

SCHNEIDER

Verbundener multifunktionsroboter

Multifunctional connected robot cooker

Gebrauchsanleitung

User manual

SCCM2145S



Wichtige Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät benutzen.
2. Bitte diese Anleitung für zukünftige Bezugnahmen aufbewahren.
3. Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angezeigte Spannung mit der Lokalspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
4. Verwenden Sie kein Zubehör, oder Ersatzteile von anderen Herstellern. Ihre Garantie wird ungültig, wenn anderes Zubehör oder Ersatzteile verwendet werden.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder sonstige Teilebeschädigt sind.
6. Reinigen Sie alle Teile, die mit Speisen in Berührung kommen, sorgfältig, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Das Gerät sollte immer auf einer flachen, trockenen und sauberen Fläche stehen, die hitzebeständig ist.

7. Berühren Sie die Klingen nicht, vor allem nicht, wenn sie in Betrieb sind. Sie sind sehr scharf. Halten Sie nur den oberen Teil der Klinge fest, wenn Sie diese herausnehmen oder wieder einsetzen.
8. Verwenden Sie Ihr Gerät oder dessen Zubehör nicht, wenn es beschädigt ist. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
9. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel von Kindern fern.
10. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt laufen.
11. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör einsetzen oder entfernen.
12. Warten Sie, bis alle beweglichen Teile zum Stillstandkommen, bevor Sie Teile aus dem Gerät entfernen.
13. Tauchen Sie das Hauptgerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es

nicht unter fließendem Wasser.
Verwenden Sie nur ein feuchtes
Tuch, um es zu reinigen.

14. Ziehen Sie nach dem Gebrauch
sofort den Stecker.
15. Schalten Sie das Gerät aus und
ziehen Sie den Stecker, bevor Sie
Zubehörteile austauschen oder
sich Teilen nähern, die während
des Betriebs beweglich sind.
16. Dieses Gerät kann von
Personen mit verringerten
physischen, sensorischen oder
geistigen Fähigkeiten benutzt
werden. Personen ohne Erfahrung
oder Vorwissen, können unter
vorheriger Beaufsichtigung oder
Einweisung, für den sicheren
Gebrauch des Geräts und unter
Bedingung des Verstehens der
Gefahren, das Gerät bedienen.
Kinder sollten das Gerät nicht als
Spielzeug benutzen.
17. Dieses Gerät ist für den Gebrauch
in Haushalten und ähnlichen
Anwendungen bestimmt, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen;
- auf Bauernhöfen;
- die Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Umgebungen vom Typ Gästezimmer.
Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.

18. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine geben, da dies zu Spritzern führen kann.
Insbesondere bei der Verwendung der Dampffunktion.
19. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge, welche auf der Innenseite der Schüssel angegeben ist, nicht. Z. B. die maximale Füllmenge für die Mischfunktion beträgt 1200g Karotten/1800g Wasser.

20. **WARNHINWEIS:** Überlaufen auf den Netzstecker vermeiden.
21. **WARNHINWEIS:** es besteht Verletzungsgefahr bei falscher Anwendung.
22. Die Oberfläche des Heizelements hat nach der Benutzung eine Restwärme.
23. Verschließen Sie den Deckel immer mit der Hackenfunktion.
24. Verwenden Sie das Gerät im Kochmodus niemals mit leerer Schüssel.
25. Verwenden Sie den Deckel für die Gemüserieibe nicht für eines der folgenden Programme, heizen, hacken oder pulsieren. Das Gerät kann beschädigt werden und Verletzungen verursachen, wenn der Sperrmechanismus übermäßiger Kraft unterliegt.
26. **ACHTUNG:** Um Gefahren durch ein unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermoschutz- Schalters zu

vermeiden, darf dieses Gerät nicht über einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen sein, der vom Stromversorger regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

27. Nehmen Sie die Basis der Schüssel (inkl. der Schüssel) nicht auseinander. Sie ist nicht für die Pflege durch den Benutzer vorgesehen.
28. Nach dem Abstellen des Motors läuft der Kühlventilator noch weitere 2 Minuten nach.
29. Wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können, erfahren Sie im Absatz Pflege Ihres Powerchef.
30. **ACHTUNG:** Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es aus dem Sockel nehmen.
31. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller,

seinem Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

32. Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen und vor der Installation, Zerlegung oder Reinigung.
33. Das Gerät darf nur mit dem dazugehörigen Sockel verwendet werden.
34. Beim Umgang mit scharfen Messern, beim Leeren der Schüssel und beim Reinigen sollten Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.
35. **WARNHINWEIS:** Den Deckel nicht abnehmen, wenn das Wasser kocht.
36. Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer oder die Küchenmaschine gefüllt werden, da sie durch plötzliches Kochen aus dem Gerät geschleudert werden können.

Das Gerät darf nicht untergetaucht werden. Bezüglich der Betriebszeiten und Geschwindigkeitseinstellungen für das Zubehör lesen Sie bitte die folgenden Abschnitte der Bedienungsanleitung.



Oberflächen können während des Gebrauchs sehr heiß werden.



Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln vorgesehen.

WICHTIG

Es ist verboten, das Stromkabel selbst auszutauschen. Im Schadensfall.

Falls das Gerät runtergefallen ist, lassen Sie es bitte von einer qualifizierten Person überprüfen, bevor Sie es wieder benutzen. Innere Schäden könnten zu Unfällen führen. Wenden Sie sich bei Problemen oder Reparaturen aller Art bitte an den Kundendienst des örtlichen Händlers, den Hersteller oder eine qualifizierte Person, um Gefahren zu vermeiden.

Entsorgung und Umweltverantwortung

Um die Umwelt zu schonen, empfehlen wir Ihnen, das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen. Sie können sich für weitere Informationen an die örtlichen Behörden oder Recyclingzentren wenden.

Bitte vor dem ersten Gebrauch die Anleitung sorgfältig durchlesen.

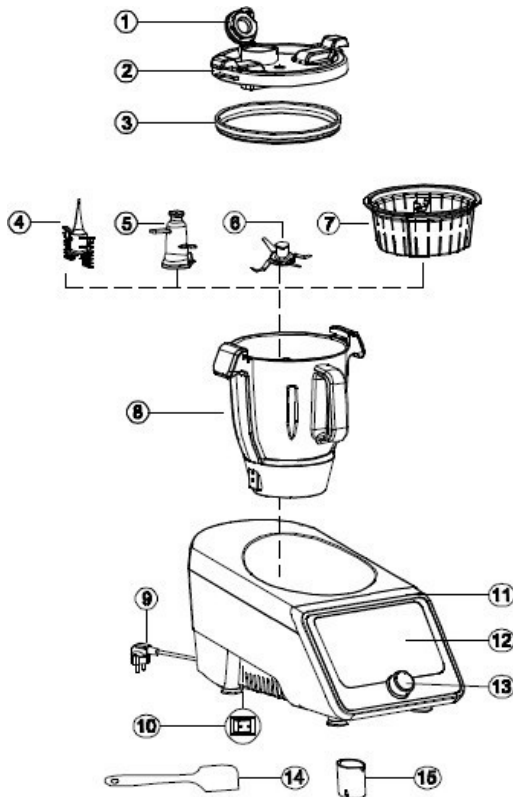
Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der Richtlinie 2014/53/EU und 2014/35/EU (ersetzt die Richtlinie 73/23/EWG, geändert durch die Richtlinie 93/68/EWG) und 2014/30/EU (ersetzt die Richtlinie 89/336/EWG).



