilisation du mixeur

Coupez les ingrédients souhaités en gros morceaux et mettez-les dans le mixeur puis mettez le couvercle en place.

Branchez la prise électrique, tourner la molette sur 0 Appuyez sur la touche  puis choisissez le niveau de vitesse souhaitée (0-Max). (Exemple mode manuel)

Niveau de vitesse P = L'appareil fonctionne à la vitesse maximale tant que vous maintenez la molette sur la position P.

27.5 Utilisation de la râpe

Coupez les ingrédients souhaités en gros morceaux et mettez-les dans la colonne de remplissage puis enfoncez soigneusement les ingrédients avec le poussoir.

Branchez la prise électrique et procédez comme avec le mixeur.

27.6 Utilisation du hachoir à viande :

Découpez la viande en morceaux. Éliminez tous les os, tendons et cartilages. Ne hachez pas de viande surgelée. Laissez entièrement décongeler la viande surgelée. Mettez la viande dans le bol. Poussez la viande avec le poussoir dans le boîtier de l'hélice avec précaution.

Si vous voulez faire du tartare, hachez la viande 2 fois en utilisant la grille moyenne.

Branchez la prise électrique et procédez comme avec le mixeur.

27.7 Fabrication de saucisses

Il vous faut l'embout de préparation de saucisses. Placez l'hélice comme d'habitude par son bout épais dans le boîtier de l'hélice. Posez la lame et la grille sur l'hélice. Placez ensuite l'embout de préparation de saucisses sur la lame et la grille. Bloquez la bague de fixation en la tournant.

Mettez le fourrage déjà haché et assaisonné de saucisse dans le bol et rentrez soigneusement le fourrage à l'aide du poussoir dans le boîtier de l'hélice. Faites ramollir la peau de la saucisse au moins 10 minutes dans de l'eau avant de la remplir. Tendez la peau de saucisse ramollie sur l'embout de préparation de saucisses et utilisez l'appareil comme d'habitude. Si la peau de la saucisse colle sur l'embout, humidifiez-la avec un peu d'eau.



27.8 Réalisation de pâte, par exemple pour gâteaux secs



Il vous faut l'embout pour pâte avec pochoir.

Placez l'hélice comme d'habitude par son bout épais dans le boîtier de l'hélice.

Posez la lame et la grille sur l'hélice.

- a) Mettez l'embout pour gâteaux secs sur la lame et la grille. Bloquez la bague de fixation en la tournant.
- b) Glissez l'embout servant pour les différentes variantes de gâteaux dans l'embout à gâteaux secs.
- c) Mettez ensuite le bol comme d'habitude sur le boîtier de l'hélice et utilisez le poussoir pour pousser la pâte dans le boîtier.

28 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

28.1 Consignes de sécurité

▲ VORSICHT Prudence

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- ▶ Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer ou si vous ne l'utilisez pas.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil ou le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez pas de brosse métallique ou autres objets tranchants abrasifs pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.
- ▶ Les râpes tambours, la lame du hachoir et les lames du bol mélangeur sont coupantes, maniez-les avec précaution. Soyez prudents en manipulant les lames quand vous videz ou nettoyez les accessoires.

28.2 Nettoyage

Enlevez les accessoires utilisés de l'appareil et lavez toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments dans de l'eau savonneuse chaude. Nettoyez toutes les pièces tout de suite après usage. Après le lavage à l'eau savonneuse, rincez soigneusement des pièces à l'eau chaude et essuyez-les avec un torchon doux.

Essuyez le boîtier du moteur avec un chiffon humide.

29 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

29.1 Consignes de sécurité

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

29.2 Résolution des problèmes

Problème	Solution
L'appareil ne démarre pas.	Assurez-vous que la fiche est correctement branchée dans la prise. Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé.
L'appareil s'arrête.	L'appareil est en surchauffe. Débranchez la prise et éteignez l'appareil. Démontez l'appareil et sortez en les ingrédients. Laissez l'appareil refroidir pendant 60 minutes. Contactez le service clients si l'appareil stoppe souvent pour surchauffe.

▲VORSICHT Prudence

- ▶ Faute de résolution de votre problème, veuillez contacter un représentant du service à la clientèle.

HINWEIS Remarque

- ▶ Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.

30 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



HINWEIS Remarque

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

31 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.

Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E. La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins. La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé. Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut. Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet. Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

32 Caractéristiques techniques

Appareil	KM 1200 Chef
N°. d'article	3151
Données de raccordement	220 -240 V, 50-60 Hz
Puissance consommée	1200 W
Poids	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg
Dimensions	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm

Istruzione d'uso

Macchina da cucina KM 1200 CHEF



Articolo-N. 3151

33 Istruzione d'uso

33.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni. Il KM 1200 CHEF le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

33.2 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso sono una componente del KM 1200 CHEF (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l'utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia dell'apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

33.3 Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

▲GEFAHR

Pericolo

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

▲WARNING

Avviso

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

▲VORSICHT

Attenzione

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

- ▶ Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.

HINWEIS

Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

34 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell'utilizzo dell'apparecchio. Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

34.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è destinato solo per l'uso domestico in locali chiusi per mescolare, e montare generi alimentari (elementi impastatori).

- Frullatura di sughi, pesto, pappa per neonati e simili (inserto frullatore/mescolatore)
- Tagliare e grattugiare generi alimentari (inserto grattugia)
- Produzione di carne macinata e tartaro (inserto tritacarne disponibile in opzione)

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

L'apparecchio NON è adatto per la lavorazione di cubetti di ghiaccio, generi alimentari congelati, generi alimentari contenenti nocciolo duro (come ad esempio le ciliegie) o simili prodotti alimentari duri.

⚠️ WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- ▶ Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

34.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS Indicazione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio: Prima di utilizzare l'apparecchio leggere accuratamente queste avvertenze e guardare attentamente le illustrazioni in questo manuale d'uso.

- ▶ Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.
- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.
- ▶ Questo apparecchio non deve essere fatto utilizzare a persone con capacità fisiche, sensoriche e mentali ridotte o che non hanno conoscenze e/o sapere.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Tenere l'apparecchio e il cavo di corrente lontano dalla portata di bambini.
- ▶ Lavori di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- ▶ Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.
- ▶ Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.
- ▶ Utilizzare esclusivamente l'accessorio in dotazione. La garanzia dell'apparecchio decade se si utilizzano accessori di altri fabbricanti.
- ▶ Dopo l'uso staccare subito la spina.
- ▶ Non lavorare ossa, noci o altri ingredienti duri.
- ▶ Pulire accuratamente tutti i componenti che potrebbero venire a contatto con generi alimentari, prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta.
- ▶ Tritacarne: Lavorare pezzi di carne senza nervi, ossa e grasso.

HINWEIS**Indicazione**

- ▶ Utilizzare l'apparecchio continuamente al massimo per 10 minuti (con inserto frullatore/mescolatore al massimo per 1,5 minuti). Lasciare poi raffreddare l'apparecchio per 30 minuti.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Non sovraccaricare l'apparecchio e non farlo funzionare a vuoto.
- ▶ Accertarsi che tutte le parti siano montate correttamente e che siano fissate.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per altri scopi che per quelli normalmente in uso domestico.
- ▶ L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- ▶ Non caricare troppo il vano di riempimento/corpo coclea e non premere troppo forte in basso gli ingredienti con l'intasatore, l'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.
- ▶ Utilizzare sempre solo un inserto (elementi impastatori, inserto grattugia, inserto tritacarne o inserto frullatore/mescolatore). Tenere chiuse le coperture degli inserti/ingranaggi non utilizzati.
- ▶ Non lavorare ingredienti congelati. L'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.
- ▶ Non muovere l'apparecchio durante l'uso.
- ▶ Anche utilizzando l'inserto grattugia, l'inserto tritacarne o l'inserto frullatore/mescolatore bisogna usare la ciotola impastatrice e chiuderla correttamente con il suo coperchio.
- ▶ Non superare l'altezza massima di riempimento dell'inserto frullatore/mescolatore.

HINWEIS

Indicazione

- ▶ L'apparecchio si spegne in caso di surriscaldamento. Staccare la spina di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

34.3 Pericolo di lesioni**▲ WARNUNG**

Avviso

Sussiste il pericolo di lesioni se l'apparecchio non viene utilizzato con cautela. Osservare le avvertenze di sicurezza seguenti per evitare lesioni:

- ▶ Non introdurre mai le mani nel corpo coclea dell'inserto tritacarne/ mai introdurre le mani nel vano di riempimento dell'inserto grattugia, utilizzare sempre l'intasatore.
- ▶ Mai utilizzare le dita o altri oggetti per spingere gli ingredienti più in profondità nel corpo della coclea o nel vano di riempimento quando l'apparecchio è in funzione. A questo scopo utilizzare esclusivamente l'intasatore.
- ▶ Non toccare gli accessori quando l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Prima di toccare l'apparecchio, assicurarsi che il motore e gli accessori siano fermi.
- ▶ I tamburi grattugia dell'inserto grattugia, il coltello dell'inserto tritacarne e le lame dell'inserto frullatore/mescolatore sono taglienti, toccarli cautamente. Fare attenzione quando maneggiate le lame/i coltelli svuotando o pulendo gli inserti.
- ▶ Non introdurre mai le mani nella ciotola impastatrice o negli elementi impastatori, nell'inserto frullatore/mescolatore, nell'inserto grattugia o nell'inserto tritacarne quando sono installati e la spina di alimentazione è infilata.

▲WARNING**Avviso**

► Fare funzionare il frullatore/mescolatore e la ciotola impastatrice esclusivamente con coperchio sopra. Aprire il coperchio solo quando l'apparecchio si è completamente fermato e la manopola è posizionata a 0.

► **Per la sua sicurezza:**

Non fare funzionare mai il frullatore/mescolatore senza il coperchio originale in dotazione. Inoltre non afferrare mai con le mani dentro il recipiente mescolatore durante il funzionamento.

► Non caricare mai i generi alimentari con le mani, non introdurre le mani nel vano di riempimento o nel corpo della coclea, bensì utilizzare sempre l'intasatore.

► Non toccare elementi in movimento.

► Fare attenzione che indumenti sciolti, capelli lunghi o il cavo di corrente non tocchino gli elementi in movimento.

► Non introdurre nessun oggetto (p.es. posate) nel vano di riempimento, nel corpo della coclea, negli inserti o nella ciotola impastatrice. Sussiste il pericolo di lesioni e l'apparecchio potrebbe venirne danneggiato.

► Se qualcosa dovesse bloccare il tamburo grattugia, i coltelli o le lame, staccare dapprima la spina di alimentazione dalla presa e attendere finché l'apparecchio si è completamente fermato. Poi tentare cautamente di eliminare il bloccaggio.

► Staccare la spina di alimentazione prima del montaggio/smontaggio dell'inserto frullatore/mescolatore, degli elementi impastatori (lama impastatrice, mescolatore piatto, frusta), dell'inserto grattugia (con tamburo) o dell'inserto tritacarne (con componenti).

▲WARNUNG Avviso

- ▶ Staccare sempre prima la spina di alimentazione prima di rimuovere l'inserto frullatore/mescolatore o la ciotola impastatrice.
- ▶ Prima di rimuovere i componenti, staccare la spina e attendere finché questi si sono fermati.
- ▶ Staccare la spina quando l'apparecchio è insorvegliato, prima di qualsiasi pulitura e prima di rimuovere o montare i componenti.
- ▶ Tritacarne: Mai tenere il viso sopra il corpo della coclea con vassoio di riempimento quando il motore è acceso. Se alla preparazione degli ingredienti avete trascurato ossa o altri componenti duri, questi potrebbero essere catapultati fuori tale e quale come pezzi di carne. Attenzione, pericolo di lesioni!

34.4 Pericolo dovuto a corrente elettrica

▲GEFAHR Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.
- ▶ Non azionare l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.

- ▶ Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

34.5 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza. Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

34.6 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

35 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

35.1 Indicazioni di sicurezza

▲WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell'apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

35.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il KM 1200 CHEF viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Scatola motore, elementi impastatori (lama impastatrice, mescolatore piatto, frusta)
- Ciotola impastatrice con coperchio (paraspruzzi)
- Inserto frullatore/mescolatore con coperchio
- Inserto grattugia composto di: Vano di riempimento, intasatore, 4 tamburi (dischi, grattugia, juliennes grosso, juliennes fine)
- Opzionale: Inserto tritacarne composto di: Intasatore, vassoio di riempimento, corpo coclea, coclea, coltello, trafilè (dischi forati) (fine, medio, grosso), anello di fissaggio / ghiera. L'inserto tritacarne può essere acquistato a parte, n. articolo Caso 3152
- Istruzioni d'uso

HINWEIS Indicazione

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

35.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue:

- Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

35.4 Smaltimento dell'involucro



L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

35.5 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere appoggiato sopra una superficie piana e stabile.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- L'apparecchio necessita di una sufficiente circolazione d'aria (distanza minima 15 cm).
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

35.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.
In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm².
- L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il apparecchio sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- Prima di qualsiasi uso, svolgere completamente il cavo di corrente.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

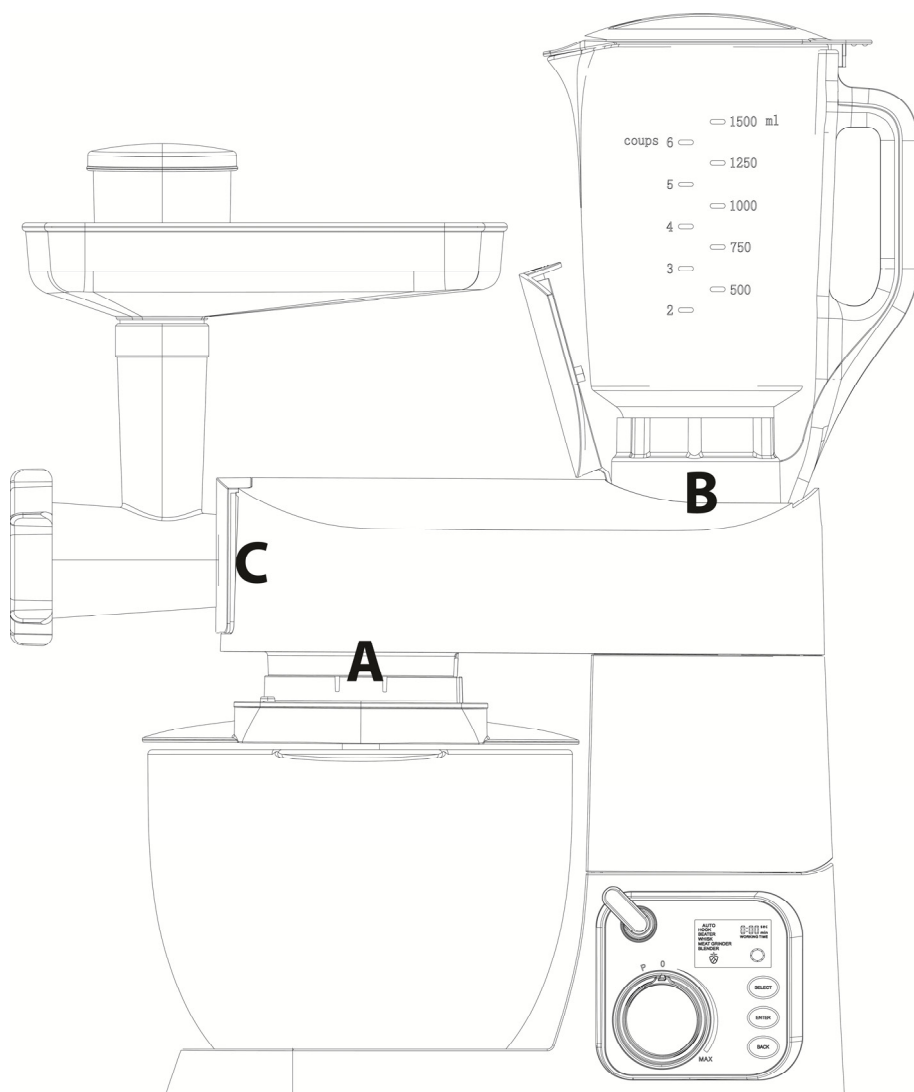
36 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell'apparecchio.

36.1 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

36.2 Panoramica



A Azionamento per elementi impastatori

B Azionamento per inserto frullatore/mescolatore

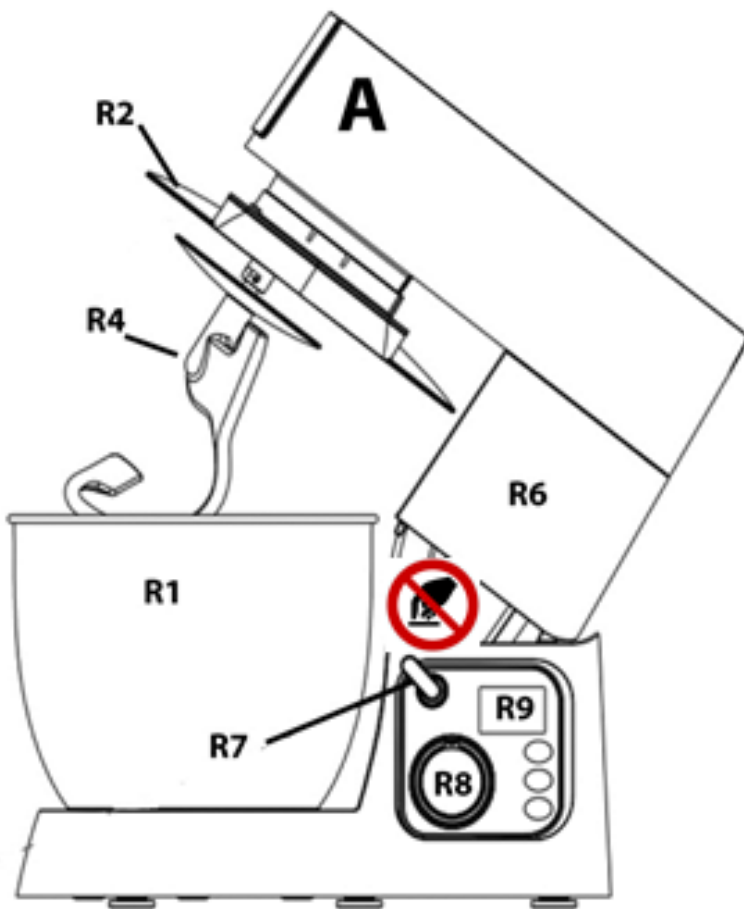
C Azionamento per inserto grattugia o inserto tritacarne

HINWEIS

Indicazione

- ▶ L'apparecchio va fatto funzionare solo con la ciotola impastatrice con coperchio.
- ▶ Va utilizzato sempre solo un inserto.
- ▶ Tenere chiuse le coperture degli inserti/attacchi non utilizzati.

