

BOMANN®

KNETMASCHINE KM 1395 CB

Kneedmachine • Machine à pétrir • Máquina de amasado
Impastatrice • Kneading machine • Urządzenie do ugniatania ciasta
Dagasztógép • Тестомешалка • ماكينة العجن



Bedienungsanleitung / Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio
Istruzioni per l'uso • Instruction Manual • Instrukcja obsługi / Gwarancja
Használati utasítás • Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

CE

BedienungsanleitungSeite 5

DEUTSCH

GebruiksaanwijzingPagina 16

NEDERLANDS

Mode d'emploiPage 26

FRANÇAIS

Instrucciones de servicio.....Página 36

ESPAÑOL

Istruzioni per l'usoPagina 46

ITALIANO

Instruction ManualPage 56

ENGLISH

Instrukcja obsługiStrona 65

JEZYK POLSKI

Használati utasítás..... Oldal 76

MAGYARUL

Руководство по эксплуатациистр. 86

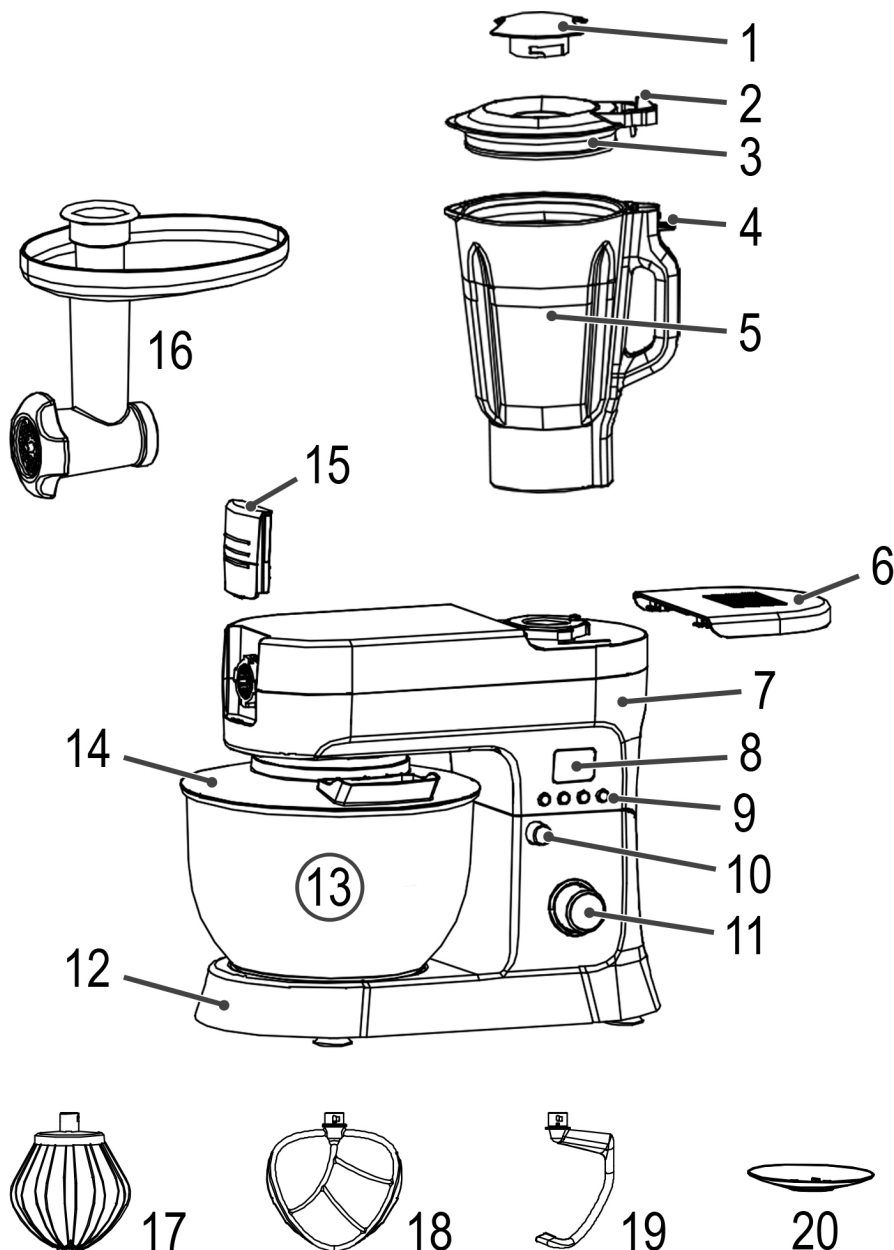
РУССКИЙ

103 دليل التعليمات.....صفحة العربية

العربية

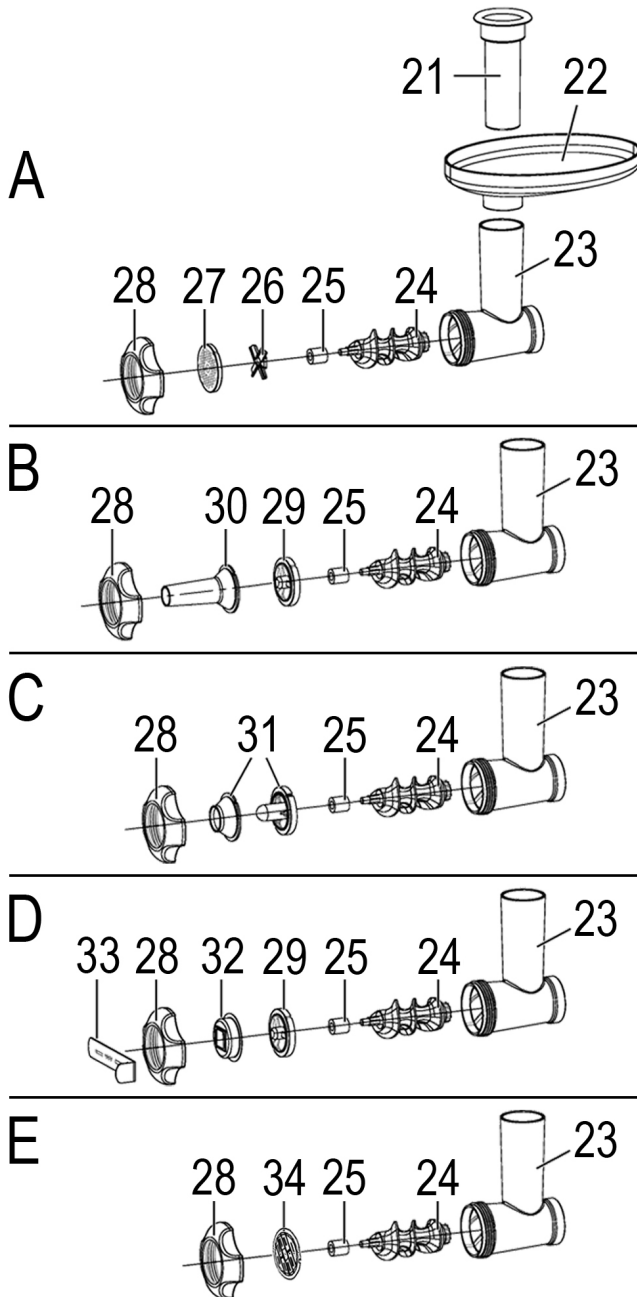
Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedienings-elementen • Liste des différents éléments de commande
Indicación de los elementos de manejo • Elementi di comando • Overview of the Components
Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



Montage des Fleischwolfes

Montage van de vleesmolen • Assemblage du hachoir à viande • Montaje de la picadora de carne
Montaggio del tritacarne • Assembly of the Meat Grinder • Montaż maszyny do mielenia mięsa
A húsdaráló összeszerelése • Сборка мясорубки • تجميع مفردة اللحم



Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠️ WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠️ ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ️ HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente.....	3
Montage des Fleischwolfes	4