Produktübersicht und Zubehör



Powerchef im Kochmodus



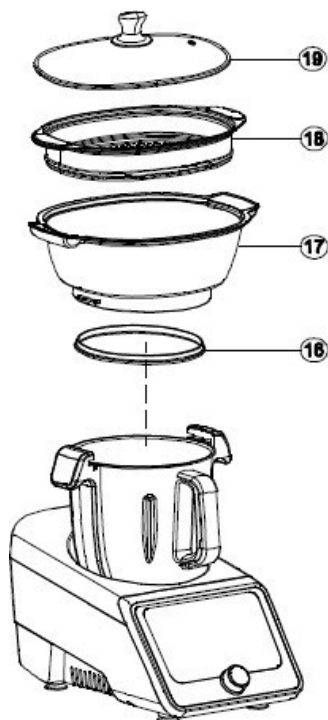
1. Öffnung im Deckel
2. Deckel zum Kochen
3. Silikondichtung für Kochdeckel
4. Schneebesen
5. Mischblatt
6. Klinge
7. Innerer Garkorb
8. Schüssel aus Edelstahl
9. Netzstecker
10. Schalter
11. Basis des Geräts
12. Steuerknopf
13. Bedienfeld
14. Spatel
15. Zubehör zur Entnahme des Kochkorbs



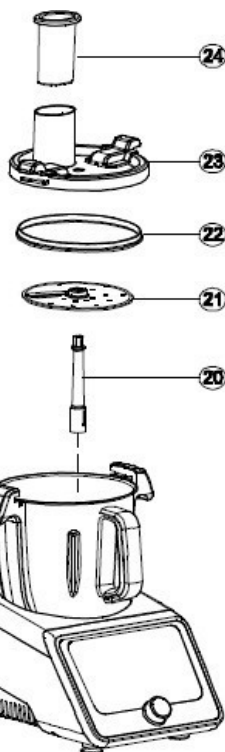
Powerchef im
Dampfmodus



Powerchef im
Gemüseraspel-
modus



- 16. Silikondichtung des Dampfkorbs
- 17. Boden des großen Dampfkorbs
- 18. Schale des großen Dampfkorbs
- 19. Deckel des großen Dampfkorbs
- 20. Antriebsachse

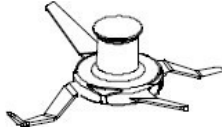


- 21. Umkehrbare Scheibe zum
raspeln/schneiden
- 22. Silikondichtung für Spezialdeckel zum
raspeln/schneiden
- 23. Spezialdeckel zum raspeln/schneiden
- 24. Drücker

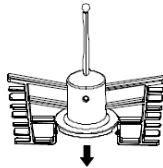


ACHTUNG: Achten Sie darauf, die beiden Deckel nicht zu verwechseln. Der eine dient zum Kochen (mit der Öffnung), der andere (mit der großen Rinne) zum Schneiden von Gemüse und nicht zum Kochen.

Die verschiedenen Zubehöerteile und ihre Verwendung



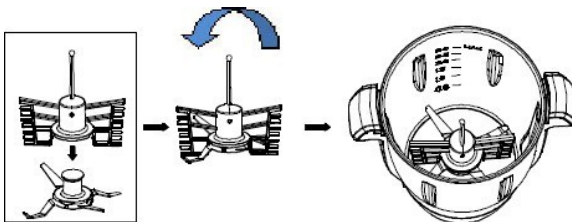
Die Klinge: welche Sie zum feinen Hacken verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Umgang mit dieser nicht schneiden, da sie sehr scharf ist. Die Klingen können bis zur Stufe 12 verwendet werden. Achten Sie darauf, dass sich die Klingen nicht mehr drehen, bevor Sie den Deckel öffnen.



Der Schmetterling-Schneebesen: für Emulsionen (Soßen oder Eischnee...) zu verwenden. Sie sollten diesen nicht mit harten Lebensmitteln verwenden, da er sonst beschädigt werden kann. Es ist auch ratsam, ihn nicht mit Geschwindigkeiten über 4 und nicht länger als 10min zu verwenden.

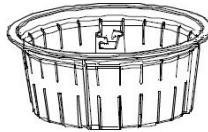


ACHTUNG: Sie sollten den Schneebesen immer so verwenden, dass er auf der Klinge sitzt. So wie im Bild unten. Kochen Sie niemals mit dem Schneebesen allein auf der Antriebsachse!





Das Mischblatt: zum Rühren zu verwenden, da es dank seiner ergonomischen Form den Inhalt der Schüssel verrühren kann. Es wird allein verwendet, indem es auf die Antriebsachse am Boden der Schüssel geschraubt wird. Es sorgt dafür, dass die Zutaten beim Kochen nicht beschädigt werden. Es wird empfohlen, das Mischblatt nicht über Stufe 3 zu verwenden.

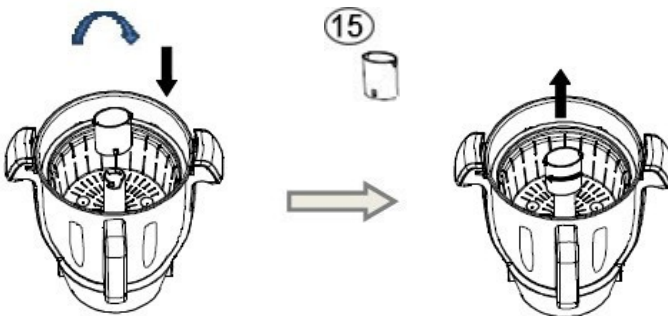


Der innere Kochkorb: zum Dampfgaren, aber auch zum Kochen in Wasser zu verwenden. (Reis, Nudeln, Gemüse ...)

Bei Verwendung des internen Garkorbs im Dampfmodus maximal 0,6 l Wasser bis zur Markierung in den Gareinsatz gießen.

Wenn Sie den Garkorb zum Kochen mit Wasser verwenden, darf maximal 3L Wasser eingefüllt werden.

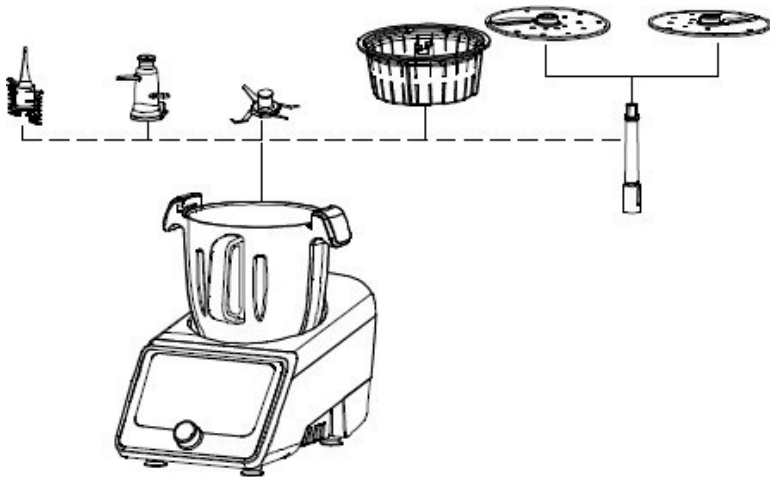
Um den inneren Garkorb aus der Schüssel zu entfernen, verwenden Sie das Zubehör, mit dem er sich leichter herausnehmen lässt. Achten Sie trotzdem darauf, dass Sie ihn nicht mit bloßen Händen anfassen, wenn er heiß ist. Setzen Sie ihn in den mittleren Stab des inneren Garkorbs ein und schrauben Sie ihn fest, indem Sie ihn um eine Vierteldrehung drehen. Ziehen Sie den Korb dann wie in der Zeichnung unten gezeigt heraus:

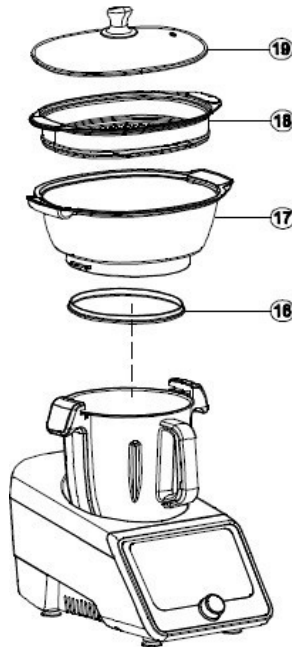




Der Silikonspatel: Sie können die Schüssel gut reinigen, ohne sie zu beschädigen oder zu verkratzen. Achten Sie darauf, dass Sie sie nicht verwenden, wenn die Klingen, der Schneebesen oder die Knetmaschine in Betrieb sind.

Je nach Rezept und der Art der Tätigkeit, die Sie ausführen möchten, sollten Sie das richtige Zubehör zusammenstellen. Keine Sorge, bei automatischen Rezepten mit Schritt-für-Schritt-Anleitung ist angegeben, welches Zubehör Sie verwenden sollen!





Der äußere Dampfkorb: Wie bereits vorher dargestellt, besteht der externe Dampfkorb aus mehreren Teilen. Er dient als Deckel, da er direkt an der Schüssel befestigt wird. Um ihn zu verriegeln, drehen Sie ihn einfach im Uhrzeigersinn.