Funzione Impastare



A Azionamento per elementi impastatori

R1 Ciotola impastatrice

R2 Coperchio (paraspruzzi) con apertura

R3 Frusta

R4 Lama impastatrice

R5 Mescolatore piatto

R6 Scatola motore (qui ribaltato)

R7 Leva di sblocco scatola motore

R8 Manopola per la regolazione della velocità

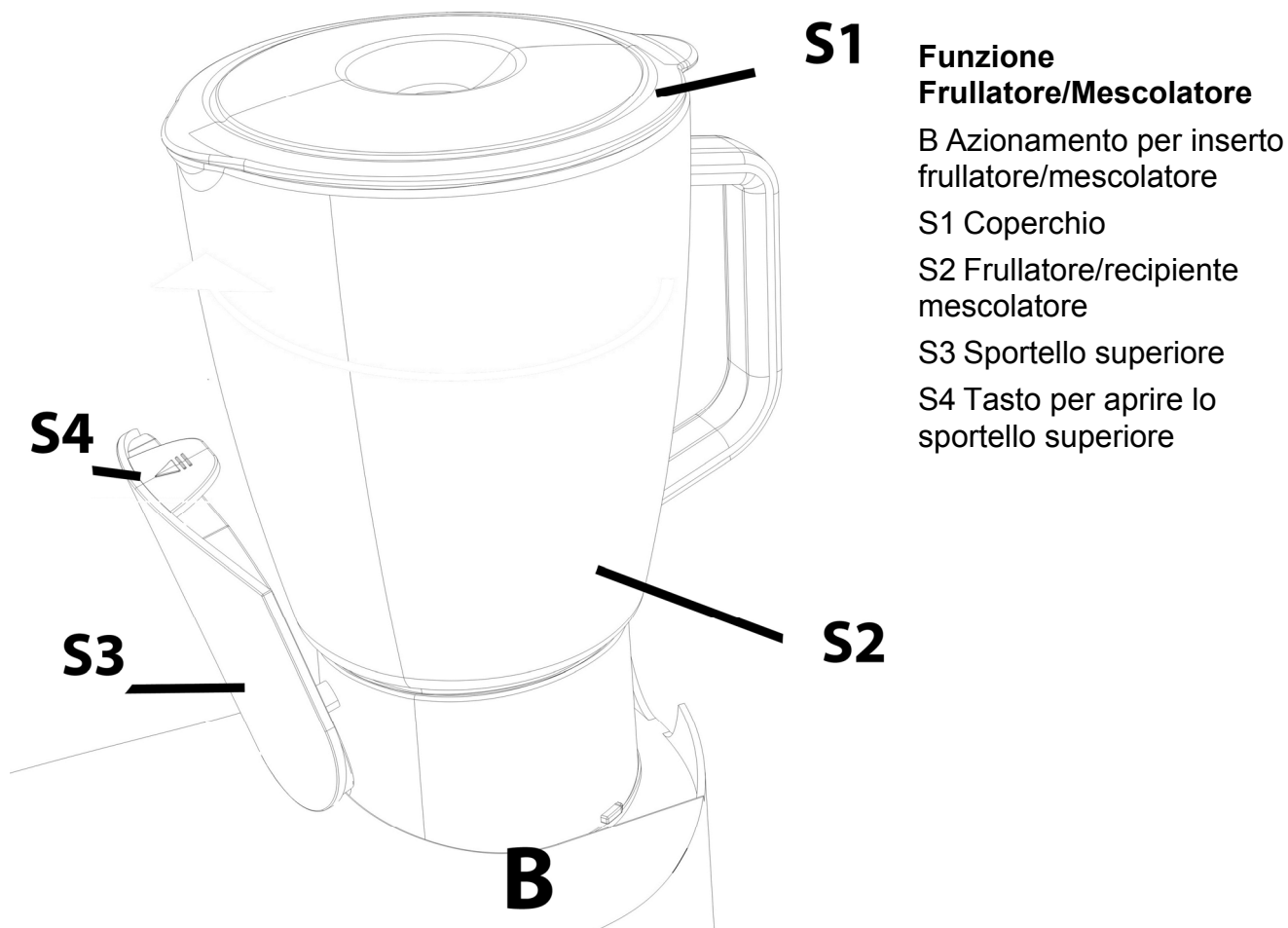
R9 Display



▲WARNING Avviso

► Fare attenzione a non incastrare le dita tra scatola motore ribaltata e il piede dell'apparecchio. Pericolo di lesioni!

► Significato del simbolo  = non toccare!

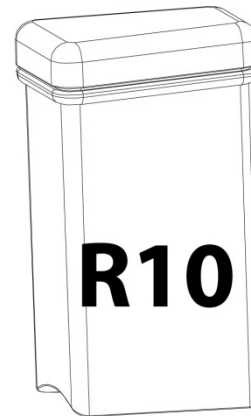
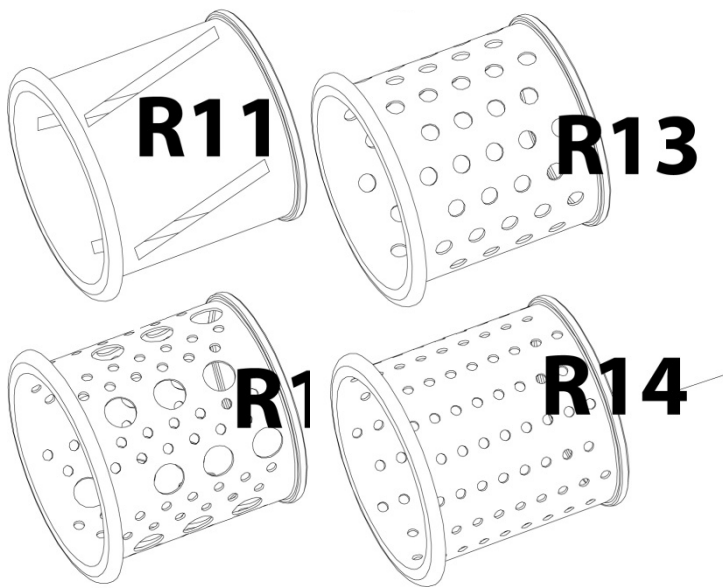


▲WARNING Avviso

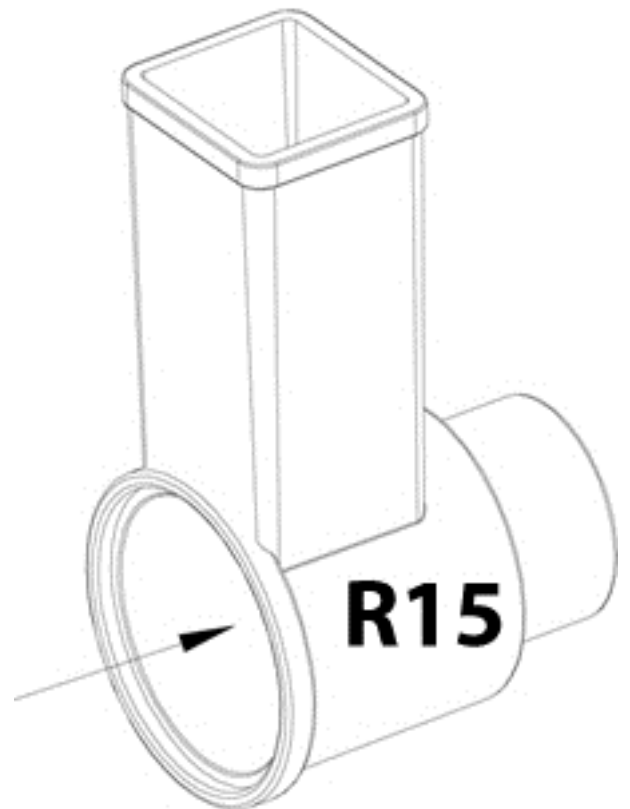
► Per la sua sicurezza:

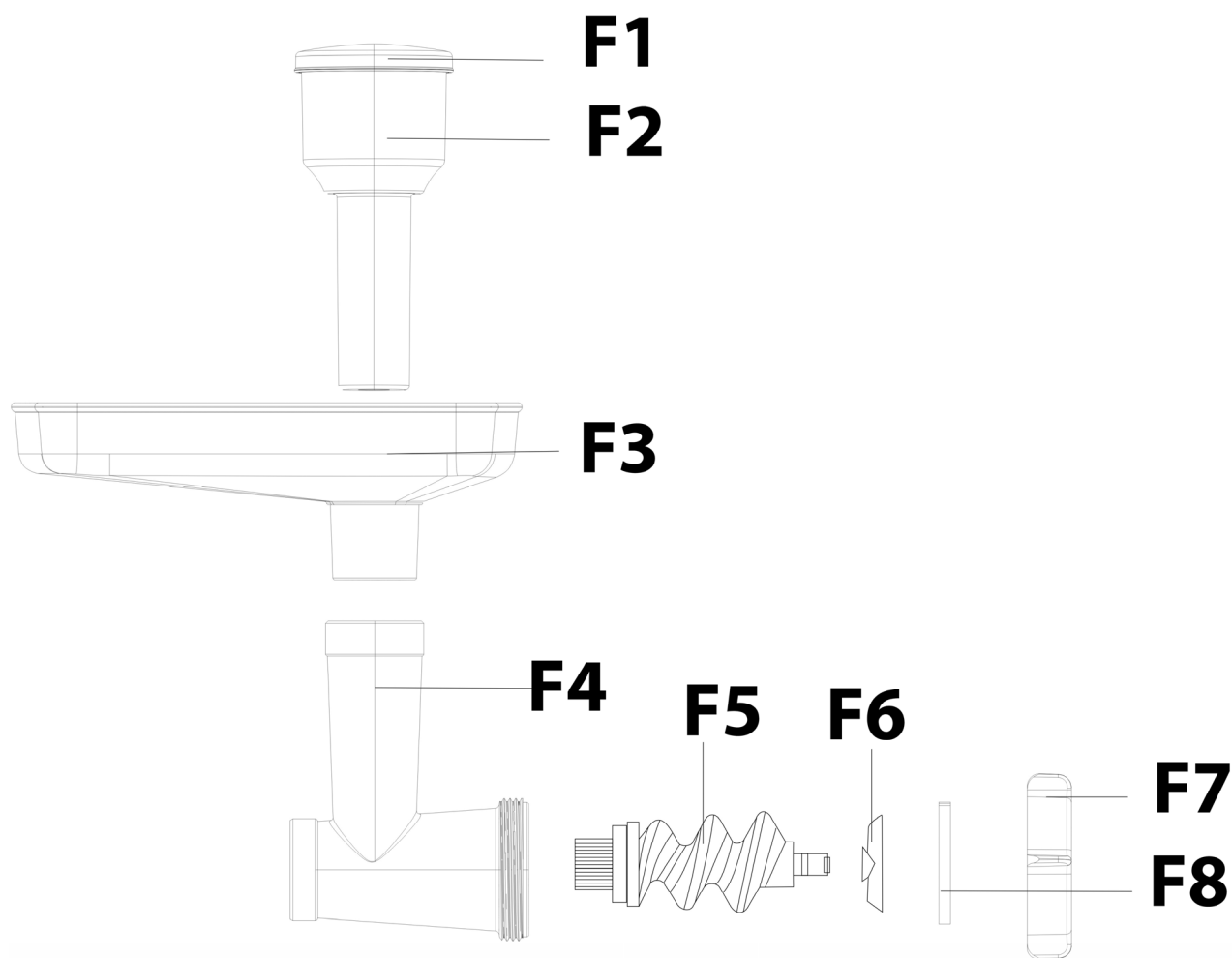
Non fare funzionare mai il frullatore/mescolatore senza il coperchio originale in dotazione. Inoltre non afferrare mai con le mani dentro il recipiente mescolatore durante il funzionamento.

Funzione Grattugia



- R10 Intasatore
- R11 Tamburo per dischi
- R12 Tamburo per grattugia
- R13 Juliennes grosso
- R14 Juliennes fine
- R15 Inserto grattugia/ vano di riempimento





Funzione opzionale Tritacarne

(L'inserto tritacarne può essere acquistato a parte, n. articolo Caso 3152)

F1 Coperchio intasatore

F2 Intasatore

F3 Vassoio di riempimento

F4 Corpo coclea/Vano di riempimento

F5 Coclea

F6 Coltello

F7 Anello di fissaggio/ Ghiera

F8 Trafila /disco forato (grosso, medio, fine)


36.3 Assemblaggio

HINWEIS

Indicazione

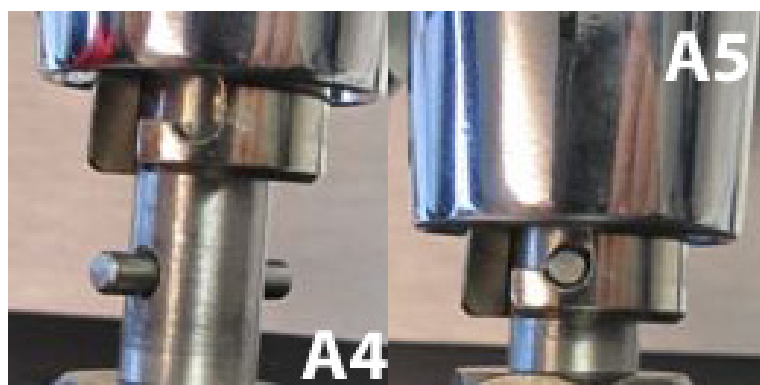
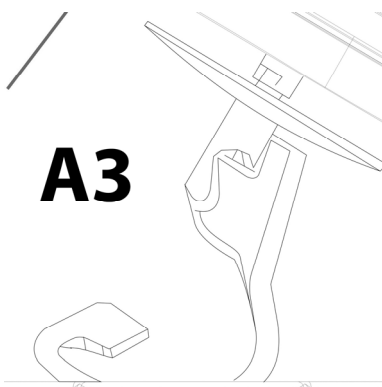
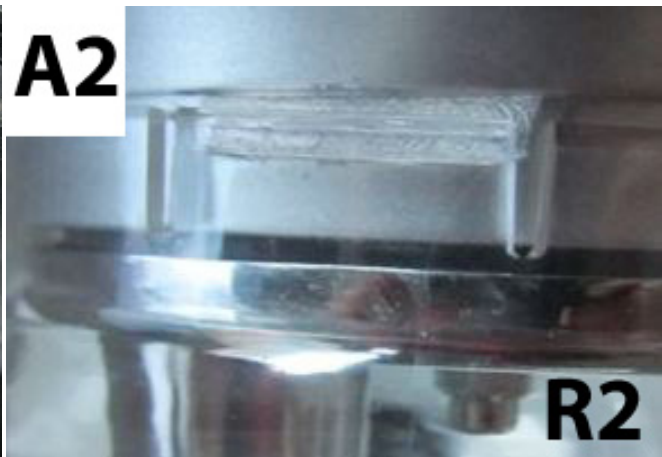
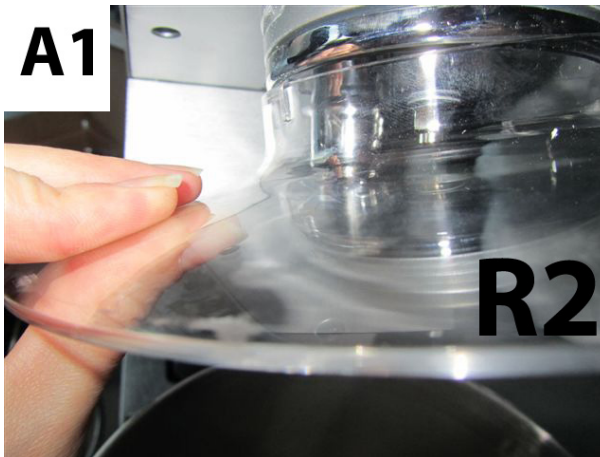
- ▶ L'apparecchio va fatto funzionare solo con la ciotola impastatrice con coperchio.
- ▶ Va utilizzato sempre solo un inserto.
- ▶ Tenere chiuse le coperture degli inserti/attacchi non utilizzati.



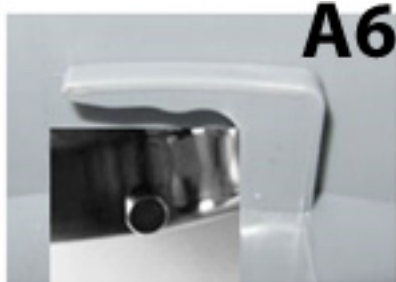
Mettere la scatola motore sul tavolo.
Posizionare la leva di sblocco (R7) sul simbolo
Lucchetto aperto  e ribaltare indietro la scatola

motore finché si aggancia.

Mettere il coperchio della ciotola impastatrice (R2) premendolo verso l'alto (Figura A1), in modo da agganciare sul lato sinistro e quello destro nel fissaggio (Figura A2).



Agganciare l'elemento impastatore (lama impastatrice, impastatore piatto o frusta, Figura A3) nell'azionamento per gli elementi impastatori, spingendo l'elemento impastatore in alto e a destra finché le spine si innestano nella sede (Figura A4-A5).




A6 Mettere la ciotola impastatrice sullo zoccolo e girarla avvitandola in senso orario finché si aggancia. Durante ciò, le spine vengono spinte sotto gli arresti (Figura A6).
Per rimuovere la ciotola impastatrice, girarla in senso antiorario e toglierla verso l'alto.