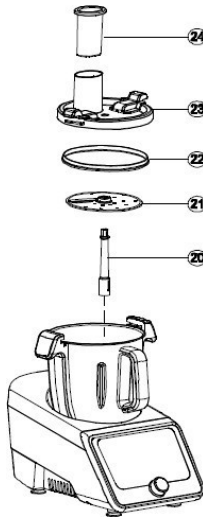
Passen Sie die Menge an Ihr Rezept und die zu kochenden Lebensmittel an, indem Sie nur den großen Dampfkorb verwenden oder den mittleren Korb hinzufügen.

Bevor Sie mit dem Dampfgaren beginnen, geben Sie 0,6L Wasser bis zur Markierung (Dampf-Logo) in die Schüssel.

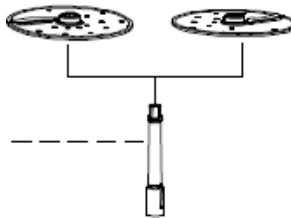
Wenn der Roboter die Fehlermeldung E5 anzeigt, bedeutet dies, dass sich kein Wasser mehr in der Schüssel befindet.



Tipp: Wir empfehlen Ihnen, darauf zu achten, dass Sie die Lebensmittel richtig in den Dampfkorb legen und die Öffnungen im Boden des Dampfkorbs nicht verstopfen. Dadurch verlängert sich die Garzeit, da der Dampf weniger gut durchdringen kann.



Der Gemüseraspel: wie bereits vorher dargestellt, besteht die Gemüseriebe aus mehreren Teilen. Bevor Sie eine Aktion zum Reiben oder Schneiden mit dem Automatikprogramm oder bei einem automatischen Rezept starten, setzen Sie die Achse für die Scheibe auf die Antriebsachse der Schüssel. Setzen Sie dann die Scheibe ein.



Wenn die Scheibe auf der Antriebsachse der Reibe sitzt und alles in der Schüssel befestigt ist, schließen Sie den speziellen Deckel der Gemüseriebe und versperren ihn auf der Schüssel.



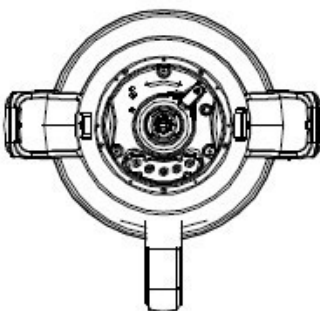
Tipp: Die Scheibe ist umkehrbar: Eine Seite reibt, die Andere schneidet. Durch die 2 Öffnungen auf der Scheibe können Sie durchgreifen, um die Scheibe zu fassen, ohne sich zu schneiden.

Wie man den Powerchef zusammensetzt?

Beim Auspacken des Produkts ist die Antriebsachse bereits montiert. Sie kann abgenommen werden, um eine optimale Reinigung der Schüssel zu ermöglichen. Sie werden sie also regelmäßig ein- und ausbauen müssen.

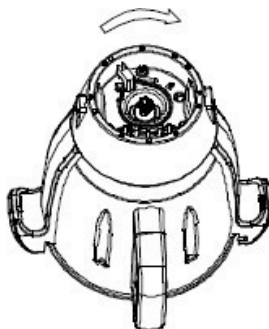
Die Antriebsachse besteht aus 2 Teilen:

- Die Antriebsachse, die sich in der Schüssel befindet und die es ermöglicht, die für die Rezepte notwendigen Zubehörteile (Klinge, Mischblatt...) anzuordnen. ("A" in der Zeichnung)
- Der Verschluss, um die Antriebsachse unter der Schüssel zu befestigen. ("B" in der Zeichnung)



Um die Achse zu entfernen, nehmen Sie die Schüssel aus dem Sockel und drehen Sie sie um. Drehen Sie den Riegel gegen den Uhrzeigersinn ab. Und im Uhrzeigersinn zum Einschrauben.

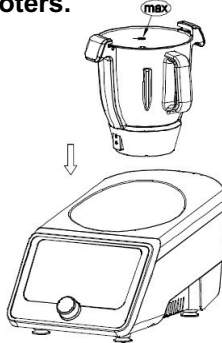
Beachten Sie die Zeichen zum Sperren und Entsperren vor dem Schloss-Logo. Wenn die Pfeile des Schlosses auf das Schloss- Logo zeigen, ist die Antriebs- achse gesperrt.





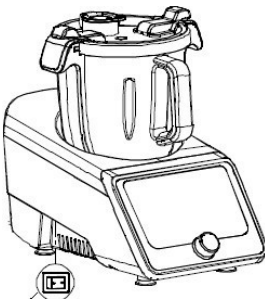
Tipp: Es ist ratsam, die Schüssel des Mixers einzuölen. Verwenden Sie dazu Speiseöl und Küchenpapier und achten Sie darauf, dass die gesamte Oberfläche der Schüssel damit bedeckt ist. Diese regelmäßige Pflege sorgt dafür, dass die Lebensmittel nicht an der Schüssel haften bleiben.

1. Bei der Installation des Powerchef überprüfen Sie, ob die Antriebsachse wie im vorherigen Verfahren befestigt ist. Setzen Sie dann die Schüssel auf die Basis des Roboters.

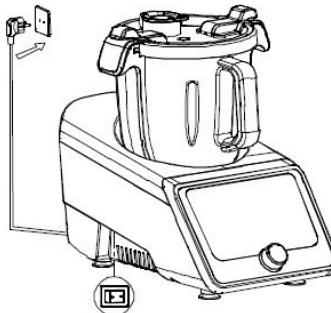


Tipp: Jedes Mal, wenn Sie die Schüssel wieder auf den Sockel stellen, prüfen Sie, ob sich nach der Reinigung noch etwas Wasser unter der Schüssel oder an den Anschlüssen befindet.

2. Überprüfen Sie, ob sich der Schalter des Roboters in der Aus-Position befindet und stecken Sie den Roboter in die Steckdose.



Schalter
ON/OFF

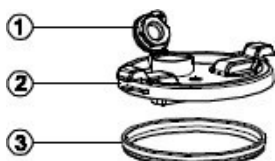


3. Wenn der Roboter an die Steckdose angeschlossen ist, schalten Sie ihn mit dem Schalter auf ON ein

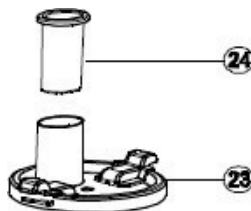
Klärung der verschiedenen Deckel

Der Powerchef hat mehrere Deckel: Der Deckel zum Erhitzen und Mixen und der Deckel für die Gemüserieibe. Achten Sie darauf, dass Sie die Deckel je nach Aktion nicht vertauschen.

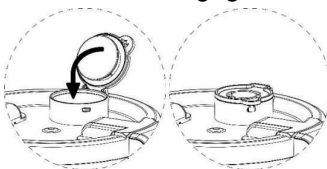
Deckel zum
Kochen/Mixen



Deckel für
Gemüserieibe



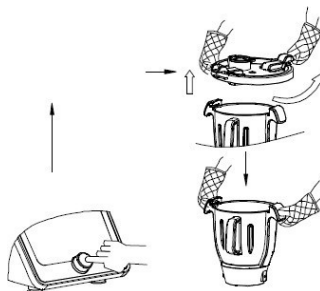
Achten Sie bei der Verwendung des Powerchef darauf, dass die Öffnung des Deckels vor dem Gebrauch fest verschlossen ist, soweit in einem automatischen Rezept oder Programm nichts anderes angegeben ist.



Tipp: Mit der Zeit oder nach einer Reinigung kann es sein, dass die Schüssel schwieriger zu schließen scheint. Wir empfehlen, die Dichtung des Deckels mit ein paar Tropfen Speiseöl zu ölen.

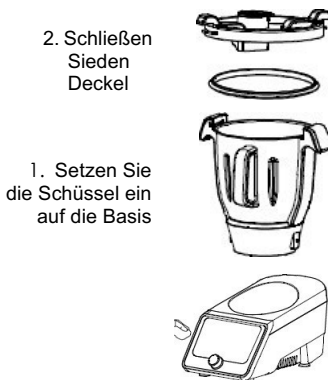


Um Verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie ein Tuch oder Topflappen, wenn Sie den Deckel nach dem Kochen öffnen.