Funzione Frullatore/Mescolatore

Premere il tasto dello sportello superiore (S4) e spingere poi lo sportello in alto e ribaltarlo poi in avanti.



Mettere l'inserto frullatore/mescolatore con il simbolo

Lucchetto aperto  sopra la marcatura UNLOCK (Figura A7) e girare l'inserto in senso antiorario finché si aggancia.



⚠️ WARNUNG

Avviso

- Le lame nell'inserto frullatore/mescolatore sono taglienti. Non toccarle. Pericolo di lesioni!



Funzione Grattugia

Premere sullo sportello anteriore e spingerlo verso l'alto per rimuoverlo (Figura A8).



A9



A10

Inserire l'inserto grattugia a 45 gradi (Figura A9) e avvitarlo serrandolo in senso antiorario finché si aggancia (Figura A10).

Inserire il tamburo desiderato nell'inserto grattugia (Figura A11).

⚠️ WARNUNG Avviso

- ▶ Maneggiare con cautela i tamburi grattugia, questo sono taglienti. Pericolo di lesioni!

Inserire l'intasatore nell'inserto grattugia.



A11



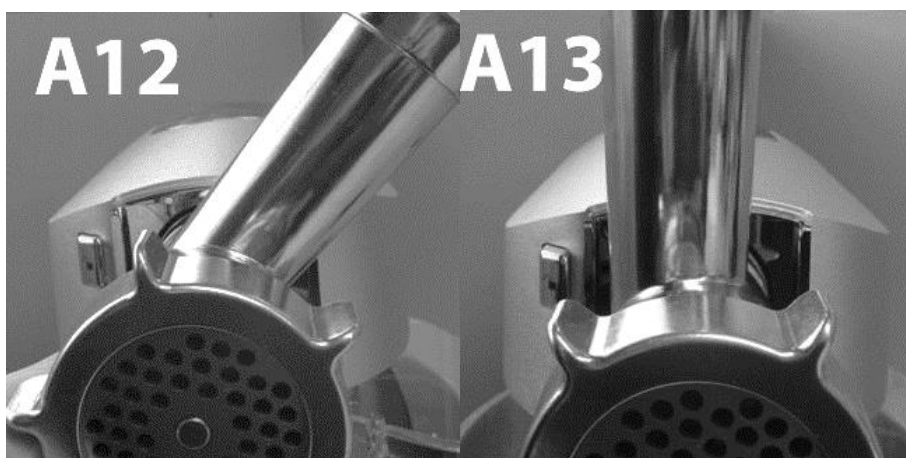
Se desiderate rimuovere l'inserto grattugia, premere il tasto di sblocco e girare l'inserto grattugia di nuovo alla posizione 45 gradi in senso orario.

Inserto tritacarne (in opzione)

Premere sullo sportello anteriore e spingerlo verso l'alto per rimuoverlo (Figura A8).



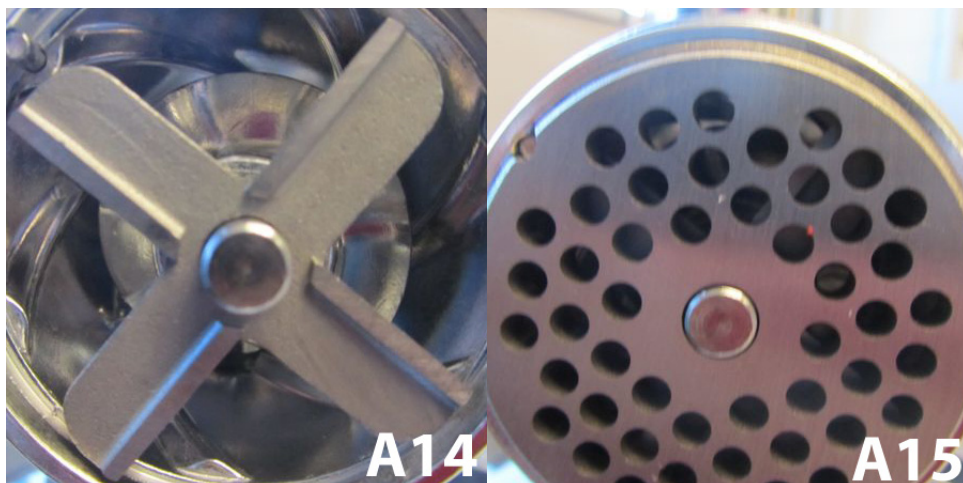
A8



A12

A13

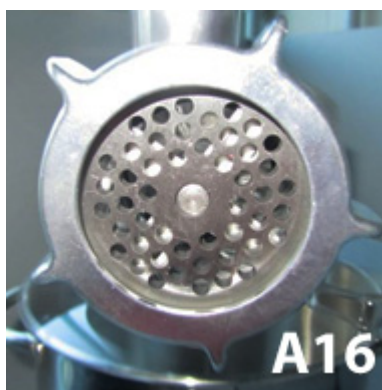
Inserire l'inserto tritacarne a 45 gradi (Figura A12) e avvitarlo serrandolo in senso antiorario finché si aggancia (Figura A13).



Inserire la coclea nel corpo coclea, piazzare poi il coltello come mostrato nella Figura A 14 sulla sede e poi inserire la trafilatura desiderata come si vede nella Figura A15.

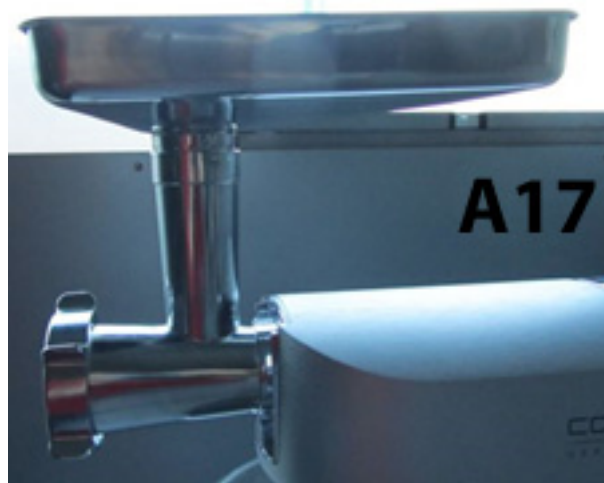
⚠️ WARNUNG **Avviso**

► Il coltello è tagliente, maneggiarlo con attenzione. Pericolo di lesioni!



Mettere sopra l'anello di fissaggio/ ghiera e avvitarlo serrandolo in senso orario (Figura A16).

Piazzare il vassoio di riempimento sul corpo della coclea (Figura A17) e inserire l'intasatore.



Se desiderate rimuovere l'inserto tritacarne, premere il tasto di sblocco e girare l'inserto tritacarne di nuovo alla posizione 45 gradi in senso orario.

37Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠️ WARNUNG Avviso

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Prima di usare l'apparecchio, raffreddare il corpo della coclea (F4) nel frigorifero oppure sciacquarlo con acqua fredda: ciò facilita la lavorazione.
- ▶ L'apparecchio si lascia accendere solo, quando è stato correttamente assemblato e il coperchio superiore o è chiuso oppure è inserito l'inserto frullatore/mescolatore.

37.1 Prima di usare l'apparecchio la prima volta

Pulire l'apparecchio, vedi „Pulizia“.


MANUAL



37.2 Display

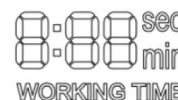
37.2.1 Modalità MANUALE



Inserire la spina. Premere il tasto , la modalità manuale (MANUALE) è selezionata e potete così comandare la velocità mediante la manopola.

37.2.1 Modalità AUTO

AUTO



Inserire la spina. Premere il tasto  e poi con il tasto




cambiate alla modalità automatica (AUTO),



confermare con .



Con il tasto  potete selezionare fino a cinque funzioni:

Hook = lama impastatrice

Beater = mescolatore piatto



Whisk = frusta

Meat Grinder = tritacarne

Blender = frullatore/mescolatore

Confermare con . Con  ritornate alla selezione.

Funzione Lama impastatrice (Hook)


Con  potete selezionare 500 g, 1000 g, 1500 g. Confermare con  L'apparecchio lavora automaticamente.

500g = 3 minuti; 1000 g = 4 minuti; 1500 g = 5 minuti

Viene visualizzato il tempo rimanente.

Funzione Mescolatore piatto (Beater)

L'apparecchio lavora automaticamente, finché viene

arrestato con .

Viene visualizzato il tempo scaduto.


BEATER

 SEC
min
WORKING TIME



Funzione Frusta

Sono disponibili tre opzioni da selezionare: 2-4 uova, 5-8 uova o 9-12 uova. Confermare

con . Viene visualizzato il tempo rimanente.

Funzione Tritacarne

L'apparecchio lavora automaticamente, finché viene arrestato con .

Viene visualizzato il tempo scaduto.

Funzione Frullatore/Mescolatore

Sono disponibili due opzioni da selezionare: frantumazione ghiaccio (Ice crushen) e

normale, confermare con .


Frantumazione ghiaccio: Lavora 2 secondi, poi sosta 2 secondi. Il ciclo viene ripetuto 7 volte. Normale: L'apparecchio lavora 1 minuto e poi si arresta automaticamente.

Viene visualizzato il tempo rimanente.

Potete fermare l'apparecchio in qualsiasi momento con il tasto .

37.3 Uso della funzione Impasto

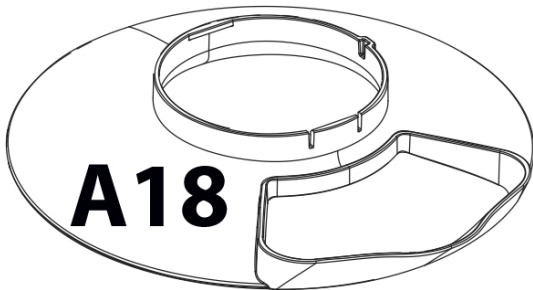
Riempire gli ingredienti desiderati nella ciotola impastatrice e poi ribaltare la scatola motore di nuovo in basso

Posizionare per ciò la leva di sblocco sul simbolo Lucchetto aperto per  sbloccare la funzione d'arresto e ribaltare la scatola motore di nuovo in basso finché si aggancia. Quindi l'elemento impastatore è sospeso nella ciotola impastatrice che è chiusa con il coperchio.



Infilare la spina di alimentazione, ruotare la manopola alla posizione 0. Premere il tasto e poi selezionare il livello di velocità (0-Max) desiderato. (Esempio modalità manuale).

Livello di velocità P = l'apparecchio lavora al massimo livello di velocità finché la manopola viene tenuta alla posizione P.



HINWEIS

Indicazione

► Se durante la lavorazione desiderate aggiungere degli ingredienti, ciò lo potete fare attraverso l'apertura nel coperchio della ciotola impastatrice (figura A18) Posizionare la manopola a 0 e aggiungere gli ingredienti desiderati.


▲ VORSICHT

Attenzione

► Mantenere una distanza dall'apertura nel coperchio della ciotola impastatrice quando l'apparecchio è in funzione. Gli ingredienti potrebbero spruzzare fuori.

37.4 Uso dell'inserto frullatore/mescolatore

Tagliare gli ingredienti desiderati in pezzi grandi e introdurli nell'inserto frullatore/mescolatore e metterci sopra il coperchio.

Infilare la spina di alimentazione, ruotare la manopola alla posizione 0. Premere il tasto  e poi selezionare il livello di velocità (0-Max) desiderato. (Esempio modalità manuale).

Livello di velocità P = l'apparecchio lavora al massimo livello di velocità finché la manopola viene tenuta alla posizione P.

37.5 Uso dell'inserto grattugia

Tagliare gli ingredienti desiderati in pezzi grandi e introdurli nel vano di riempimento e con l'intasatore premerli cautamente verso il basso.

Infilare la spina di alimentazione e procedere come descritto per l'inserto frullatore/mescolatore.

37.6 Uso del tritacarne

Tagliare prima la carne a pezzi. Rimuovere tutte le ossa, i nervi e cartilagine. Non utilizzare carne congelata! Lasciare scongelare completamente la carne congelata! Inserire la carne dentro il vassoio di riempimento. Spingere cautamente la carne con l'intasatore dentro il corpo della coclea.

Se volete produrre del tartaro, tritare la carne 2 volte usando il disco forato medio.

Infilare la spina di alimentazione e procedere come descritto per l'inserto frullatore/mescolatore.

37.7 Produzione di salsicce

Si necessita dell'inserto per la produzione di salsicce. Piazzare la coclea con l'estremità più massiccia per prima nel corpo della coclea. Mettere la lama e il disco forato sulla coclea. Piazzare poi l'inserto per la produzione di salsicce su lama e disco forato. Serrare l'anello di fissaggio. Mettere l'insaccato per la salsiccia già tritato e condito dentro il vassoio di riempimento e spingere cautamente l'insaccato con l'intasatore (5) dentro il corpo della coclea.



Ammorbidire la pelle della salsiccia almeno per 10 minuti nell'acqua prima di riempirla. Tendere la pelle della salsiccia ammorbidita sopra l'inserto per la produzione di salsicce e fare funzionare l'apparecchio come abitualmente. Se la pelle della salsiccia dovesse incollarsi sull'inserto, allora umettare l'inserto con dell'acqua.

37.8 Lavorazione di pasta, ad es. biscotti di pastafrolla



Si necessita dell'inserto per pasta con dima.

Piazzare la coclea con l'estremità più massiccia per prima nel corpo della coclea. Mettere la lama e il disco forato sulla coclea.

- Piazzare poi l'inserto per la produzione di pasta su lama e disco forato. Serrare l'anello di fissaggio.
- Spingere la dima per le differenti variazioni di biscotti attraverso l'inserto per i biscotti di pastafrolla.
- Piazzare poi come usualmente il vassoio di riempimento sul corpo della coclea e utilizzare l'intasatore per spingere la pasta nel corpo della coclea.

38 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

38.1 Avvertenze di sicurezza

▲ VORSICHT Attenzione

Prima di iniziare la pulizia della macchina, osservare le avvertenze di sicurezza seguenti:

- ▶ Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Per pulire lo spremifrutta non utilizzi una spazzola di metallo e non usi neppure degli altri oggetti acuti e aggressivi.
- ▶ Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi.
- ▶ I tamburi grattugia dell'inserto grattugia, il coltello dell'inserto tritacarne e le lame dell'inserto frullatore/mescolatore sono taglienti, toccarli cautamente. Fare attenzione quando maneggiate le lame/i coltelli svuotando o pulendo gli inserti.

38.2 Pulitura

Rimuovere gli inserti utilizzati e lavare con acqua saponata calda tutti i componenti venuti a contatto con i generi alimentari. Pulire tutte i componenti direttamente dopo averli usati. Risciacquare a fondo, con acqua calda, i componenti lavati con acqua saponata calda e asciugarli subito con un panno morbido.

Strofinare e pulire la scatola motore con un panno morbido inumidito.

39 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

39.1 Avvertenze di sicurezza

▲VORSICHT Attenzione

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

39.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

Problema	Rimedio
L'apparecchio non si avvia.	<ul style="list-style-type: none">• Assicurarsi che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.• Assicurarsi che l'apparecchio sia correttamente assemblato.
L'apparecchio si arresta.	L'apparecchio è surriscaldato. Staccare la spina e spegnere l'apparecchio. Smontare l'apparecchio nelle sue parti e rimuovere gli ingredienti dall'apparecchio. Lasciare raffreddare l'apparecchio per 60 minuti. Contattare il Servizio clienti, se la protezione contro surriscaldamento scatta spesso.

▲VORSICHT CAUTELA

- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti, se i passi sopra menzionati non risolvono il problema.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.

40 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi.

Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.



Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato.

Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

41 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime. Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E. Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell'apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi. Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata. Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale. In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l'apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse. Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l'apparecchio (sempre con scontrino d'acquisto!).

42 Dati tecnici

Apparecchio	KM 1200 Chef
N. articolo	3151
Dati connessione	220 -240 V, 50-60 Hz
Potenza assorbita	1200 W
Misure esterne (L/H/P)	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm
Peso	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg

Manual del usuario

Robot de cocina KM 1200 Chef



www.tuv.com
ID: 1419044162



Ref.3151

43 Manual del usuario

43.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su KM 1200 CHEF le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente. Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

44.1 Uso previsto

Este aparato está previsto exclusivamente para su uso doméstico en habitaciones cerradas para

- Remover, agitar y batir alimentos (elementos agitadores)
- Batido de salsas, pesto, papilla infantil o similares (accesorio para batidora de pie)
- Picado y raspado de alimentos (accesorio rallador)
- Elaboración de carne picada y tartar (accesorio picadora opcionalmente disponible)

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

Este aparato NO es apto para procesar cubitos de hielo, alimentos congelados, alimentos con pepita dura (p. Ej. Cerezas) u otros alimentos duros similares.

▲WARNING Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

44.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

Antes de utilizar la picadora, lea atentamente estas instrucciones y observe detenidamente las ilustraciones de este manual.

- ▶ Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.
- ▶ Este aparato no debe ser utilizado por personas con merma en sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y/o conocimientos.

- ▶ Mantenga el aparato y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- ▶ Las tareas de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.
- ▶ La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.
- ▶ Utilice exclusivamente los accesorios suministrados. La garantía de la unidad expirará si utiliza accesorios de otros fabricantes.
- ▶ Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todos los componentes que puedan entrar en contacto con los alimentos.
- ▶ Desconecte el cable de alimentación inmediatamente después de su uso.
- ▶ No procese huesos, nueces u otros ingredientes duros.
- ▶ Picadora de carne: Procese los trozos de carne sin tendones, huesos o grasa.
- ▶ Utilice el aparato de forma continuada como máximo durante 10 minutos (con accesorio para batidora de pie durante un

máximo de 1,5 minutos). Espere hasta que el aparato enfríe durante 30 minutos.