Sperrung der Schüssel

Um die Schüssel des Powerchef vor dem Gebrauch zusammenzusetzen, montieren Sie die Schüssel auf die Basis der Küchenmaschine und schließen Sie den Deckel. Wie im folgenden Schema. Um die Schüssel zu entfernen, nehmen Sie die Schüssel vom Deckel ab und nehmen Sie die Schüssel nach Gebrauch heraus. Die Schüssel steht richtig herum, wenn das THOMSON- Logo auf Sie gerichtet ist.



ACHTUNG: Es gibt ein Sicherheitssystem, das verhindert, dass die Schüssel bei geschlossenem Deckel entfernt werden kann. Keine Kraft nötig.

Sicherheitsmaßnahmen

Aus Sicherheitsgründen dürfen einige automatische Programme eine bestimmte Geschwindigkeit nicht überschreiten. Achten Sie auch im manuellen Modus darauf, dass Sie die folgenden Stufen nicht überschreiten:

Der Schneebesen: Verwenden Sie dieses Zubehör nicht über Stufe 4 hinaus

Das Michabblatt: Verwenden Sie dieses Zubehör nicht über Stufe 3 hinaus

Die Klinge: Von Stufe 1 bis Stufe 12 zu verwenden.

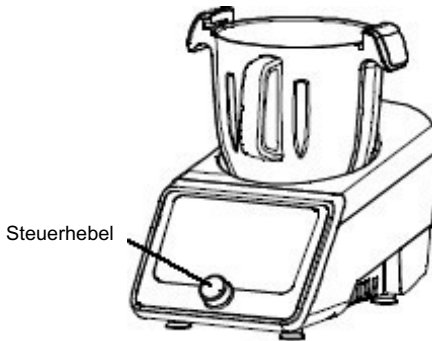


ACHTUNG: Powerchef lässt Ihnen die Möglichkeit, eine heiße Flüssigkeit mit voller Leistung zu mixen, aber Sie sollten folgende Vorsichtsmaßnahmen beachten:

- Nicht länger als 3 Minuten mixen
- Öffnen Sie weder die Öffnung noch den Deckel, bevor der Signalton
- Es ist möglich, den inneren Garkorb umgekehrt auf den Deckel zustellen, um Spritzer zu vermeiden

Der Steuerknopf

Sie können Powerchef direkt über den Touchscreen, aber auch über den Steuerknopf steuern.



Sie werden eine Aktion bestätigen oder ein Programm starten können, indem Sie den Steuerknopf drücken.

Sie können während eines Rezepts auch den Kochvorgang pausieren, indem Sie den Steuerknopf erneut drücken.

Mit diesem stellen Sie Zeit, Geschwindigkeit oder Temperatur im manuellen Modus ein, indem Sie nach rechts drehen, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und nach links, um sie zu senken.

Schließlich, wenn Sie den Steuerknopf 1 Sekunde lang gedrückt halten, wird die aktuelle Einstellung aufgehoben und das Hauptmenü erscheint.

Das Startmenü

Wenn Sie Powerchef einschalten, erscheint ein Startbildschirm. Er ermöglicht den Zugriff auf die folgenden 4 Funktionen.



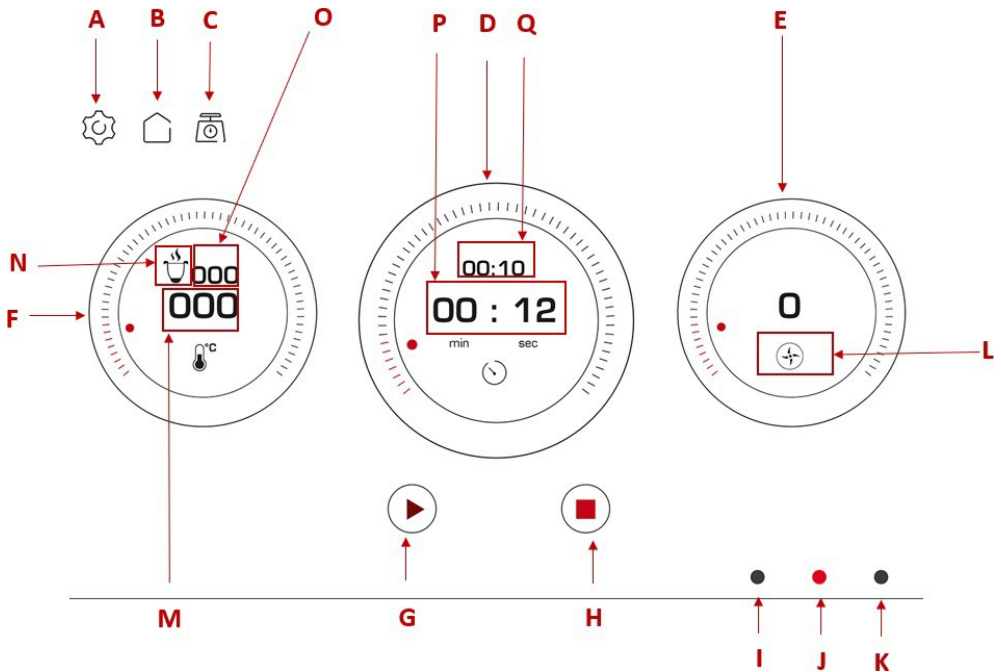
- **Automatische Rezepte:** entdecken Sie die 500 integrierten Rezepte. Wählen Sie Ihr Rezept aus, bereiten Sie Ihre Zutaten vor und folgen Sie Schritt für Schritt den Anweisungen.
- **Automatische Programme:** dank dieser Programme sind die Parameter bereits vorgespeichert (Mixzeit, Temperatur, Dauer)
- **Handmodus:** Sie selbst die Kontrolle übernehmen, indem Sie Temperatur, Dauer und Geschwindigkeit des Mixens einstellen.
- **Das Hinzufügen von Rezepten:** Powerchef stellt Ihnen jeden Monat 10 neue Rezepte kostenlos zur Verfügung. Verbinden Sie sich mit Ihrem WiFi-Netzwerk und die Rezepte werden automatisch hinzugefügt. (Detaillierte Schritte folgen)

Die 4 Funktionen werden später in der Anleitung näher beschrieben.



Tipp: Bei der Verwendung von Powerchef können Ihre Hände nass werden. Beachten Sie, dass die taktile Steuerung auf dem Bildschirm optimal mit trockenen Händen funktioniert. Wenn Wasser auf den Touchscreen spritzt, achten Sie darauf, ihn mit einem weichen Tuch abzuwischen.

Die digitale Anzeige



- A. Einstellungen (Wifi-Verbindung, Geräteinformationen, Starthilfe)
- B. Zurück zum Startmenü
- C. Waagenfunktion
- D. Timer-Einstellungen
- E. Geschwindigkeitseinstellungen
- F. Temperatureinstellungen
- G. Start / Pause
- H. Stopp
- I. Zugang zu den automatischen Rezepten
- J. Zugang zum manuellen Modus
- K. Zugang zu den automatischen Programmen
- L. Zubehör zu verwenden
- M. Programmierte Temperatur für das Kochen
- N. Heiße Schüssel Warnsymbol
- O. Temperatur in Echtzeit
- P. Verbleibende Zeit / Stoppuhr
- Q. Gesamtdauer

Die Waagenfunktion

Der Powerchef verfügt über eine eingebaute Waage, mit der Sie die Lebensmittel direkt in der Schüssel abwiegen können. Die Waage wiegt bis zu 5 kg und hat eine Genauigkeit von +/- 1 Gramm.

Sie können jederzeit auf die Waage zugreifen (automatische Rezepte, manueller Modus und automatische Programme) mit dem untenstehenden Logo:



Wenn die Küchenmaschine während eines Schritts in einem Rezept läuft, können Sie auf Pause drücken, den Deckel öffnen, wiegen, den Deckel schließen und dann zum vorherigen Schritt zurückkehren, indem Sie auf den nicht abgeschlossenen Schritt drücken. Starten Sie den Schritt erneut, indem Sie auf das Logo "play" tippen.



Vergessen Sie nicht zu tarieren, indem Sie die Taste "Tara" neben der Waaganzeige drücken.



Tipp: um eine Speise zu wiegen, öffnen Sie den Deckel und wiegen Sie die Speise, indem Sie sie nach und nach in die Schüssel geben. Wenn Sie die Lebensmittel nacheinander abwiegen möchten, vergessen Sie nicht, auf "Tara" zu drücken. Die Waagefunktion funktioniert nicht, wenn der Deckel geschlossen ist (durch die Öffnung).