HINWEIS

Nota

- ▶ No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ No sobrecargue el aparato ni lo ponga en marcha en vacío.
- ▶ Asegúrese de que todos los componentes están correctamente montados y quedan bien asentados.
- ▶ No utilice el aparato para fines distintos a los domésticos.
- ▶ El equipo no está previsto para su uso en combinación con un temporizador externo o un sistema remoto separado.
- ▶ No sobrecargue la tolva de llenado ni la carcasa de sinfín y presione los ingredientes utilizando el tope sin ejercer demasiada fuerza hacia abajo, ya que podría causar daños al aparato.
- ▶ Utilice un accesorio de cada vez (agitadores, accesorio rallador, picadora o accesorio para batidora de pie). Mantenga las tapas cerradas de los accesorios/accionamientos utilizados.
- ▶ Incluso si utiliza el accesorio rallador, la picadora o el accesorio para batidora de pie, el vaso batidor debe colocarse y estar firmemente cerrado mediante su tapa.
- ▶ No procese accesorios congelados. El aparato podría resultar dañado.
- ▶ El aparato se apaga automáticamente en caso de sobrecalentamiento. Desconecte el enchufe y deje enfriar el aparato antes de volver a utilizarlo.
- ▶ El aparato no debe moverse durante el funcionamiento.

HINWEIS**Nota**

- ▶ No exceda la capacidad máxima del accesorio para batidora de pie.

44.3 Peligro de lesiones

▲ WARNUNG**Advertencia****El uso descuidado de la unidad puede provocar lesiones**

Para evitar lesiones tenga en cuenta las siguientes precauciones:

- ▶ Nunca toque la carcasa de sinfín de la picadora ni introduzca los dedos en la ranura de llenado del accesorio rallador. Utilice para ello el tope incluido.
- ▶ Nunca introduzca los dedos ni ningún elemento auxiliar para empujar los ingredientes más abajo en la carcasa de sinfín o para insertar la tolva de llenado mientras el aparato está encendido. Utilice exclusivamente el tope para este fin.
- ▶ Nunca toque los accesorios mientras el aparato está en funcionamiento.
- ▶ Asegúrese de que el motor y el accesorio se hayan detenido antes de tocar el aparato.
- ▶ Los tambores de rallado del accesorio rallador, la cuchilla de la picadora y las cuchillas de la batidora de pie son elementos afilados, por lo que debe asirlos con precaución. Actúe con precaución al manipular las cuchillas cuando vacíe o limpie los accesorios.
- ▶ Nunca toque el interior del vaso mezclador o de los agitadores, el accesorio de la batidora de pie, el accesorio rallador o la picadora, cuando estén montados y el enchufe conectado.

▲WARNUNG Advertencia

- ▶ Solo debe utilizar la batidora de pie y el vaso mezclador con la tapa colocada. Abra la tapa solo cuando el aparato se haya detenido completamente y el selector giratorio esté ajustado en 0.
- ▶ **Por su propia seguridad:**
Nunca debe utilizar la batidora de pie sin la tapa original incluida. Asimismo debe evitar tocar la jarra/el vaso batidor (vaso mezclador) durante el funcionamiento.
- ▶ Nunca introduzca alimentos a mano, ni introduzca los dedos en la ranura de llenado o en la carcasa de sinfín, en su lugar debe utilizar el tope.
- ▶ No toque ningún componente móvil.
- ▶ Evite que la ropa amplia, el cabello largo o el cable de alimentación entren en contacto con los componentes móviles del aparato.
- ▶ No introduzca objetos (p. Ej. Cubiertos) en la tolva de llenado, la carcasa de sinfín, los accesorios o el vaso mezclador. Existe peligro de lesiones físicas y el aparato podría sufrir daños.
- ▶ Si cualquier objeto bloquea el tambor de rallado o las cuchillas, desconecte el enchufe de alimentación de la toma y espere hasta que el aparato se haya detenido completamente. A continuación, intente desbloquearlo.
- ▶ Antes de montar/desmontar el accesorio de la batidora de pie, los agitadores (gancho de amasado, agitador plano, escobilla para punto de nieve), el rallador (con tambor o picadora (con sus componentes) retire primero el enchufe de alimentación.

▲WARNUNG Advertencia

- ▶ Siempre debe desconectar el enchufe de alimentación antes de retirar el accesorio de la batidora de pie o el vaso agitador.
- ▶ Desconecte el cable de alimentación y espere a que todas las partes móviles se detengan antes de retirarlas.
- ▶ Desconecte el cable de alimentación cuando deje la unidad desatendida, antes de limpiarla o antes de retirar o incorporar accesorios o componentes.
- ▶ Picadora de carne: Nunca coloque la cara sobre el tubo colector con la bandeja de carga cuando el motor esté en marcha. Si al preparar los ingredientes ha pasado por alto huesos u otros componentes duros, estos podrían, al igual que pedazos de carne, ser despedidos por la máquina. ¡Advertencia, peligro de lesiones!

44.4 Peligro de electrocución

▲GEFAHR Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ▶ No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.

- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

44.5 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

44.6 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

45 Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

45.1 Instrucciones de seguridad

⚠️ WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

► Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

45.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El aparato incluye los siguientes componentes de fábrica:

- Carcasa con motor, agitadores (gancho de amasar, agitador plano, escobilla para punto de nieve)
- Vaso agitador con tapa (protección antisalpicaduras)
- Accesorio para batidora de pie con tapa
- Accesorio rallador compuesto de: Tolva de llenado, tope, 4 tambores (rebanado, raspado, juliana gruesa y juliana fina)
- Opcionalmente: Picadora compuesta de: Tope, recipiente de llenado, carcasa de sinfín, sinfín, cuchilla, discos perforados (fino, mediano, grueso), anillo fijador/contratuera. El accesorio de picadora puede adquirirse por separado, indicando el código de ref. 3152.
- Manual del usuario

HINWEIS

Nota

- Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

45.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

45.4 Eliminación del embalaje



El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.

La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde".

HINWEIS

Nota

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

45.5 Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie llana y estable.
- No utilice el aparato en exteriores.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El dispositivo requiere una circulación de aire adecuada (distancia mínima de 15 cm).
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La instalación y el montaje de este dispositivo en instalaciones móviles (barcos, por ejemplo) puede llevarse a cabo por empresas especializadas / si se aseguran las condiciones para el uso seguro de este equipo.

45.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.
- En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de 1,5 mm². El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación completamente.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

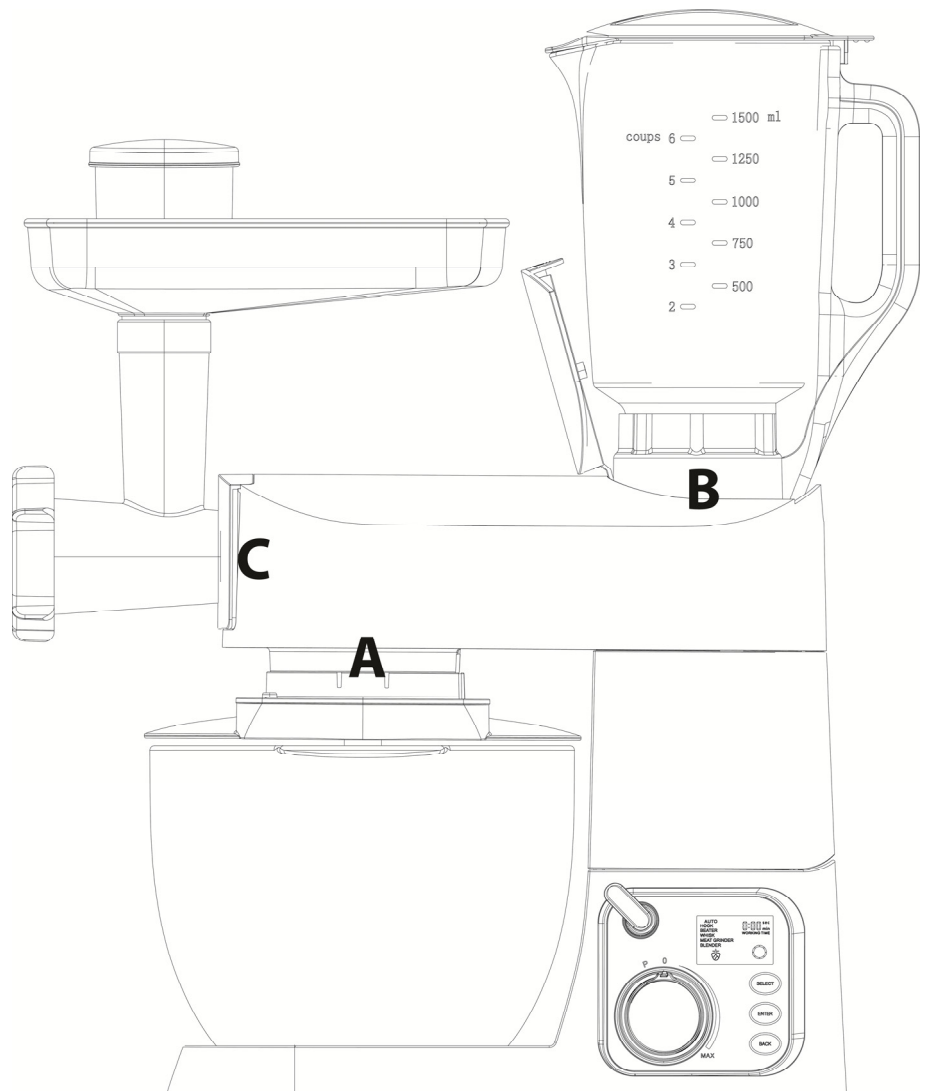
46 Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

46.1 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

46.2 Visión general



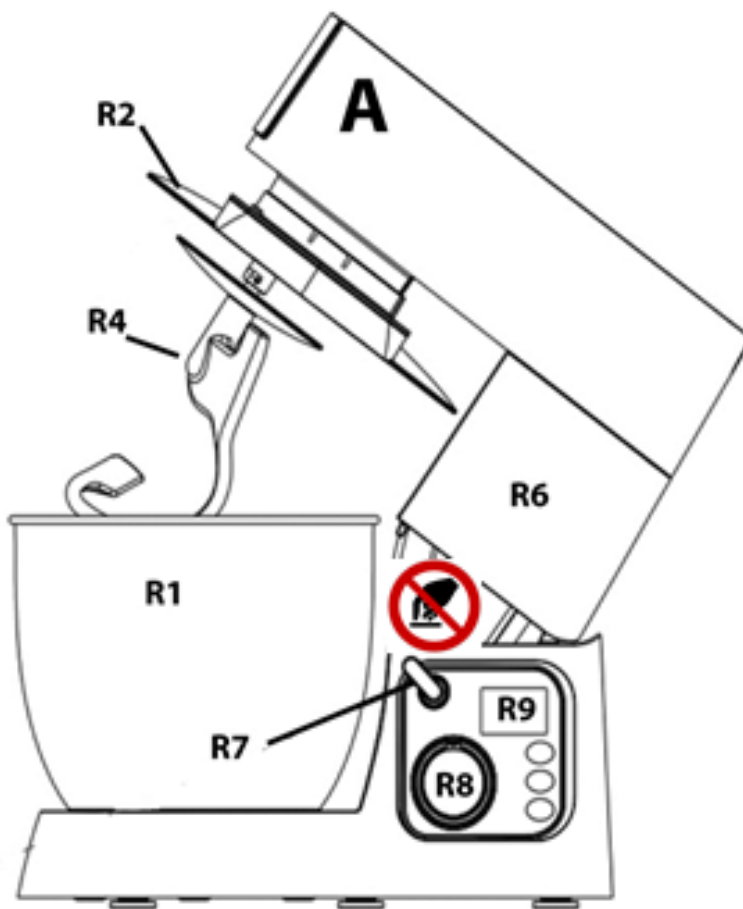
A Accionamiento para agitadores B Accionamiento para accesorio de batidora de pie
C Accionamiento para rallador o picadora

HINWEIS

Nota

- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse con el vaso batidor con tapa colocada.
- ▶ Solo debe utilizarse un accesorio a la vez.
- ▶ Mantenga las tapas cerradas de los accesorios/conexiones utilizados.

Función batidora



A Accionamiento para agitadores

R1 Vaso batidor

R2 Tapa (antisalpicaduras) con abertura

R3 Escobilla para punto de nieve

R4 Gancho de amasado

R5 Agitador plano

R6 Carcasa con motor (aquí inclinada)

R7 Palanca de desbloqueo para carcasa con motor

R8 Selector giratorio para ajuste de velocidad

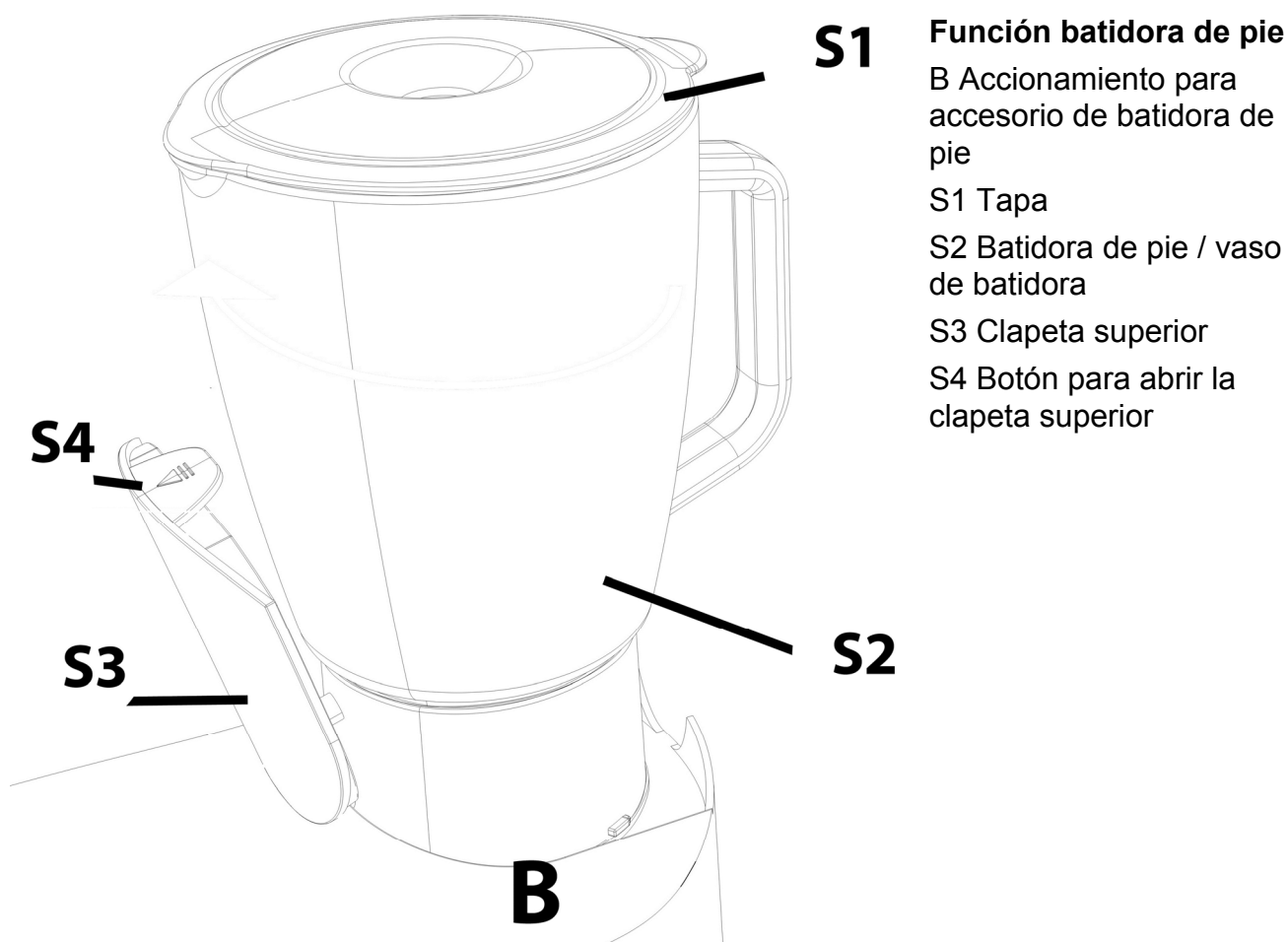
R9 Display (pantalla de indicación)



⚠️ WARNUNG Advertencia

► Evite que los dedos queden atrapados entre la carcasa con motor inclinada y la pata del aparato. ¡Peligro de lesiones físicas!

► Explicación de símbolo  = ¡No tocar!

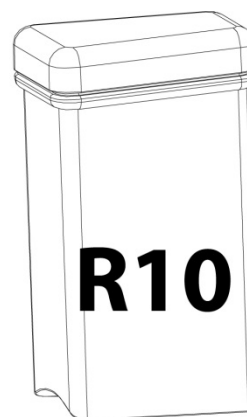
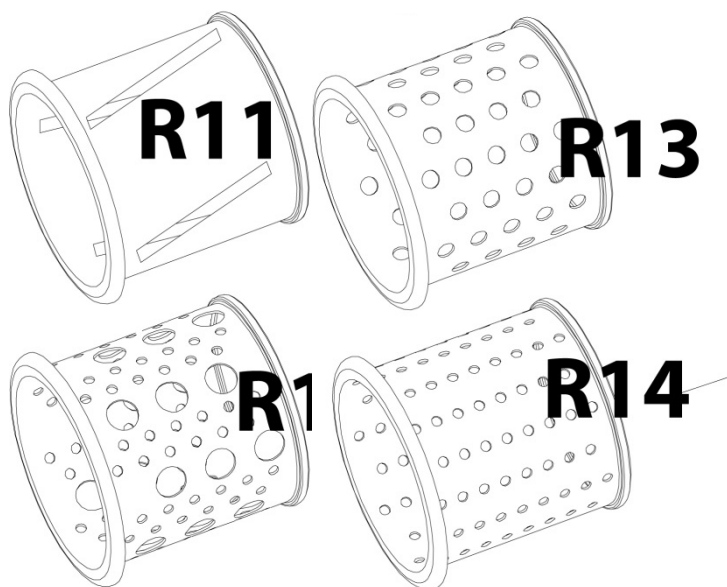


▲WARNING Advertencia

► **Por su propia seguridad:**

Nunca debe utilizar la batidora de pie sin la tapa original incluida. Asimismo debe evitar tocar la jarra/el vaso batidor (vaso mezclador) durante el funcionamiento.