Der manuelle Modus



Im manuellen Modus können Sie einem Rezept folgen oder Ihr eigenes Rezept erstellen. Dazu müssen Sie die Kochzeit, die Geschwindigkeit und die Zeit programmieren.

Um diese Einstellungen zu ändern, verwenden Sie die zugehörigen Einstellräder, bis Sie die gewünschte Einstellung erreicht haben. Sie können auch den Steuerknopf für eine genauere Auswahl verwenden.

Wenn Sie die Einstellungen ausgewählt haben, drücken Sie auf "play" ►. Bei der Aktion erscheint die Taste "Pause" ⏸. Damit können Sie jederzeit eine Pause einlegen. Um z. B. eine Zutat hinzuzufügen.

Wenn Sie die Aktion vollständig abbrechen möchten, drücken Sie auf ■. Sie werden nach einer Bestätigung gefragt:

Souhaitez-vous mettre fin à cette
action?

NON OUI

Antworten Sie mit JA, um die gerade laufende Aktion abzubrechen, oder mit NEIN, um die Aktion fortzusetzen. Sobald die Aktion abgeschlossen ist, gibt Powerchef 3 Pieptöne ab.

Einstellen des Timers:

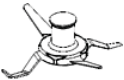



- Einstellbar von 0 bis 90 Minuten
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die Minuten, und die Sekunden bis zur gewünschten Einstellung. Sie können auch den Steuerhebel verwenden.
- Wenn Sie keinen Timer einstellen, startet Powerchef eine Stoppuhr, die Sie über die abgelaufene Zeit informiert, und zwar standardmäßig.

Einstellung der Temperatur:




- Temperatureinstellung von 37 bis 130 Grad.
- Die Temperatur kann in 1-Grad-Schritten eingestellt werden.
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die Minuten, und die Sekunden bis zur gewünschten Einstellung. Sie können auch den Steuerknopf verwenden.

Einstellen der Geschwindigkeit (Mischen oder Mixen):

- Einstellbar von 1 bis 12
- Wenn ab 37° aktiv gekocht wird, ist die Geschwindigkeit auf 3 begrenzt.
- Drücken Sie auf den Kreis und programmieren Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Sie können auch den Steuerknopf verwenden.

| | | Funktion | Stufe | Laufzeit | Temperatur |
|-------------|---|--|----------|----------------|------------------|
| KLINGE |  | Hackfleisch | 8 bis 12 | 30 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Zerstoßenes Eis | 8 bis 12 | 10 bis 20s | Keine Temperatur |
| | | gehackte Zwiebel, Schalotte, Knoblauch | 5 bis 7 | 15 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Schalenfrüchte | 12 | 16 bis 60s | Keine Temperatur |
| | | Blender | 8 bis 12 | 1 bis 2min | Keine Temperatur |
| | | Kneten | 1 | 1 bis 2min | Keine Temperatur |
| MISCHBLATT |  | Suppe | 1 bis 2 | 1 bis 90min | 100° |
| | | Andere Zutaten, die aufgewärmt werden müssen | 1 bis 2 | Je nach Bedarf | Je nach Bedarf |
| SCHNEEBESEN |  | Eiweiß zu Schnee schlagen | 4 | 2 bis 4min | Keine Temperatur |
| | | Schlagrahm | 3 | 3 bis 5min | Keine Temperatur |
| REIBE |  | Gemüse zum Reiben | 5 bis 6 | 30s | Keine Temperatur |

Die Rückwärtsfunktion

Es ist möglich, im manuellen Modus die umgekehrte Richtung zu aktivieren. Tippen Sie dazu auf das Logo  an der Wählscheibe der Geschwindigkeitsregelung. Sobald Sie auf das Logo gedrückt haben , ein anderes Logo erscheint über der Geschwindigkeit , dann ist die Rückwärtsfunktion aktiviert. Die Funktion funktioniert von Geschwindigkeit 1 bis 3. Aktivieren Sie die Funktion zuerst mit dem Logo, bevor Geschwindigkeit einstellen und die Aktion starten.







Tipp: Die umgekehrte Richtung verhindert, dass bestimmte Lebensmittel durch die Klinge beschädigt werden. Auch beim Kneten ist es ratsam, erst in die eine und dann in die andere Richtung zu kneten.

Die automatischen Rezepte

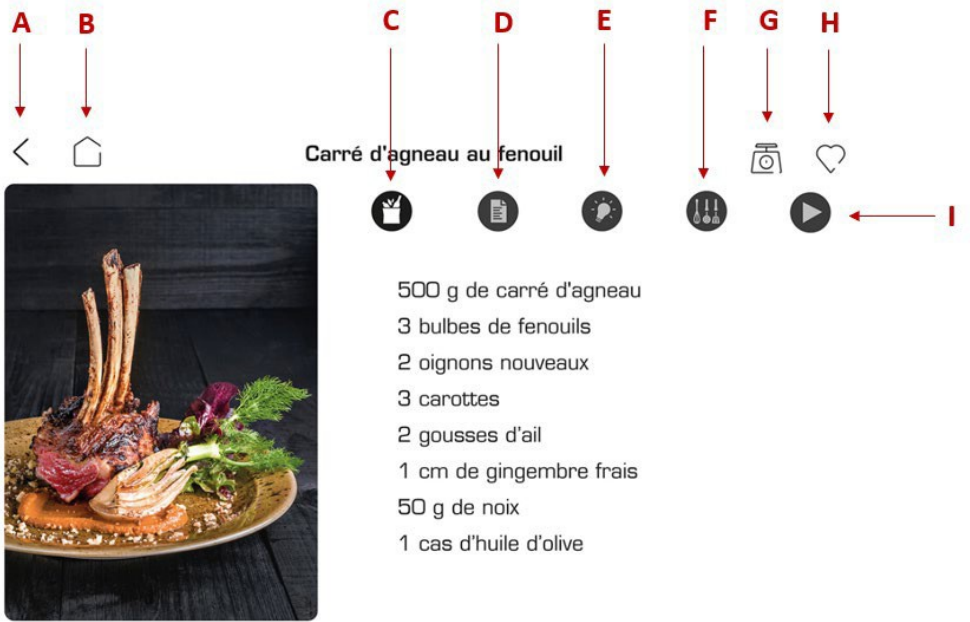
Vom Hauptmenü aus gelangen Sie zu den automatischen Rezepten:

Um die Rezepte Schritt für Schritt durchzugehen, gibt es mehrere Möglichkeiten:



| | |
|---|--|
|  | Alphabetische Suche |
|  | Direkte alphabetische Suche unter den Rezepten |
|  | Suche nach Gerichtekategorie |
|  | Suche nach Schlüsselwörtern, indem Sie das Wort direkt mit der Tastatur in die dafür vorgesehene Suchleiste eingeben |

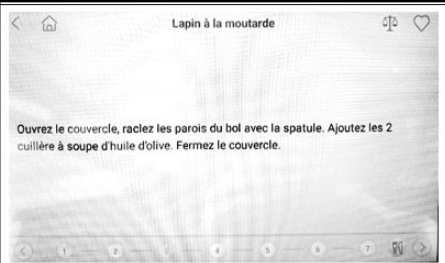
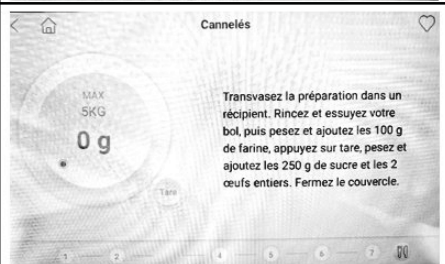
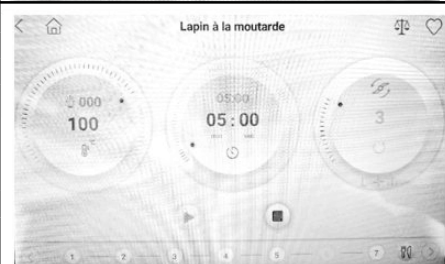
Sobald Sie ein Rezept ausgewählt haben, stehen Ihnen mehrere Hinweise zur Verfügung:





- A. Zurück zum vorherigen Bildschirm
- B. Zurück zum Startmenü
- C. Zutatenliste
- D. Vollständiges Rezept
- E. Rat vom Chef
- F. Liste der für das Rezept benötigten Zubehöre
- G. Zugang zur Waagenfunktion
- H. Das Rezept zu den Favoriten hinzufügen
- I. Das Rezept Schritt für Schritt starten

Wenn Sie das gewünschte Rezept ausgewählt haben, drücken Sie auf die Starttaste (I), um die Schritt-für-Schritt-Anleitung zu starten. Nun müssen Sie nur noch den Anweisungen auf dem Bildschirm folgen.