Función rallador



R10 Tope

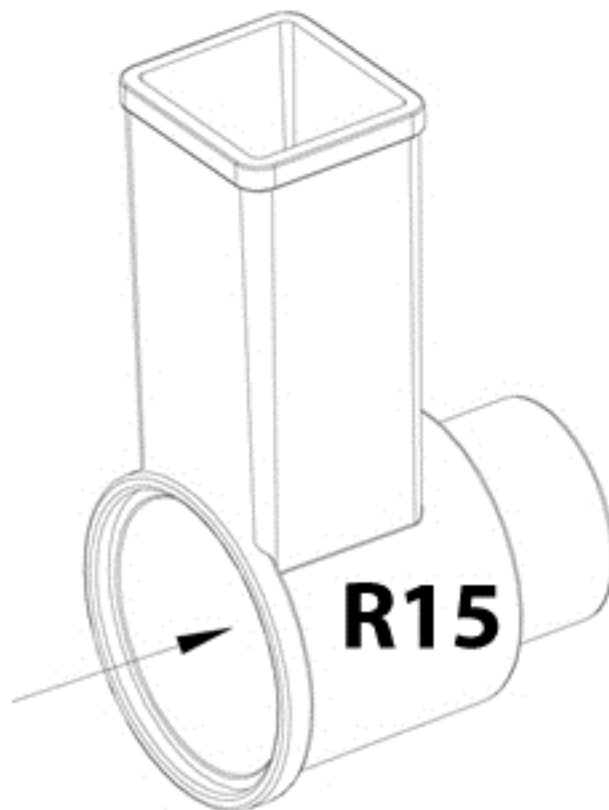
R11 Tambor para rebanar rodajas

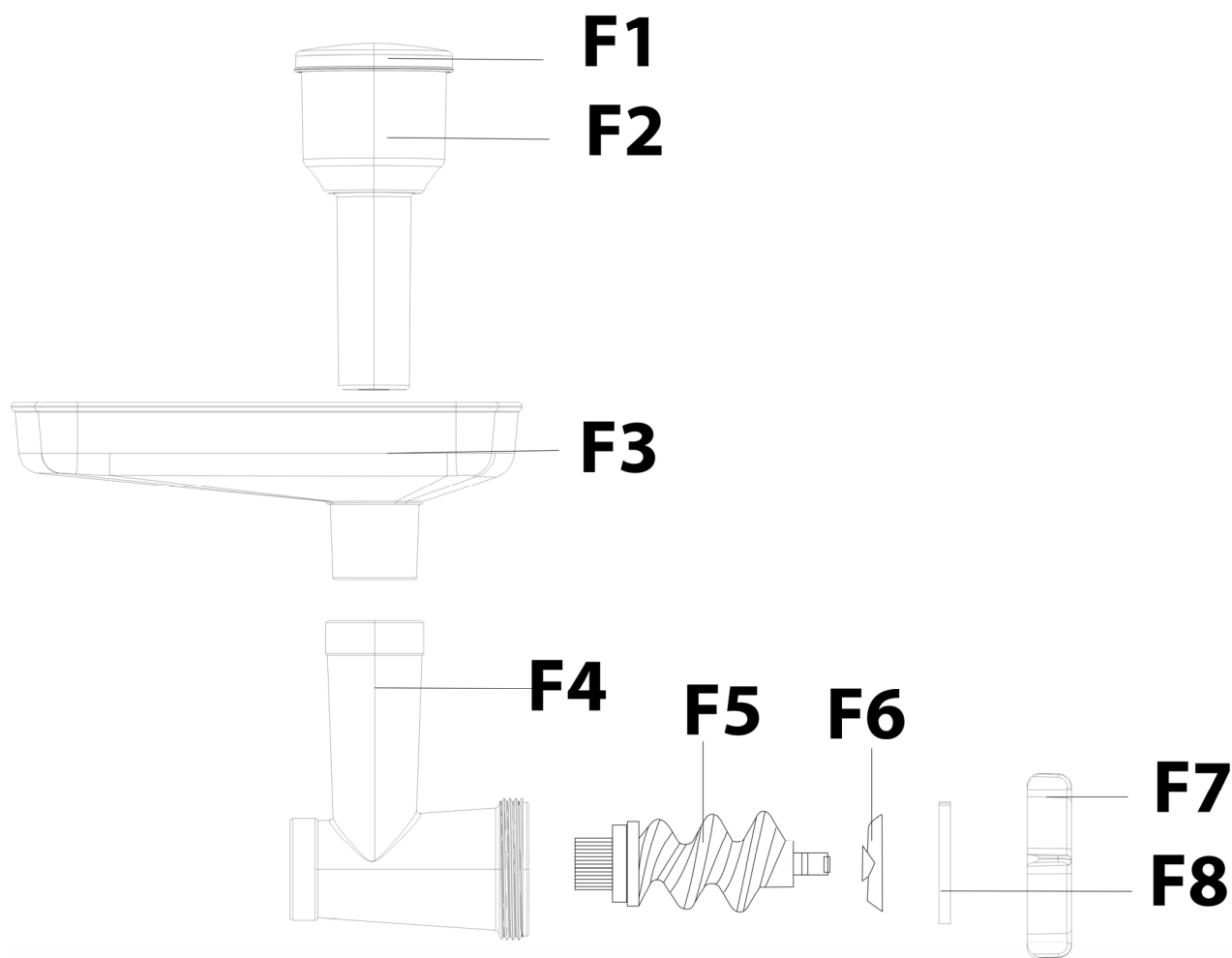
R12 Tambor para rallar

R13 Juliana gruesa

R14 Juliana fina

R15 Accesorio de fricción / tolva de llenado





Función opcional picadora

(El accesorio de picadora puede adquirirse por separado, indicando el código de ref. 3152)

F1 Tapa de tope

F2 Tope

F3 Recipiente de llenado

F4 Carcasa de sinfín / tolva de llenado

F5 Sinfín

F6 Cuchilla

F7 Anillo de sujeción / contratuerca

F8 Disco perforado (grueso, mediano, fino)


46.3 Ensamblaje

HINWEIS

Nota

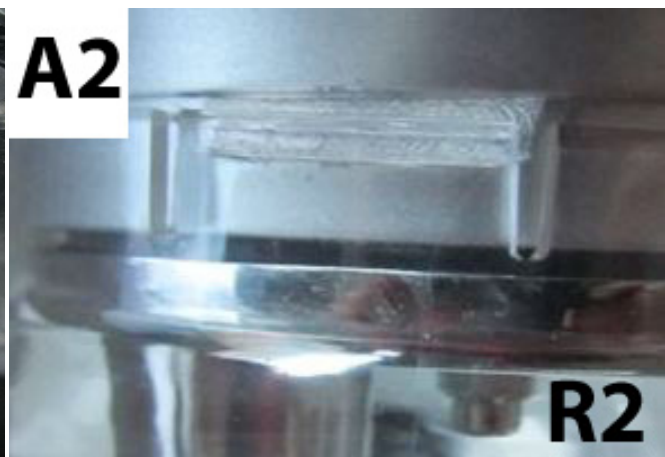
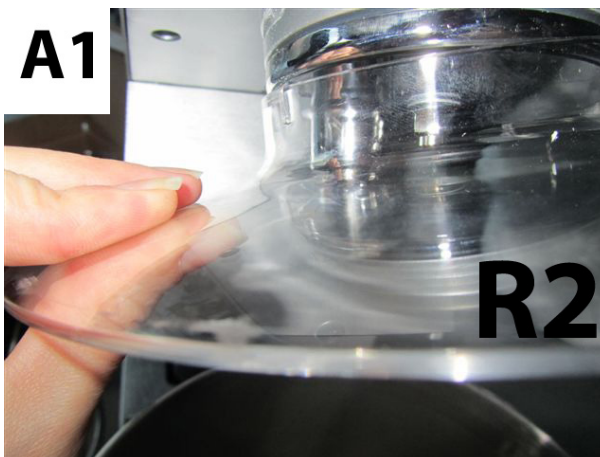
- ▶ El aparato únicamente debe utilizarse con el vaso batidor con tapa colocada.
- ▶ Solo debe utilizarse un accesorio a la vez.
- ▶ Mantenga las tapas cerradas de los accesorios/conexiones utilizados.

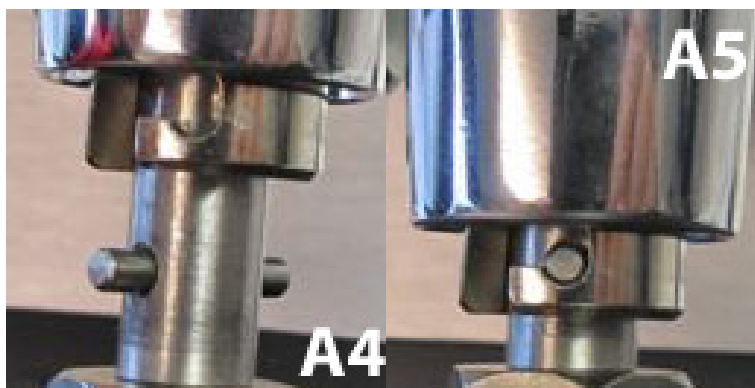
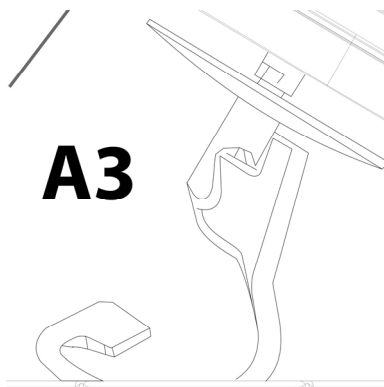


Coloque la carcasa con motor sobre la mesa.
Ajuste la palanca de desbloqueo (R7) hacia el símbolo de candado abierto  e incline la carcasa con motor

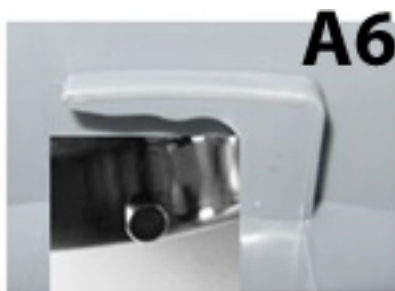
hacia atrás hasta que quede enclavada.

Inserte la tapa del vaso de la batidora (R2) presionándolo hacia arriba (ilustración A1) de forma que la fijación quede encastrada a derecha e izquierda (ilustración A2).





Enganche el elemento agitador (gancho de amasado, agitador plano o escobilla de punto de nieve, ilustración A3) en el accionamiento para los elementos agitadores empujando el agitador hacia arriba y a la derecha, hasta que los pasadores queden enclavados en el alojamiento (ilustración A4-A5).



Coloque el vaso agitador sobre la base y enrósquelo a derechas hasta que el vaso de la batidora quede bien enclavado. Para ello, los pasadores se insertan bajo los puntos de bloqueo (ilustración A6).


Para retirar el vaso de la batidora, desenrósqelo a izquierdas y retírelo tirando de él hacia arriba.

Función batidora de pie

Pulse el botón de la clapeta superior (S4) y luego empuje la clapeta hacia arriba y pliéguela hacia delante.



Coloque el accesorio para batidora de pie con el símbolo de

candado abierto  sobre la marca UNLOCK [DESBLOQUEO] (ilustración A7) y enrosque el accesorio para batidora de pie a izquierdas hasta que quede enclavado.

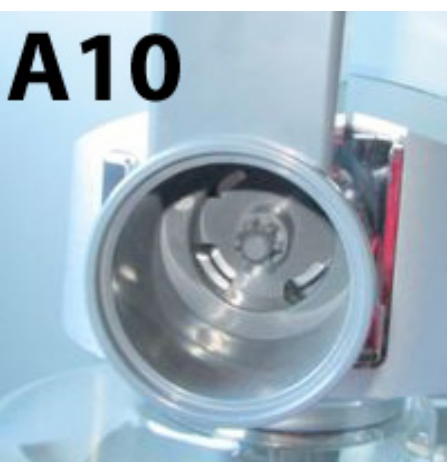
⚠️ WARNUNG Advertencia

► Las cuchillas del accesorio para batidora de pie están afiladas. No las toque. ¡Peligro de lesiones físicas!



Función rallador

Presione sobre la clapeta delantera e insértela hacia arriba para retirarla (ilustración A8).



Coloque el accesorio rallador en un ángulo de 45 grados (ilustración A9) y enrósquelo a izquierdas hasta que quede enclavado (ilustración A10).

Coloque el tambor deseado en el accesorio rallador (ilustración A11).

⚠️ WARNUNG Advertencia

- Proceda con cuidado al utilizar los tambores ralladores, ya que están afilados. ¡Peligro de lesiones físicas!

Coloque el tope en el accesorio rallador.



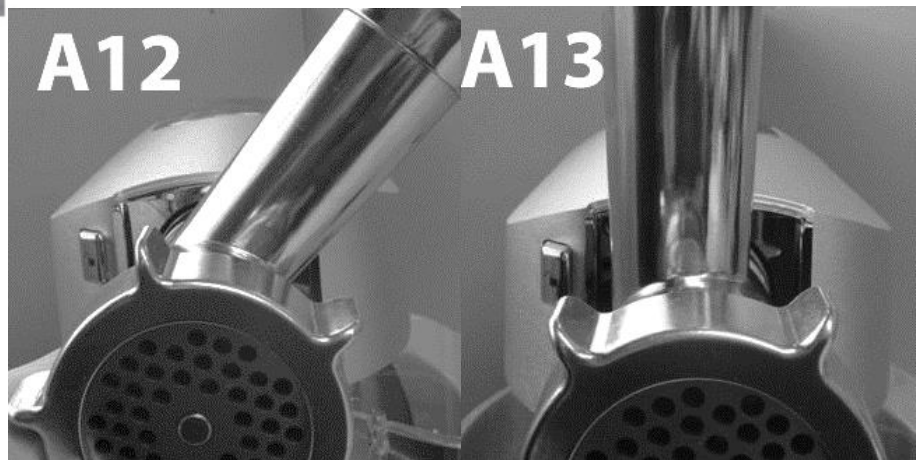
Para volver a retirar el accesorio rallador deberá pulsar el botón de desbloqueo y girar de nuevo el accesorio rallador a derechas hasta la posición a 45 grados.



Accesorio de máquina picadora (opcional)

Presione sobre la clapeta delantera e insértela hacia arriba para retirarla (ilustración A8).

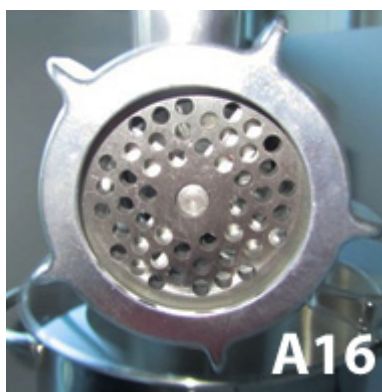
Coloque el accesorio de máquina picadora en un ángulo de 45 grados (ilustración A12) y enrósquelo a izquierdas hasta que quede enclavado (ilustración A13).



Coloque el sinfín en la carcasa de sinfín y luego inserte la cuchilla como se muestra en la ilustración A14 sobre su alojamiento; a continuación, coloque el disco perforado que desee tal y como se indica en la ilustración A15.

⚠️ WARNUNG Advertencia

- ▶ La cuchilla está afilada, por lo que deberá proceder con cuidado. ¡Peligro de lesiones físicas!



Coloque el anillo fijador / contratuerca y enrósquelo a derechas hasta que quede fijo (ilustración A16).

Coloque el recipiente de llenado en la carcasa de sinfín (ilustración A17) y luego inserte el tope.



Para volver a retirar el accesorio de máquina picadora deberá pulsar el botón de desbloqueo y girar de nuevo el accesorio de máquina picadora a derechas hasta la posición a 45 grados.

47 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

▲WARNING Advertencia

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.

HINWEIS Nota


- ▶ Enfríe el tubo colector (F4) antes de utilizar el aparato en el refrigerador o enjuague con agua fría, esto facilitará el procesamiento.
- ▶ El aparato solo se encenderá cuando haya sido ensamblado correctamente y la cubierta superior esté cerrada o el accesorio para batidora de pie esté colocado.
- ▶

47.1 Antes del primer uso

Limpie el aparato, véase "Limpieza".

47.2 Display (pantalla de indicación)

47.2.1 Modo manual.

Acople el enchufe de alimentación. Pulse el botón  para seleccionar el modo manual (MANUAL) y podrá regular la velocidad mediante el selector giratorio.

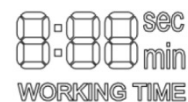
MANUAL




 sec
min
WORKING TIME



47.2.2 Modo automático

AUTO



Acople el enchufe de alimentación. Pulse el botón  y luego cambie al modo automático pulsando . Luego confirme pulsando .



Pulsando  puede seleccionar entre cinco funciones:

Hook = gancho de amasar

Beater = varilla agitadora



Whisk = escobilla de punto de nieve

Meat Grinder = picadora

Blender = batidora de pie

Confirme pulsando . Pulsando  volverá al menú de selección.

Función gancho de amasar (Hook)

Puede elegir entre 500 g, 1000 g y 1500 g mediante la función . Confirme la selección realizada pulsando . El aparato funcionará automáticamente.

500g = 3 minutos; 1000 g = 4 minutos; 1500 g = 5 minutos

Se mostrará el tiempo restante.

BEATER



Función varilla agitadora (beater)

El aparato funciona automáticamente hasta que usted


lo detenga pulsando .

Se mostrará el tiempo restante.



Función escobilla de punto de nieve

Hay tres opciones a elegir: de 2 a 4 huevos, de 5 a 8 huevos o de 9 a 12 huevos.

Confirme pulsando . Se mostrará el tiempo restante.

Función picadora


El aparato funciona automáticamente hasta que usted lo detiene pulsando



Se mostrará el tiempo restante.

Función batidora de pie

Hay dos opciones a elegir: picar hielo (ice crushen) o normal. Confirme la selección

realizada pulsando . Picadora de hielo: funciona durante 2 segundos, se pausa durante 2 segundos. El ciclo de picado se repite 7 veces.