Verschiedene Arten von Aktionen:

| | | |
|----------------------------|--|---|
| Beschreibender Schritt |  | Schritt, bei dem Sie eine Aktion durchführen müssen: eine Zutat hinzufügen, ein Zubehör ändern usw. Wenn Sie diesen Schritt ausgeführt haben, ziehen Sie Ihren Finger über den Bildschirm, um zum nächsten Schritt zu gelangen, oder tippen Sie auf das Symbol ⏭ in der unteren rechten Ecke des Bildschirms |
| Wiegeschritt |  | Schritt, bei dem man ein Lebensmittel direkt in der Schüssel wiegen muss. Wenn Sie die Aktion abgeschlossen haben, gehen Sie zum nächsten Schritt, indem Sie auf das Symbol drücken: ⏭ |
| Aktionsstufe von Powerchef |  | Die Einstellungen sind vorgespeichert (Temperatur, Timer, Geschwindigkeit und Drehrichtung). Sie müssen nur auf die Schaltfläche drücken. ▶ Sie können die Aktion jederzeit pausieren, indem Sie die Taste drücken: Um die Aktion zu stoppen, ⏸ drücken Sie auf ⏹ oder halten Sie den Steuerknopf lange gedrückt. |



Tipp: Es ist möglich, Ihre Lieblingsrezepte zu Ihren Favoriten hinzuzufügen. Drücken Sie dafür auf das . Um Ihre Lieblingsrezepte zu finden, gehen Sie zum Hauptbildschirm der Rezepte und drücken Sie auf das Logo 

Die automatischen Programme

Powerchef bietet 10 automatische Programme an. Wenn Sie sich im Hauptmenü befinden, tippen Sie auf "Automatische Programme"



Kneten



Dampfen



Simmern



Rühren



Joghurt



Raspeln/
schneiden



Hacken



Puls



Waagenfunktion





Reinigung


Jedes Programm ist speziell voreingestellt, um das beste Ergebnis zu erzielen. Bei einigen Programmen ist es jedoch möglich, die Einstellungen nach Bedarf zu ändern, indem man auf die Zifferblätter für Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit drückt.





Tipp: Wenn Sie ein Programm auswählen, werden unter der Geschwindigkeitseinstellung Logos von Zubehör angezeigt, das für das Programm empfohlen wird.


| | | Empfohlene Dauer | | Modifizierbarer Parameter |
|--------|---|------------------|--|---------------------------|
| KNETEN |  | Dauer | 3 Minuten | Zwischen 2 und 3 Minuten |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | Zwischen 0 ° C und 37 ° C |
| | | Geschwindigkeit | 3 | |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | Die Klinge dreht sich mit Unterbrechungen 2 Minuten lang im Uhrzeigersinn und dann gegen den Uhrzeigersinn. Danach dreht sie sich 1 Minute lang kontinuierlich im Uhrzeigersinn. | |
| | | Tipp | Verwenden Sie nicht mehr als 600 g Mehl in Ihren Rezepten afinden, um den Motor zu schonen. | |


| | | | | |
|---------|---|-----------------|---|--------------------------------|
| DAMPFEN |  | Dauer | 20 Minuten | Zwischen 1min bis 60min |
| | | Dampfdurchfluss | Sanfter Dampf (100 ° C), Mittlerer Dampf (110 ° C), Starker Dampf (120 ° C) | Wahl der Geschwindigkeit 1/2/3 |
| | | Geschwindigkeit | Keine Geschwindigkeit | |
| | | Countdown | Der Countdown der gewählten Zeit beginnt, sobald die Temperatur 95°C erreicht hat. 3 Signaltöne zeigen Ihnen an, dass die eingestellte Zeit heruntergezählt wird | |
| | | Wassermenge | Füllen Sie 600 ml Wasser in den Boden der Schüssel, bevor Sie das Programm starten. | |
| | | Zubehör | Mit dem externen Dampfkorb oder dem internen Garkorb. | |
| | | Tipps | 1) Wenn Sie den externen Dampfkorb verwenden, empfehlen wir, die Etage nicht zu überladen. der unteren Etage, da dies die Dampfzirkulation blockieren und die Garzeit verlängern könnte. 2) Wenn Sie den inneren Garkorb verwenden, müssen Sie eventuell das Orifice des Deckels öffnen, um ein Überlaufen zu vermeiden. | |


| | | | | |
|---------|---|-----------------|--|-------------------------|
| SIMMERN |  | Dauer | 60min | Zwischen 1min bis 90min |
| | | Temperatur | 100°C | Zwischen 60 bis 100 ° C |
| | | Geschwindigkeit | 1 | Zwischen 1 bis 3 |
| | | Zubehör | Klinge oder Rührschaufel | |
| | | Aktion | Das Messer oder die Mischschaufel dreht sich intermittierend. Dadurch werden die Lebensmittel gemischt, ohne dass sie verfälscht werden. | |
| | | Tipp | perfektes Programm zum Schmoren, Kochen von empfindlichen Speisen, Mischen oder zum besseren Grillen von Speisen wie Fleisch | |


| | | | | |
|--------|--|-----------------|------------------------------------|-------------------------|
| RÜHREN |  | Durée | 3min | Zwischen 30sc bis 10min |
| | | Température | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 4 | Zwischen 1 bis 4 |
| | | Zubehör | Rührbesen | |
| | | Aktion | Zum Verrühren von Saucen aller Art | |

| | | | | |
|---------|---|-----------------------------|--|--|
| JOGHURT |  | Durée | Das Joghurt-Programm ist von 8 bis 10 Uhr programmierbar | |
| | | Automatische Programmierung | 1. Automatikschritt: Timer-Einstellung von 8 bis 10 Uhr 2. Automatikschritt: 1 Minute ohne Temperatur bei Geschwindigkeit 10 | |
| | | Geschwindigkeit | Keine Geschwindigkeit | |
| | | Zubehör | Externer Dampfkorb und Glasdeckel. | |
| | | Wassermenge | Vor dem Programmstart 1000 g kochendes Wasser auf den Boden des Behälters geben. | |
| | | Aktion | Programm zum Fermentieren von Joghurt. Es wird empfohlen, ein Geschirrtuch auf den externen Dampfkorb zu legen, um die für die Gärung notwendige Feuchtigkeit zu erhalten. | |

| | | | | |
|-------------------------------|---|-----------------|---|------------------------|
| RASPELN/ SCHNEIDEN |  | Dauer | 30sc | Zwischen 10sc bis 60sc |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 5 | Zwischen 4 bis 6 |
| | | Zubehörteil | Antriebsachse, Scheibe, spezieller Deckel für Gemüserieben. | |
| | | Aktion | Wird zum Reiben oder Schneiden verwendet (Karotten, Kartoffeln, Gurken, Zucchini, Käse...). | |

| | | | | |
|---------------|---|-----------------|---|------------------------|
| HACKEN |  | Dauer | 10sc | Zwischen 10sc bis 4min |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 6 | Zwischen 1 bis 12 |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | Programm zum Zerkleinern aller Arten von Lebensmitteln: Zwiebeln, Knoblauch, Fleisch... | |

| | | | | |
|-------------|---|-----------------|---|--|
| PULS |  | Dauer | 1 Minute | |
| | | Temperatur | Keine Temperatur | |
| | | Geschwindigkeit | 1 einzelne Geschwindigkeit: 12 | |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | effizientes Programm zum schnellen Zerkleinern oder Mixen | |
| | | Tipp | Achten Sie darauf, dass Sie das Deckelorifizium gut schließen und verbinden Sie, dass der Deckel vor dem Mixen gut geschlossen ist. Es ist ratsam, den inneren Garkorb über den Deckel zu stülpen, um Spritzer oder Spritzer während des Mixens zu vermeiden. Je nach den zu mixenden Lebensmitteln kann der Roboter einen hohen Geräuschpegel erreichen. | |
| | | Achtung | Das Programm funktioniert nicht mit einer Vorbereitung, deren Temperatur höher als 60° ist. | |

| | | | | |
|------------------|---|-----------------------------|---|--|
| REINIGUNG |  | Dauer | Gesamtreinigungsprogramm dauert 2min und 30sc | |
| | | Automatische Programmierung | 1. Automatischer Schritt: 1min 30sc bei 55° auf Stufe 4. 2. Automatischer Schritt: 1min ohne Temperatur bei Geschwindigkeit 10. | |
| | | Zubehörteil | Klinge | |
| | | Aktion | 2-Stufen-Reinigung, bei der zunächst Lebensmittel abgelöst werden, um sie dann mit dem Mixer zu lösen. | |
| | | Wassermenge | Geben Sie 500 g Wasser mit ein paar Tropfen Haushaltsgeschirrspülmittel auf den Boden der Schüssel. | |
| | | Achtung | Achten Sie darauf, dass Sie die Öffnung des Deckels gut schließen und überprüfen Sie, ob der Deckel vor dem Mixen gut geschlossen ist. Die 2. Stufe wird mit Geschwindigkeit 10 mixen, der Geräuschpegel wird für 1 Minute hoch sein. | |



Informationen zur Ruhezeit

Wenn der Motor des Powerchef durch zu intensiven Gebrauch überhitzt ist, wird auf dem Bildschirm die Fehlermeldung E1 angezeigt. Um zu verhindern, dass der Motor zu heiß wird, empfehlen wir Folgendes:

- Im manuellen Modus oder mit dem Programm Kneten lassen Sie den Roboter 20 bis 30 Min ruhen. Da der Motor sehr stark beansprucht wurde, ist die Ruhezeit sehr wichtig.
- Lassen Sie den Roboter nach der Pulsfunktion 2-3 Min ruhen.
- Nach der Funktion Hacken lassen Sie den Roboter 10 bis 30 Min ruhen.

Schüssel-Thermosensor zurücksetzen

Der Powerchef verfügt über einen in die Schüssel integrierten Sensor, der die Temperatur der Schüssel in Echtzeit anzeigt, aber auch das Herzstück der Temperaturprogrammierung ist. Es ist auch ein Mittel, das Überhitzung verhindert. Wenn eine ungewöhnliche Temperatur erreicht wird, stoppt der Roboter aus Sicherheitsgründen.

In diesem Fall ist die Schüssel nicht mehr in der Lage, zu heizen.

Fälle, in denen die Schüssel überhitzt, sind auf eine falsche Verwendung zurückzuführen, wie z. B. das Erhitzen im Leerlauf, zu hohe und lange Temperaturen...

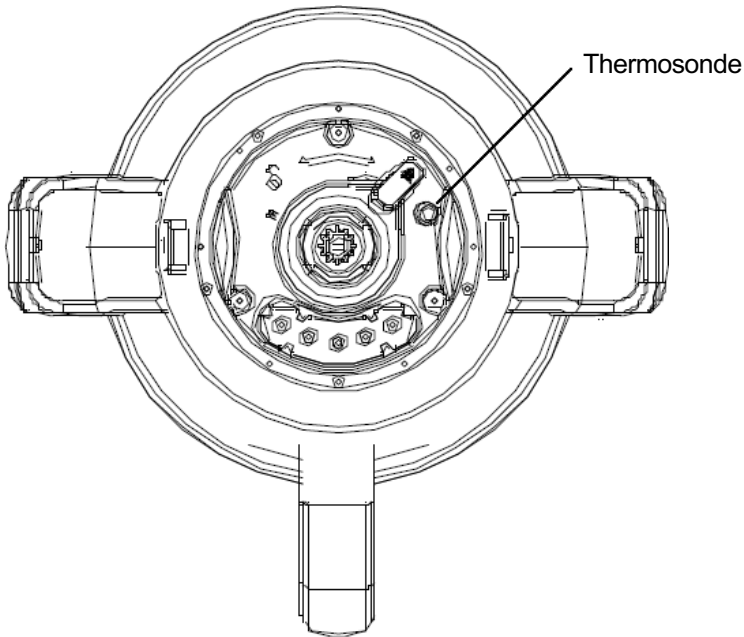
Es ist möglich, den Thermofühler zurückzusetzen, bevor Sie dies tun, müssen Sie folgende Schritte durchführen:

- Lassen Sie die Schüssel abkühlen. Wenn Sie bereits eine Mischung in der Schüssel haben, legen Sie diese beiseite.
- Gießen Sie kaltes Wasser in die Schüssel und lassen Sie es 10 Min stehen.
- Nach den 10 Min gießen Sie das Wasser ab.

Wenn der Kühlvorgang abgeschlossen ist, nehmen Sie einen Stift oder Schraubendreher, drehen Sie die Schüssel um und Sie werden einen weißen Silikonknopf entdecken. Drücken Sie darauf, Sie hören ein "Klick".

Siehe untenstehende Zeichnung, die den Silikonknopf zeigt.

Starten Sie ein neues Aufwärmprogramm und prüfen Sie, ob die Sonde funktioniert und die Schüssel richtig aufgeheizt wird. Wenn die Schüssel nach mehreren Versuchen immer noch nicht heiß wird, wenden Sie sich an den Kundendienst.



Wenn der Roboter aus Sicherheitsgründen zu oft aufhört zu heizen, wurden die Anweisungen für den Gebrauch nicht befolgt. Außerdem darf der Temperatursensor (weißes Silikon unter der Schüssel) nicht manipuliert werden, da dies verhindert, dass der Überhitzungsschutz ausgelöst wird, was zu einem Brand oder elektrischen Schlag führen kann.


Wifi-Verbindung und Powerchef-Update

Der Powerchef kann sich per WiFi mit Ihrem WIFI-Netzwerk verbinden, um die neuesten Updates zu erhalten, die mit dem Hinzufügen neuer Rezepte sowie der Verbesserung neuer Funktionen oder der grafischen Ergonomie verbunden sind.

Der Roboter funktioniert sehr gut ohne Wifi-Verbindung, allerdings kann der Roboter Sie nicht auf die neuesten Versionen aktualisieren.

Wie verbinde ich meinen Powerchef mit dem Wifi?

Beim Auspacken des Roboters ist das WLAN standardmäßig deaktiviert.

- 1- Tippen Sie auf das Logo der Einstellungen 
- 2- Drücken Sie auf Netzwerkeinstellungen
- 3- Aktivieren Sie das Wifi-Netzwerk



- 4- Sobald das Netzwerk aktiviert ist, wählen Sie Ihr Heimnetzwerk aus
- 5- Geben Sie Ihr Passwort ein, drücken Sie auf "Anmelden"
- 6- Der Powerchef ist verbunden, wenn das Wort "verbunden" erscheint

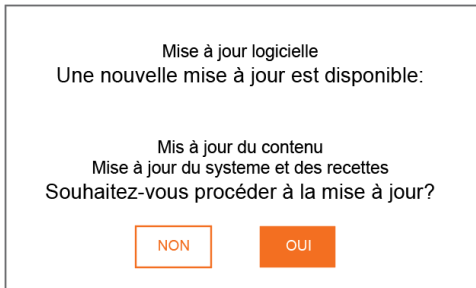
Wenn Sie den Roboter das nächste Mal verwenden, wird der Powerchef standardmäßig mit dem zuletzt verbundenen Wifi-Netzwerk verbunden.



Tip: Wenn Sie Schwierigkeiten haben, sich über Ihr WLAN-Netzwerk zu verbinden, kann sich der Powerchef über ein 4G-Netzwerk im "Verbindungs-Sharing" mit einem Smartphone verbinden.

Wie man herausfindet, ob ein Update verfügbar ist?

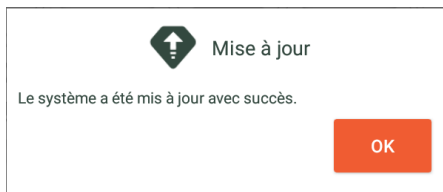
Beim Einschalten des Powerchef (unter Wifi-Verbindung) wird Ihnen eine Meldung mit der untenstehenden Meldung angezeigt, dass ein Update verfügbar ist. Wenn Sie dies akzeptieren, wird das Update automatisch gestartet.



Drücken Sie auf JA, um den Download der Aktualisierung zu starten.