Normal: el aparato funciona durante 1 minuto y luego para automáticamente.


Se mostrará el tiempo restante.


Puede detener el aparato en cualquier momento pulsando



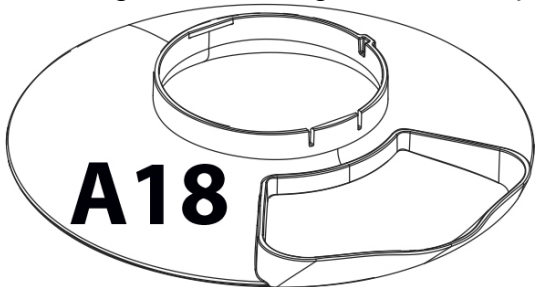
47.3 Uso de función de agitador

Introduzca los ingredientes deseados en el vaso para batidora y luego vuelva a inclinar la carcasa con motor hacia abajo.

Para ello, ajuste la palanca de desbloqueo hacia el símbolo de candado  abierto para desbloquear la función de enclavamiento y vuelva a inclinar la carcasa con motor hacia abajo hasta que quede enclavada. Ahora quedará enganchado el agitador en el vaso para batidora y éste deberá cerrarse colocando la tapa.

Inserte el enchufe de alimentación, gire el selector giratorio hasta 0 pulse  y luego seleccione el nivel de velocidad deseado (0-Max). (ejemplo modo manual).

Nivel de velocidad P = el aparato funciona en el nivel de velocidad máximo mientras se mantenga el selector giratorio en la posición P.



HINWEIS

Nota

► Si desea añadir ingredientes durante el procesamiento, puede hacerlo a través de la abertura de la tapa del vaso de la batidora (ilustración A18). Ajuste el selector giratorio a 0 y agregue los ingredientes deseados.

▲VORSICHT

Precaución

► Mantenga una distancia de la abertura de la tapa del vaso de la batidora si el aparato está en funcionamiento. Los ingredientes pueden salir proyectados al exterior.

47.4 Uso del accesorio para batidora de pie

Corte los ingredientes deseados en trozos grandes, viértalos en el accesorio para batidora de pie y coloque posteriormente la tapa.



Inserte el enchufe de alimentación, gire el selector giratorio hasta 0 pulse y luego seleccione el nivel de velocidad deseado (0-Max). (ejemplo modo manual).

Nivel de velocidad P = el aparato funciona en el nivel de velocidad máximo mientras se mantenga el selector giratorio en la posición P.

47.5 Uso del accesorio rallador

Corte los ingredientes deseados en trozos grandes e introdúzcalos en la tolva de llenado y presiónelos con cuidado utilizando el tope.

Conecte el enchufe de alimentación a la toma eléctrica y proceda tal y como se explica en el manual para colocar el accesorio de batidora de pie.

47.6 Uso de la picadora de carne:

Corte la carne en trozos. Quite todos los huesos, tendones y cartílagos. ¡No utilice carne congelada! ¡La carne congelada debe estar completamente descongelada! Coloque la carne en la bandeja de carga. Deslice con cuidado la carne con el empujador en el tubo colector. Si desea hacer carne tártara, pique la carne dos veces utilizando para esto el disco perforado mediano.

Conecte el enchufe de alimentación a la toma eléctrica y proceda tal y como se explica en el manual para colocar el accesorio de batidora de pie.

47.7 Preparación de embutidos

Para la producción de embutidos requerirá la boquilla para embutidos. Coloque el sinfín de compresión como de costumbre con el extremo más grueso primero en el tubo colector. Coloque la cuchilla y el disco perforado sobre el sinfín de compresión. A continuación, coloque la boquilla para la producción de embutidos sobre la cuchilla y disco perforado. Apriete el anillo de fijación.



Introduzca el relleno ya picado y aliñado para el embutido en la bandeja de alimentación y deslice con cuidado el relleno con el empujador en el tubo colector. Remoje la piel del embutido en agua durante al menos 10 minutos antes de rellenarlos.

Coloque la piel para embutidos humedecida sobre la boquilla para embutidos y haga funcionar el aparato como de costumbre. En caso de que la piel para embutidos se adhiera a la boquilla, humedézcala ligeramente con agua.

47.8 Procesamiento de masas, p.ej. para galletas

Necesitará el accesorio para galletas con plantilla .

Coloque el sinfín de compresión como de costumbre con el extremo más grueso primero en el tubo colector . Coloque la cuchilla y el disco perforado sobre el sinfín de compresión.



a) A continuación, coloque el accesorio para hacer galletas sobre la cuchilla y el disco perforado. Apriete el anillo de fijación.

b) Deslice la plantilla para las diferentes variantes de galletas a través de la fijación del accesorio para las galletas.

c) Luego, como de costumbre, coloque la bandeja de carga sobre el tubo colector y utilice el empujador para empujar la masa dentro del tubo colector.

48 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

48.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato.

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red de alimentación eléctrica y si no está siendo utilizado, desconéctelo de la toma igualmente.
- ▶ No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ No emplee objetos cortantes como cepillos de metal u otros para la limpieza.
- ▶ No utilice limpiadores agresivos ni disolventes
- ▶ Los tambores de rallado del accesorio rallador, la cuchilla de la picadora y las cuchillas de la batidora de pie son elementos afilados, por lo que debe asirlos con precaución. Actúe con precaución al manipular las cuchillas cuando vacíe o limpie los accesorios.

48.2 Limpieza

Retire los accesorios del aparato y lave todos los componentes que hayan entrado en contacto con los alimentos en una solución de agua jabonosa caliente. Lave todos los componentes de inmediato después del uso. Lave todos los componentes después de la limpieza en agua jabonosa caliente a fondo y luego séquelos con un paño suave.

Limpie la carcasa con motor utilizando un paño suave ligeramente humedecido.

49 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

49.1 Instrucciones de seguridad

▲VORSICHT Atención

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

49.2 Indicaciones de avería

Problema	Solución
El aparato no arranca.	Asegúrese de que el enchufe está correctamente encajado en la toma de alimentación eléctrica. Asegúrese de que el aparato está correctamente ensamblado.
La unidad se detiene.	El aparato se sobrecalienta. Desconecte el cable de alimentación y apague la unidad. Desmonte la unidad y retire los ingredientes. Deje que la unidad se enfríe durante 60 minutos. Si la protección contra sobrecalentamiento se activa con frecuencia, póngase en contacto con servicio al cliente.

▲VORSICHT Atención

- ▶ Si con los pasos que se indican más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio técnico.

HINWEIS Nota: Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.



50 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.

HINWEIS Nota

- ▶ Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- ▶ Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

51 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material. Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial. En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto. Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro. Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

52 Datos técnicos

Denominación	KM 1200 Chef
Nº de art.	3151
Consumo de potencia	1200 W
Conexión	220 -240 V, 50-60 Hz
Dimensiones exteriores (An/H/P)	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm
Peso	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg

Originele Gebruiksaanwijzing

Keukenmachine KM 1200 Chef



www.tuv.com
ID: 1419044162



Artikelnummer 3151

53 Gebruiksaanwijzing

53.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw KM 1200 CHEF als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

53.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de KM 1200 CHEF (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat. De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

- Ingebruikname
- bediening
- oplossing van een storing en/of
- Reiniging van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

53.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

▲GEFAHR

Gevaar

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

▲WARNING

Waarschuwing

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

▲VORSICHT

Voorzichtig

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

- ▶ De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS

Tip

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

54 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat. Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

54.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is ontworpen voor gebruik in het huishouden en gesloten ruimtes voor het

- roeren, mixen en opkloppen van voeding (roerelementen)
- Mixen van sauzen, pesto, babypap en dergelijke (blender-opzetstuk)
- Snijden en snipperen van voeding (rasp-opzetstuk)
- Draaien van gehakt en tartaar (optioneel verkrijgbaar vleeswolf-opzetstuk)

bepaald.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

Het apparaat is NIET geschikt voor de verwerking van ijsklontjes, bevroren voeding, voeding met een harde pit (zoals kersen) en dergelijke harde voedingsmiddelen.

⚠️ **WARNUNG** Waarschuwing

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!

Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

54.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS Tip

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

Lees deze aanwijzingen zorgvuldig door en bekijk de illustraties in deze handleiding nauwkeurig voordat u het apparaat gebruikt.

- ▶ Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schade. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.

HINWEIS**Tip**

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ▶ Dit apparaat mag niet door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vaardigheden, of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en de netkabel buiten het bereik van kinderen.
- ▶ Reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten.
- ▶ Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ▶ Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ▶ Gebruik uitsluitend de meegeleverde toebehoren. De garantie van het apparaat vervalt als u toebehoren van andere fabrikanten gebruikt

HINWEIS**Tip**

- ▶ Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen die met levensmiddelen in contact kunnen komen zorgvuldig.
- ▶ Trek de stekker meteen na gebruik weer uit het stopcontact.
- ▶ Verwerk geen botten, noten of andere harde producten.
- ▶ Gehaktmolen: Verwerk stukken vlees zonder pezen, botten en vet.
- ▶ Gebruik het apparaat maximaal 10 minuten aan een stuk (met het blender-opzetstuk maximaal 1,5 minuten). Laat het apparaat vervolgens 30 minuten afkoelen.
- ▶ Het apparaat, niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Doe de machine niet te vol en laat hem niet leeg draaien.
- ▶ Verzeker u ervan dat alle onderdelen goed gemonteerd zijn en vastzitten.
- ▶ Gebruik de machine alleen voor huishoudelijke doeleinden.
- ▶ Het apparaat is er niet voor bedoeld om met een externe tijdschakelaar of een afzonderlijke afstandsbediening te worden gebruikt.
- ▶ Zorg ervoor dat de vultrechter/de behuizing niet te vol is en druk de ingrediënten niet te vast naar beneden met de stamper, omdat dit het apparaat zou kunnen beschadigen.
- ▶ Gebruik altijd een opzetstuk (roerelementen, rasp, vleeswolf of blender). Houd de afdekkingen van de niet gebruikte opzetstukken gesloten.
- ▶ Ook wanneer u de rasp, vleeswolf of blenderopzetstukken gebruikt, moet de roerkom worden geplaatst en door het deksel vast worden afgesloten.

HINWEIS

Tip

- ▶ Verwerk geen bevroren ingrediënten. Het apparaat kan beschadigd raken.
- ▶ Het apparaat wordt in het geval van oververhitting automatisch uitgeschakeld. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen, voordat u het opnieuw gebruikt.
- ▶ Het apparaat mag tijdens het gebruik niet worden bewogen.
- ▶ Overschrijd nooit de maximale vulhoogte van het blender-opzetstuk.

54.3 Gevaar voor lichamelijk letsel

▲ WARNUNG

Waarschuwing

Als u niet voorzichtig met het apparaat omgaat, bestaat gevaar voor lichamelijk letsel.

Neem de volgende veiligheidsmaatregelen in acht om gevaar voor letsel te vermijden:

- ▶ Steek uw handen nooit in de behuizing van de vleeswolf of in de vultrechter van het rasp-opzetstuk, gebruik altijd de stamper.
- ▶ Gebruik nooit uw vingers of een hulpmiddel om ingrediënten dieper in de behuizing of de vultrechter te duwen, wanneer het apparaat vol is. Gebruik uitsluitend de stamper voor dit doel.
- ▶ Raak de accessoires niet aan, wanneer het apparaat in werking is.
- ▶ Controleer, dat de motor en de accessoires tot stilstand zijn gekomen, voordat u het apparaat aanraakt.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ De rasptrommels van het rasp-opzetstuk, de messen van de vleeswolf en de bladen van de blender zijn scherp, pak deze voorzichtig vast. Wees voorzichtig in de omgang met de messen/bladen bij het legen of reinigen van de opzetstukken.
- ▶ Steek uw hand nooit in de roerkom of de roerelementen, het blender-opzetstuk, het rasp-opzetstuk of de vleeswolf, wanneer deze zijn gemonteerd en de stekker in het stopcontact zit.
- ▶ Gebruik de blender en de roerkom alleen met gesloten deksel. Open het deksel alleen wanneer het apparaat volledig tot stilstand is gekomen en de draaiknop op 0 staat.

▶ **Voor uw eigen veiligheid:**

Gebruik het blender-opzetstuk nooit zonder het meegeleverde originele deksel. Houd tijdens het gebruik uw handen niet in de beker/mengvat.

- ▶ Vul nooit voedingsmiddelen met de hand bij, steek u hand nooit in de invultrechter of de behuizing, maar gebruik altijd de stamper.
- ▶ Raak geen bewegende onderdelen aan.
- ▶ Let erop, dat losse kleding, lang haar of het stroomsnoer de bewegende onderdelen niet aanraken.
- ▶ Plaats geen voorwerpen (b.v. bestek) in de vultrechter, de behuizing, de opzetstukken of de roerkom. Dit kan leiden tot verwondingen of beschadigingen aan het apparaat.
- ▶ Wanneer iets de rasptrommel, de messen of bladen blokkeert, trek dan eerst de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen. Probeer dan voorzichtig de blokkade te verwijderen.

▲WARNING Waarschuwing

- ▶ Trek voor de montage/demontage van het blender-opzetstuk, roerelementen (kneedhaak, klopper, garde), rasp-opzetstuk (met trommel) of vleeswolf-opzetstuk (met onderdelen) de stekker uit het stopcontact.
- ▶ Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het blender-opzetstuk of de roerkom verwijdert.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact en wacht tot alle zich bewegende onderdelen tot stilstand zijn gekomen, voordat u deze verwijdert.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact, als het apparaat niet onder toezicht staat, voor iedere reiniging en voordat u toebehoren of onderdelen verwijdert of inbouwt.
- ▶ Gehaktmolen: Houd nooit uw gezicht boven de persschroef met vultrechter, als de motor loopt. Als u bij de voorbereiding van de ingrediënten botten of ander harde bestanddelen niet gezien hebt, kunnen deze er net als stukken vlees uit worden geslingerd. Let op Gevaar voor lichamelijk letsel!

54.4 Gevaar door elektrische stroom

▲GEFAHR Gevaar

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.

- ▶ Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ▶ Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.

54.5 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.

Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

54.6 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

55 Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

55.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

55.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De KM 1200 CHEF wordt standaard met de volgende onderdelen geleverd:

- Motorbehuizing, roerelementen (kneedhaak, klopper, garde)
- Roerkom met deksel (bescherming tegen spetters)
- Blender-opzetstuk met deksel
- Rasp-opzetstuk bestaande uit: vultrechter, stamper, 4 trommels (schijven, raspen, Julienne grof, Julienne fijn)
- Optioneel: Vleeswolf-opzetstuk bestaande uit: stamper, vulschaal, behuizing, persschroef, mes, gatenschijven (fijn, medium, grof), fixeerring/wartelmoer. (U kunt het vleeswolf-opzetstuk apart aanschaffen, Caso artikelnummer 3152)
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS Tip

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

55.3 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk:

Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.



55.4 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS

Tip

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

55.5 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- De machine moet op een vlakke en stabiele ondergrond worden geplaatst.
- Gebruik het apparaat niet buiten.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
- Het apparaat heeft voldoende luchtcirculatie nodig (minimale afstand 15 cm).
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- De installatie en montage van dit apparaat in mobiele installaties (bijv. schepen) kunnen worden uitgevoerd door gespecialiseerde bedrijven / als ze de voorwaarden te scheppen voor het veilig gebruik van deze apparatuur.

55.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden.

Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpe oppervlakten gelegd is.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidsschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
- Wikkel de stroomsnoer voor ieder gebruik volledig af.
- De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

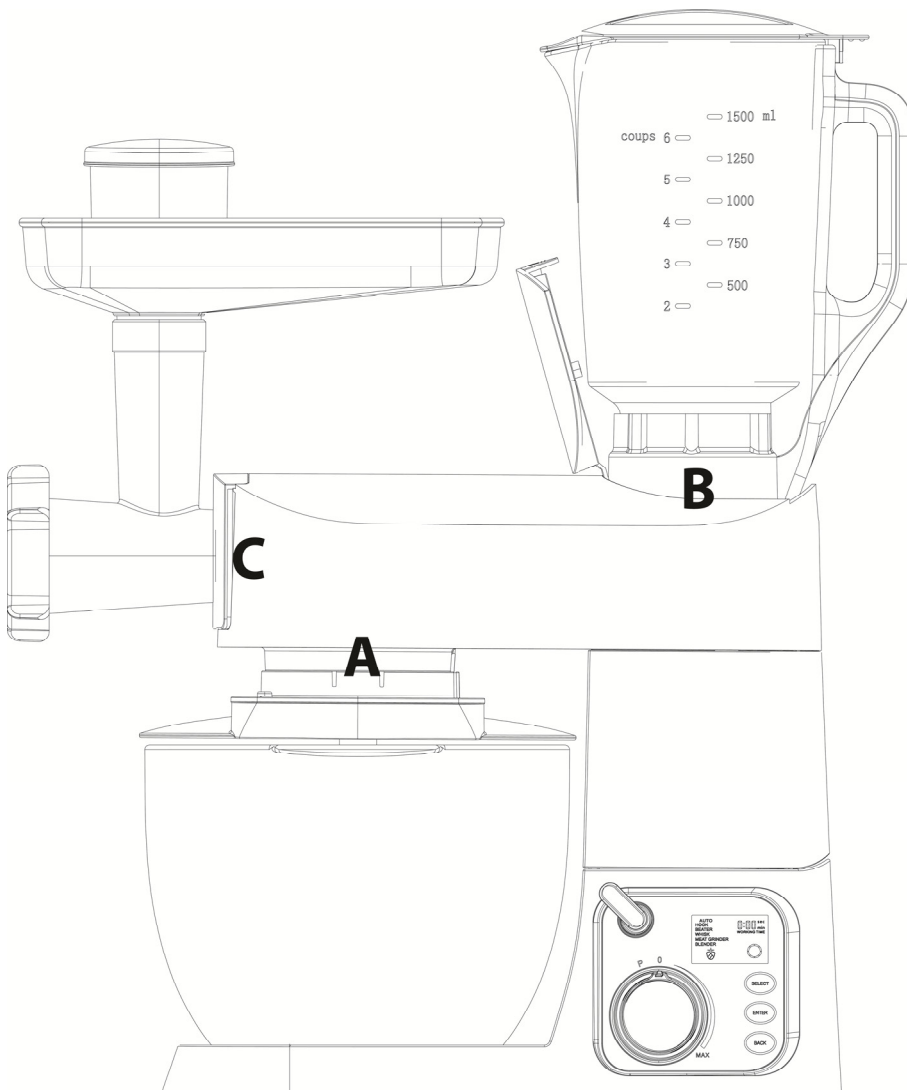
56 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

56.1 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

56.2 Overzicht



A Aandrijving voor de roerelementen

B Aandrijving voor blender-opzetstuk

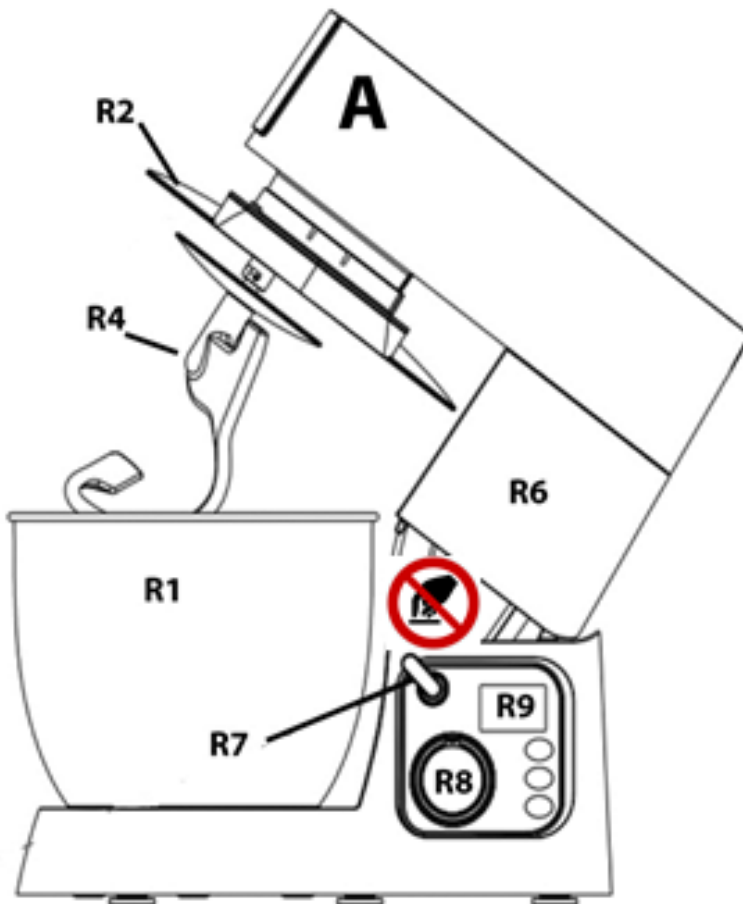
C Aandrijving voor rasp-opzetstuk of vleeswolf-opzetstuk

HINWEIS

Tip

- ▶ Het apparaat mag alleen worden bediend met de roerkom en het deksel op hun plek.
- ▶ Er mag altijd hoogstens een opzetstuk worden gebruikt.
- ▶ Houd de afdekkingen van de niet gebruikte opzetstukken/aansluitingen gesloten.

Functie roeren



A Aandrijving voor roerelementen

R1 roerkom R2 deksel (bescherming tegen spetters) met opening

R3 garde

R4 kneedhaak

R5 klopper

R6 motorbehuizing (hier gekanteld)

R7 ontgrendelingshendel voor motorbehuizing

R8 draaiknop voor instelling van de snelheid

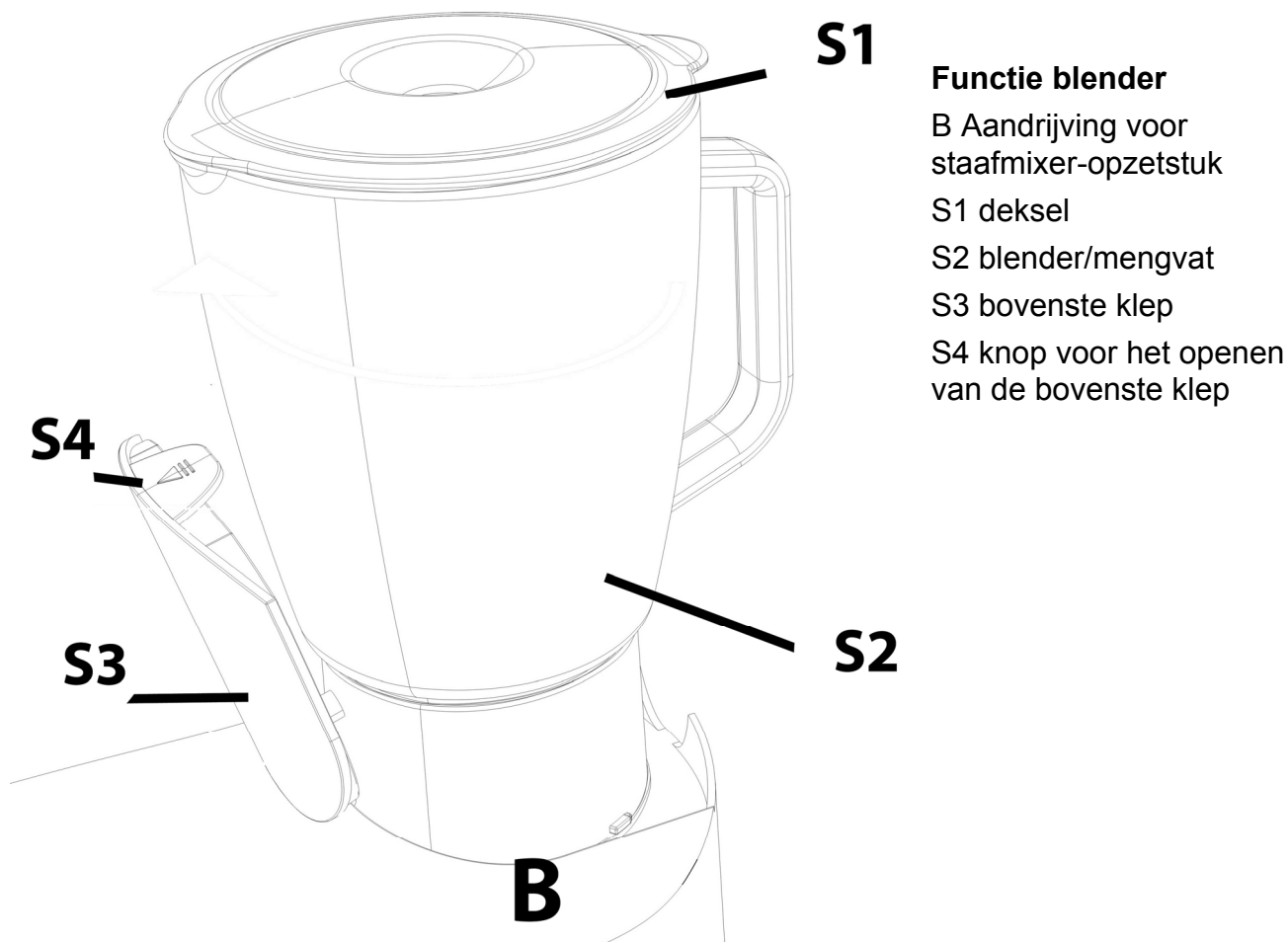
R9 display



⚠️ WARNUNG Waarschuwing

► Pas op, dat u niet met uw vingers tussen de gekantelde motorbehuizing en het voetstuk van het apparaat klem komt te zitten. Verwondingsrisico!

► Betekenis van de symbolen  = niet aanraken!

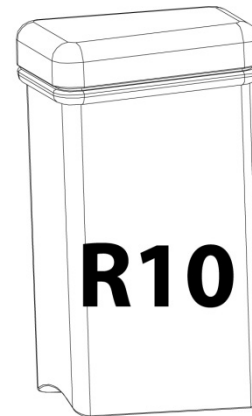
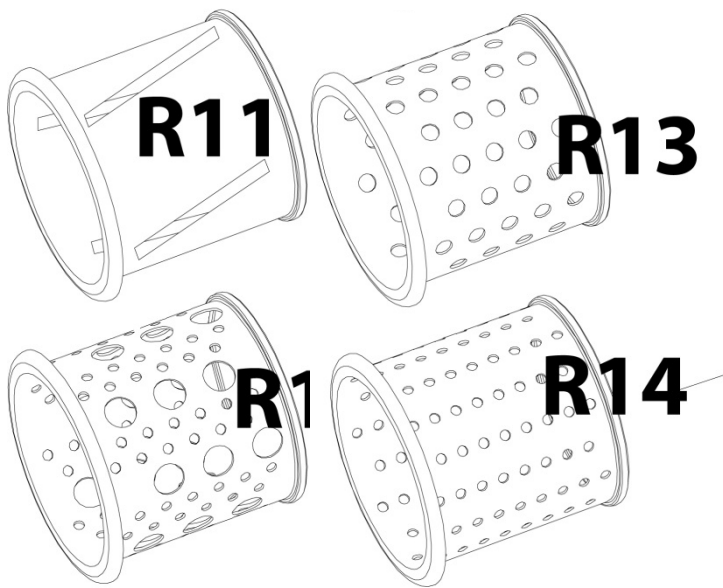


⚠️ WARNUNG **Waarschuwing**

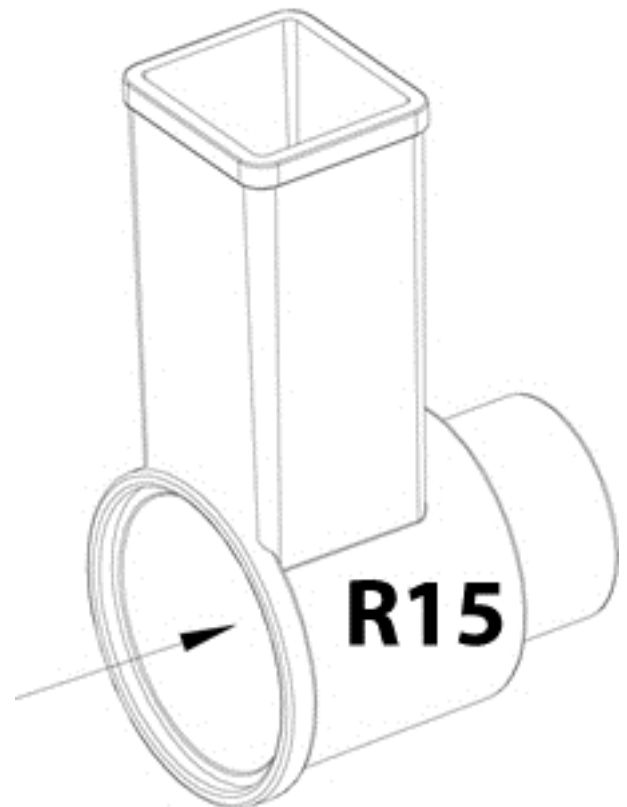
► **Voor uw eigen veiligheid:**

Gebruik het blender-opzetstuk nooit zonder het meegeleverde originele deksel. Houd tijdens het gebruik uw handen niet in de beker/mengvat.

Functie rasp



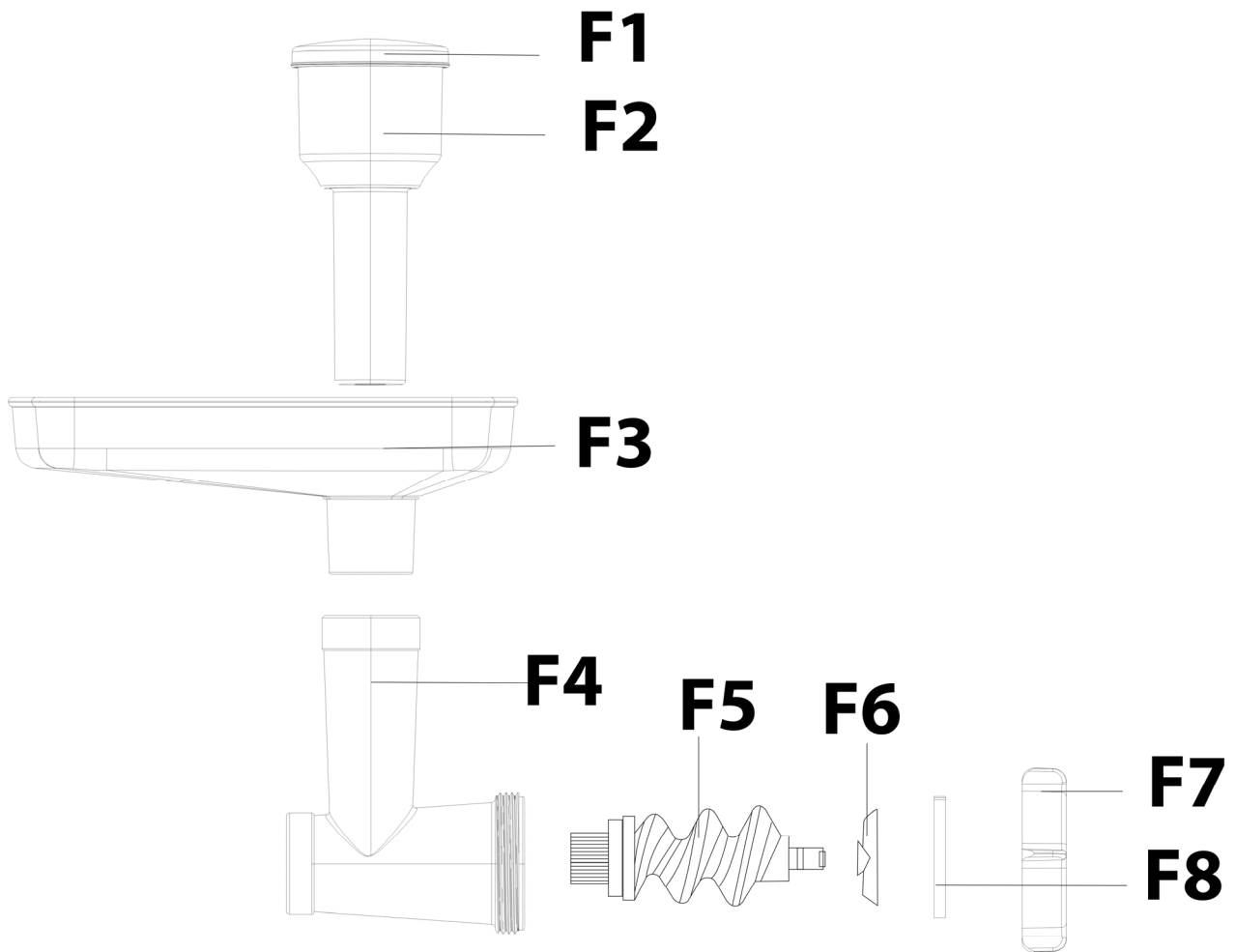
- R10 stamper
- R11 trommel voor schijven
- R12 trommel voor raspen
- R13 Julienne grof
- R14 Julienne fijn
- R15 rasp-opzetstuk/vultrechter



Optionele functie vleeswolf

(U kunt het vleeswolf-opzetstuk apart aanschaffen, Caso artikelnummer 3152)

F1 stamper-deksel



F2 stamper

F3 vulschaal

F4 behuizing/vultrechter

F5 persschroef

F6 mes

F7 fixeerring/wartelmoer

F8 gatenschijf (grof, medium, fijn)

56.1 Montage


HINWEIS

Tip

- ▶ Het apparaat mag alleen worden gebruikt wanneer de roerkom met het deksel op zijn plek zit.
- ▶ Er mag hoogstens een opzetstuk tegelijkertijd worden gebruikt.
- ▶ Houd de afdekkingen van de niet gebruikte opzetstukken/aansluitingen gesloten.

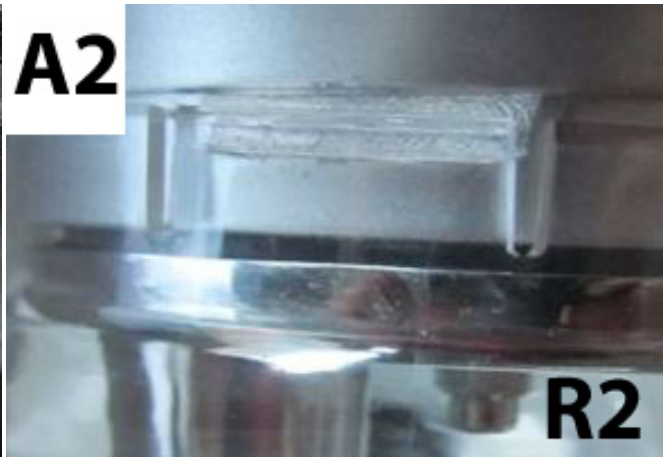
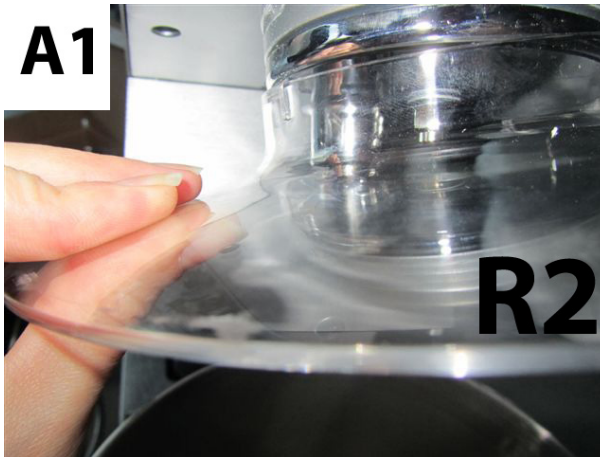


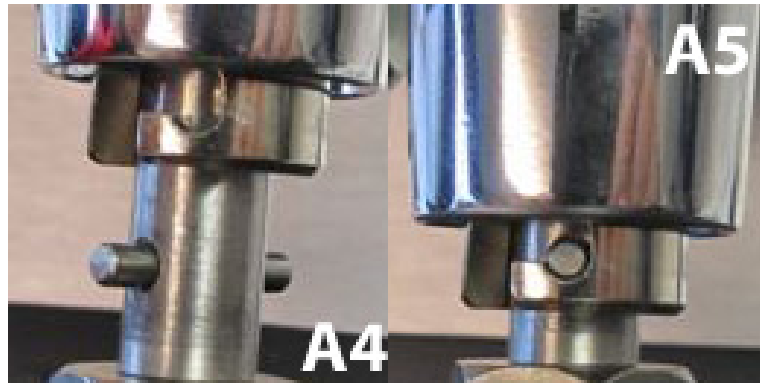
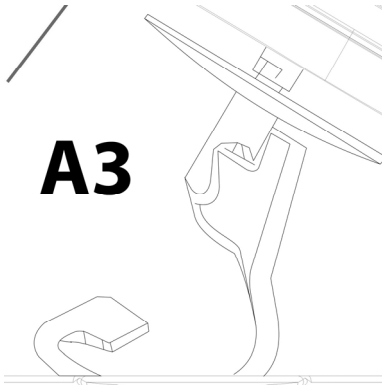
Plaats de motorbehuizing op de tafel.