Wenn die Aktualisierung fertig ist, wird Ihnen folgende Meldung angezeigt:




Wenn Sie es versehentlich versäumt haben, die Aktualisierung durch dieses Verfahren zu starten, können Sie die Aktualisierungen auch im Startmenü aktivieren, indem Sie auf den Bereich "Rezepte hinzufügen" tippen



Fehlermeldung und Lösungen

| Aufgetretenes Problem | Erklärung | Lösung |
|---|--|--|
| Ich kann den Deckel nicht öffnen. | Es kann sein, dass die Silikonfuge aufgrund des neuen Produkts wenig flexibel ist. | Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn und ölen Sie dann die Silikondichtung mit Speiseöl. |
| Ich kann den Deckel auf der Schüssel nicht schließen. | Die Schüssel ist nicht in der Basis eingedrückt. | Drehen Sie die Schüssel um und prüfen Sie, ob die Antriebsachse richtig eingesetzt ist. Die Pfeile müssen auf die Vorhängeschlösser zeigen. |
| | Der Deckel ist nicht richtig angebracht. | Öffnen Sie den Deckel und positionieren Sie ihn neu, wobei Sie darauf achten sollten, dass die Nasen des Deckels in die Zwischenräume passen. |
| | | Es kann sein, dass Sie nach der Reinigung des Deckels die Silikondichtung entfernt haben. Bringen Sie sie wieder richtig an: Der dickere Teil muss in den Boden des Deckels gedrückt werden. |
| Ich kann das Zubehör nicht entfernen. | Lebensmittel sind in der Achse eingeklemmt. | Nehmen Sie die Schüssel von der Basis ab und füllen Sie die Schüssel mit kochendem Wasser und lassen Sie sie 15 bis 20 Min einweichen. Versuchen Sie dann erneut, das Zubehör zu entfernen. |
| Auf dem Bildschirm wird nicht die richtige Temperatur angezeigt. Die Schüssel heizt sich nicht auf. | Die Schüssel wird nicht mehr heiß. | Setzen Sie den Thermofühler zurück. Siehe entsprechenden Abschnitt. |
| | Das Display zeigt die Temperatur nicht in Echtzeit an und die Schüssel heizt sich nicht auf. | Der Roboter hat den Hitzeschutz ausgelöst. Die Schüssel muss abkühlen. Setzen Sie dann den Temperaturfühler zurück. |

| Nachricht | Erklärung | Lösung |
|---|--|--|
| Nachricht E1 | Überhitzung des Motors aufgrund von intensiver Nutzung. Der Roboter hat sich in den Sicherheitsmodus versetzt. | Ziehen Sie den Stecker aus und lassen Sie die Küchenmaschine dann eine Stunde lang abkühlen. Schließen Sie ihn dann wieder an. Die Überhitzung kann wegen einer falschen Verwendung sein. |
| Nachricht E2 | Keine Erkennung der Schüssel auf der Basis. | Drehen Sie die Schüssel um und setzen Sie den Verschluss wieder ein, dann die Schüssel auf die Basis und dann den Deckel. Wenn das Problem trotzdem besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| | Verschmutzte Anschlüsse: Die Basis erkennt nicht, ob die Schüssel vorhanden ist. | Reinigen Sie die Anschlüsse. Wenn das Problem besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst. |
| Nachricht E3 | Nicht genug Wasser in der Schüssel. Diese Meldung betrifft hauptsächlich das Dampfprogramm. | Für das Dampfprogramm werden mindestens 600 ml Wasser in der Schüssel benötigt. E5 zeigt, dass Sie die Mindestmenge hinzufügen müssen, damit das Programm richtig funktioniert. |
|  | Der Deckel ist nicht an der Schüssel verriegelt. | Öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Schüssel. Prüfen Sie, ob die Antriebsachse richtig eingerastet ist, und setzen Sie den Deckel wieder auf. Das Thomson-Logo muss Ihnen zugewandt sein. Achten Sie darauf, dass der Deckel richtig eingerastet ist. |

PRODUKTANGABEN

| | |
|--|-------------------------|
| Modell | SCCM2145S |
| Nennspannung | 220-240V, 50-60Hz 1400W |
| Heizleistung | 1000W |
| Mischleistung | 1000W |
| Schüsselkapazität | 3.0L/4.5L(Max) |
| Wi-Fi-Frequenz | 2400~2483.5 MHz |
| Maximale übertragene Wi-Fi-Leistung (mit Antennengewinn) | 20dBm |
| Modulationsmodus | OFDM , CCK |
| Antennengewinn | 2.0dbi |



Wenn dieses Logo auf dem Gerät angebracht ist, bedeutet dies, dass es gemäß der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) entsorgt werden muss. Jeder gefährliche Stoff in einem elektrischen oder elektronischen Gerät kann während des Recyclings schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit haben. Daher darf das Gerät am

Ende seiner Nutzungsdauer nicht mit dem unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden. Als Endverbraucher ist Ihre Rolle entscheidend, um die Wiederverwendung, das Recycling oder eine andere Wertschöpfung für dieses Gerät zu gewährleisten. Es gibt eine Reihe von Sammel- und Rücknahmesystemen, die von Ihren lokalen Behörden (Recyclinghöfe) und Händlern eingerichtet wurden. Es liegt in Ihrer Verantwortung, diese Einrichtungen zu nutzen.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Verschleißteile des Produkts oder auf Probleme oder Schäden, die zurückzuführen sind auf:

- (1) Oberflächliche Beschädigungen durch normale Abnutzung des Produkts;
- (2) Defekte oder Beschädigungen, die durch den Kontakt des Produkts mit Flüssigkeiten oder durch Korrosion aufgrund von Rost oder Insekten verursacht wurden;
- (3) Jeder Vorfall, Missbrauch, falsche Verwendung, nicht autorisierte Änderung, Demontage oder Reparatur;
- (4) Unsachgemäße Wartung, Verwendung entgegen den Produktanweisungen oder Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) Jede Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller geliefert oder genehmigt wurde.

Die Garantie verfällt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

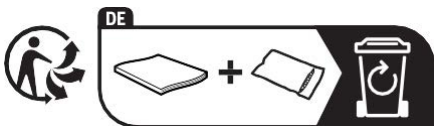
Kundendienst

Für einen technischen Eingriff aufgrund einer Fehlfunktion rufen Sie bitte die Nummer 04 88 78 59 99 an.

Um Produktinformationen zu erhalten oder Ersatzteile zu bestellen, rufen Sie bitte die Nummer 01 61 44 02 70 an und wählen Sie die entsprechende Option.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile und Zubehör für Ihr Gerät finden Sie auf unserer speziellen Website www.expercare.fr. Bei der Bestellung von Ersatzteilen geben Sie bitte das Modell Ihres Geräts an.



Dieses Produkt wird importiert von: SCHNEIDER CONSUMER GROUP
12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE

EU-Konformitätserklärung

Die **Schneider Consumer Group** erklärt hiermit, dass dieses Produkt **POWERCHIEF son SCCM2145S** mit dem Fabrikmodell **CF-2105** identisch ist und dass es den Anforderungen der Richtlinie für Funkanlagen (RED) (2014/53/EU) entspricht. Das CE-Logo muss auf diesem Produkt angebracht sein.

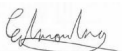
Dieses Produkt wurde gemäß den grundlegenden Anforderungen der unten aufgeführten Normen, die im Europäischen Wirtschaftsraum gelten, geprüft.

| Normen | Anwendbare Normen |
|---|---|
| Artikel 3.1a Sicherheit von Personen, elektrische Sicherheit | EN 60335:2012/A2:2019 EN 60335-2-14:2006/A12:2016 EN 60335-2-15:2016/ A11:2018 EN 62233:2008 & EN 62311 :2008 |
| Artikel 3.1b Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) | EN 55014-1:2017/A11 :2020 EN 55014-2:2015 EN IEC 61000-3-2:2019 EN 61000-3 3:2013+A1:2019 ETSI EN 301 489 -1 V2.2.3 ETSI EN 301 489 -17 V3.2.4 |
| Artikel 3.2 Effizienz des Frequenzspektrums | ETSI EN 300 328 V2.2.2 |

Name: Edmond Ng

Funktion: Qualitätssicherungs-Ingenieur

Unterschrift:



Datum: 19 Juni 2021

SCHNEIDER