Plaats de ontgrendelingshendel (R7) op het geopende slotsymbool  en kantel de motorbehuizing naar

achteren, totdat deze vastklikt.

Plaats het deksel op de roerkom (R2), door deze naar boven te drukken (afbeelding A1), zodat aan de linker- en rechterkant de bevestiging in elkaar grijpt (afbeelding 2).





Hang het roerelement (kneedhaak, klopper of garde, afbeelding A3) in de aandrijving voor roerelementen, door het roerelement naar boven en naar rechts te schuiven, totdat de pennen op hun plaats klikken (afbeelding A4-A5).

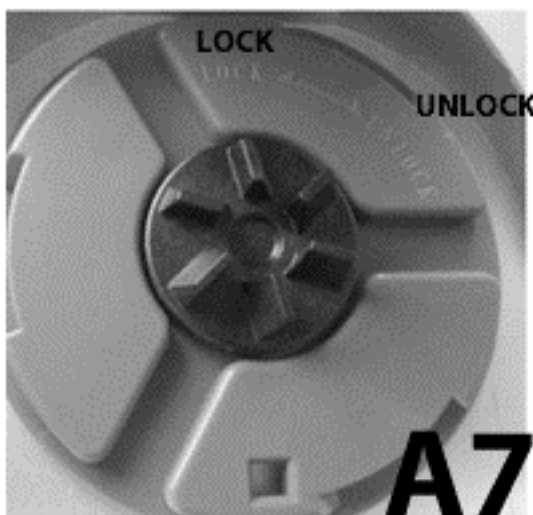


A6 Plaats de roerkom op het voetstuk en draai deze rechtsom vast, totdat de roerkom op zijn plaats klikt. Daarbij worden de pennen onder de vergrendeling geschoven (afbeelding A6).

Om de roerkom te verwijderen draait u de roerkom linksom en trekt u hem naar boven.

Functie blender

Druk op de knop aan de bovenste klep (S4) en schuif vervolgens de klep naar boven en klap deze naar voren.



Plaats het blender-opzetstuk met het geopende slotsymbool

☐ boven de markering UNLOCK (afbeelding A7) en draai het blender-opzetstuk linksom vast, totdat het op zijn plaats klikt.



⚠️ WARNUNG Waarschuwing

► De bladen in het blender-opzetstuk zijn scherp. Raak deze niet aan. Verwondingsrisico!



Functie rasp

Druk op de voorste klep en schuif deze naar boven, om hem te verwijderen (afbeelding A8).



Plaats het rasp-opzetstuk in een hoek van 45 graden (afbeelding A9) en draai hem linksom vast, totdat hij vastklikt (afbeelding A10).

Plaats de gewenste trommel in het rasp-opzetstuk (afbeelding A11).

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Ga voorzichtig met de rasptrommels om, deze zijn scherp. Verwondingsrisico!

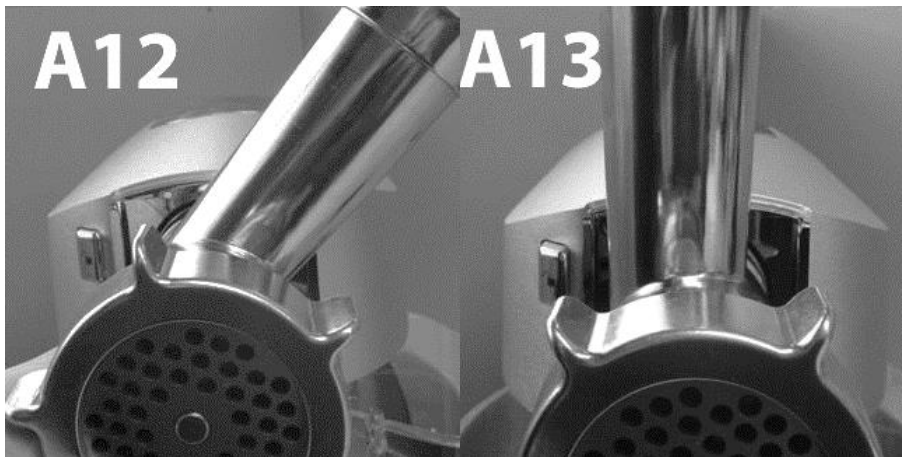
Plaats de stamper in het rasp-opzetstuk.



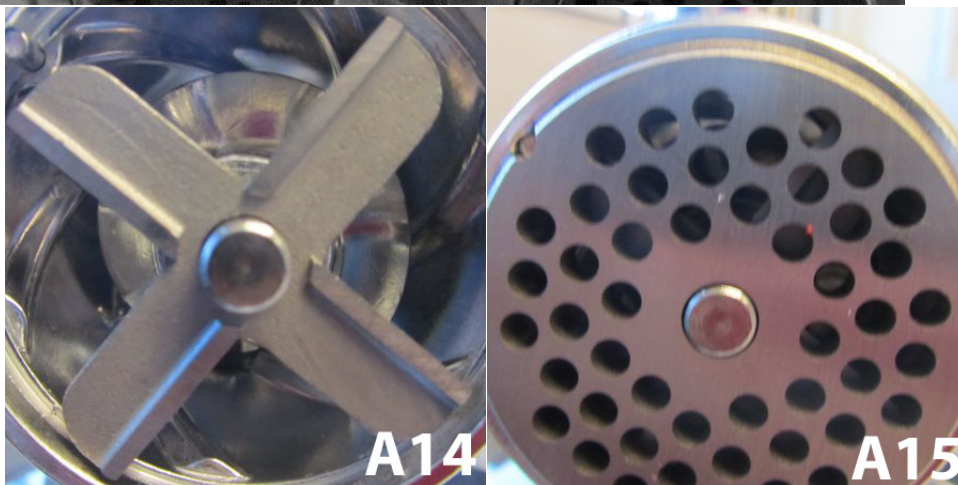
Wanneer u het rasp-opzetstuk weer wilt verwijderen, moet u op de ontgrendelingsknop drukken en het rasp-opzetstuk rechtsom terug in de 45-graden positie draaien.

Vleeswolf-opzetstuk (optioneel)

Druk op de voorste klep en schuif deze naar boven, om hem te verwijderen (afbeelding A8).



Plaats het vleeswolf-opzetstuk in een hoek van 45 graden (afbeelding A12) en draai het linksom vast, totdat hij vastklikt (afbeelding A13).

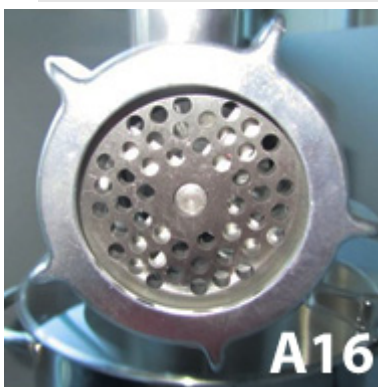


Plaats de persschroef in de behuizing, plaats vervolgens het mes zoals in afbeelding A14 op de opname en vervolgens de gewenste gatenschijf zoals in afbeelding A15.

⚠️ WARNUNG

Waarschuwing

► Het mes is scherp, ga er voorzichtig mee om. Verwondingsrisico!



Plaats de fixeerring/wartelmoer en draai deze rechtsonder vast (afbeelding A16).

Plaats de vulschaal op de behuizing
(afbeelding A17) en plaats de stamper.



Wanneer u het vleeswolf-opzetstuk wilt verwijderen, moet u de ontgrendelingsknop drukken en het vleeswolf-opzetstuk rechtsom terug in een positie van 45 graden draaien.



57 Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠️ WARNUNG Waarschuwing

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.

HINWEIS Tip


- ▶ Koel de behuizing van de persschroef (F4) voor het gebruik van het apparaat in de koelkast of spoel hem af met koud water, dat maakt de verwerking gemakkelijker.
- ▶ Het apparaat kan alleen worden omgeschakeld, wanneer het correct is gemonteerd en de bovenste afdekking ofwel gesloten is of bij gebruik van het blender-opzetstuk.

57.1 Voor het eerste gebruik

Reinig de machine, zie „Reiniging“.

57.2 Display

57.2.1 Handmatige modus.

Steek de stekker in het stopcontact. Druk op de knop  om de handmatige modus (MANUAL) te kiezen. U kunt de snelheid met de draaiknop instellen.

MANUAL  sec
min
WORKING TIME

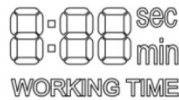



57.2.1 Automatische modus

AUTO



Steek de stekker in het stopcontact. Druk op de knop  en schakel vervolgens met  om naar de Automatische modus (AUTO); bevestig met .



U kunt met  kiezen uit vijf verschillende functies:



Hook = kneedhaak

Beater = klopper

Whisk = garde

Meat Grinder = vleeswolf

Blender = blender

Bevestig met . U komt met  terug in de selectie.

Functie kneedhaak (HOOK)

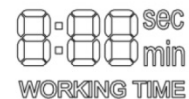
U kunt met  kiezen uit 500 g, 1000 g, 1500 g. Bevestig met . Het apparaat werkt automatisch.


500g = 3 minuten; 1000 g = 4 minuten; 1500 g = 5 minuten

De resterende tijd wordt weergegeven.

Functie Klopper (Beater)

BEATER



Het apparaat werkt automatisch, tot u het met  stopt.

De verstreken tijd wordt weergegeven.



Functie garde

Er zijn drie opties: 2-4 eieren, 5-8 eieren of 9-12 eieren. Bevestig met .


De resterende tijd wordt weergegeven.

Functie vleeswolf

Het apparaat werkt automatisch, tot u het met  stopt.

De verstreken tijd wordt weergegeven.


Functie blender

Er zijn twee opties: ice crush en normaal; bevestigen met .

Ice crushen: werkt 2 seconden, stopt 2 seconden. Cyclus wordt 6 keer herhaald.


Normaal: Het apparaat werkt 1 minuut en stopt dan automatisch.


De resterende tijd wordt weergegeven.

U kunt het apparaat op ieder moment via de knop  stoppen.

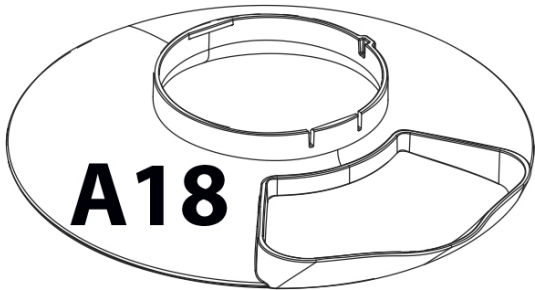
57.3 Gebruik roerfunctie

Vul de gewenste ingrediënten in de roerkom en kantel de motorbehuizing terug naar beneden.

Plaats daarvoor de ontgrendelingshendel op het geopende slot-symbool om  de vergrendelingsfunctie op te heffen en kantel de motorbehuizing terug naar onderen, totdat het vastklikt. Het roerelement hangt nu in de roerkom en deze is afgesloten met het deksel.

Steek de stekker in het stopcontact, draai de draaiknop op 0 druk op de knop  en kies daarna de gewenste snelheidsstand (0-Max). (Voorbeeld handmatige modus).

Snelheidsstand P = Het apparaat werkt op de hoogste snelheidsstand zolang u de draaiknop op positie P vasthoudt.



HINWEIS

Tip

► Mocht u tijdens de verwerking nog ingrediënten willen toevoegen, kan dit worden gedaan door de opening in het deksel van de roerkom (afbeelding A18). Zet de draaiknop vervolgens op 0 en voeg de gewenste ingrediënten toe.


⚠ VORSICHT

Voorzichtig

► Bewaar afstand van de opening in het deksel van de roerkom, wanneer het apparaat in werking is. Ingrediënten kunnen eruit spatten.

57.4 Gebruik van het blender-opzetstuk

Snijd de gewenste ingrediënten in grote stukken en stop deze in het blender-opzetstuk en plaats het deksel.

Steek de stekker in het stopcontact, draai de draaiknop op 0 druk op de knop  en kies daarna de gewenste snelheidsstand (0-Max). (Voorbeeld handmatige modus).

Snelheidsstand P = Het apparaat werkt op de hoogste snelheidsstand zolang u de draaiknop op positie P vasthoudt.

57.5 Gebruik van het rasp-opzetstuk

Snijd de gewenste ingrediënten in grote stukken en stop deze in de vultrechter en duw de ingrediënten voorzichtig met de stamper naar beneden.

Steek de stekker in het stopcontact, en ga op dezelfde manier te werk als beschreven bij het blender-opzetstuk.

57.6 Gebruik van de gehaktmolen:

Snijd het vlees in stukken voor. Verwijder alle botten, pezen en kraakbeen. Gebruik geen bevroren vlees! Laat bevroren vlees helemaal ontdooien! Doe het vlees in de vultrechter. Schuif het vlees voorzichtig met de stopper in de behuizing van de persschroef.

Als u tartaar wilt maken, maalt u het vlees twee maal met de medium schijf.

Steek de stekker in het stopcontact, en volg de instructies op die beschreven zijn voor het blender-opzetstuk.

57.7 Worst maken

Voor de worstbereiding hebt u het opzetstuk nodig.. Plaats de persschroef zoals normaal met het dikke einde eerst in de behuizing van de persschroef. Zet mes en schijf op de persschroef. Plaats dan het opzetstuk voor de worstbereiding op mes en schijf . Draai de fixeerring vast. Doe de al gemalen en gekruide vulling voor de worst in de vultrechter en schuif de vulling voorzichtig met de stopper in de behuizing van de persschroef.

Week de huid van de worst minstens 10 minuten in water voordat u hem vult. Span de geweekte huid van de worst over het opzetstuk voor de worstbereiding en gebruik het apparaat zoals normaal. Als de worsthuid op het opzetstuk blijft kleven, dan maakt u deze een beetje vochtig met water.



57.8 Verwerking van deeg, bijv. spritsgebak

U hebt het opzetstuk voor deeg met sjabloon nodig.

Plaats de persschroef zoals normaal met het dikke einde eerst in de behuizing van de persschroef.. Zet mes en schijf op de persschroef.



- Plaats dan het opzetstuk voor spritsgebak op mes en schijf. Draai de fixeerring vast.
- Schuif de sjabloon voor de verschillende spritsvarianties door het opzetstuk voor spritsgebak.
- Plaats dan zoals normaal de vultrechter op de behuizing van de persschroef en gebruik de stopper om het deeg in de behuizing van de persschroef te schuiven.

58 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

58.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

Let op de volgende veiligheidsvoorschriften, voordat u met de reiniging van de machine beginnen:

- ▶ Trek het netsnoer van het apparaat voor de reiniging, en wanneer het niet wordt gebruikt, uit het stopcontact.
- ▶ Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- ▶ Gebruik voor de reiniging geen metalen borstel of andere scherpe, schurende voorwerpen.
- ▶ Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen en geen oplosmiddelen.
- ▶ De rasptrommels van het rasp-opzetstuk, de messen van de vleeswolf en de bladen van de blender zijn scherp, pak deze voorzichtig vast. Wees voorzichtig in de omgang met de messen/bladen bij het legen of reinigen van de opzetstukken.

58.2 Reiniging

Verwijder de benodigde opzetstukken van het apparaat en was alle onderdelen, die met voedingsmiddelen in contact zijn gekomen met heet zeepwater. Reinig alle onderdelen direct na het gebruik. Spoel de onderdelen na reiniging grondig af in heet zeepwater en droog ze onmiddellijk met een zachte doek.

Veeg de motorbehuizing met een vochtige doek schoon.

59 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

59.1 Veiligheidsvoorschriften

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Reparaties aan elektronische apparaten mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd, die door de producent zijn opgeleid.
- ▶ Door verkeerd uitgevoerde reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker en beschadigingen aan het apparaat ontstaan.

59.2 Storingen

Probleem	Oplossing
De machine start niet.	Verzeker u ervan dat de stekker goed in het stopcontact zit. Verzeker u ervan dat het apparaat correct in elkaar is gezet.
Het apparaat stopt.	Het apparaat is oververhit. Trek de stekker uit het stopcontact en schakel het apparaat uit. Haal het apparaat uit elkaar en verwijder de producten. Laat het apparaat 60 minuten afkoelen. Neem contact op met de klantenservice als de oververhittingsbeveiliging vaak aanslaat.

▲VORSICHT VOORZICHTIG

- ▶ Wanneer u met de boven genoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, richt u zich dan a.u.b. aan de klantenservice.

HINWEIS

- ▶ Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.

60 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS Tip

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

61 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte

reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

62 Technische gegevens

Apparaat	KM 1200 Chef
Artikel nr.	3151
Aansluitgegevens	220 -240 V, 50-60 Hz
Power consumptie	1200 W
Afmetingen buitenkant (B x H x D)	Max.49 x 60 x 30 cm Min. 37 x 36,5 x 30 cm
Gewicht	Max.12,5 kg Min. 10,1 kg