Allgemeine Hinweise	5
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
Auspacken des Gerätes	7
Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang	7
Elektrischer Anschluss	8
Funktionsweise dieses Gerätes	8
Schutzfunktionen	8
Display	8
Gerät einschalten.....	8
Timer (elektronischer Zeitmesser).....	8
Vorgang unterbrechen	8
Gerät ausschalten.....	8
Die Knetmaschine.....	8
Montage und Bedienung der Knetmaschine.....	8
Tabelle Teigarten und Werkzeuge.....	9
Betrieb unterbrechen	9
Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen	9
Rezeptvorschläge	9
Der Fleischwolf	10
Anwendungshinweise für den Fleischwolf	10
Vorbereitung.....	11
Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A).....	11
Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B).....	11
Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C).....	11
Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. D)	11
Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. E).....	11
Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen	11
Bedienung des Fleischwolfes.....	12
Betrieb beenden	12

Der Mixer.....	12
Anwendungshinweise für den Mixer	12
Vorbereitung.....	12
Bedienung des Mixers	12
Betrieb beenden	13
Reinigung.....	13
Motorgehäuse.....	13
Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes	13
Mixgefäß, Deckel und Messbecher.....	13
Aufbewahrung.....	13
Störungsbehebung.....	14
Technische Daten	14
Hinweis zur Richtlinienkonformität	14
Garantie	14
Garantiebedingungen	14
Garantieabwicklung	14
Entsorgung.....	15
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“	15

Allgemeine Hinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠️ WARNUNG:
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
- Die Messer im Mixgefäß und des Fleischwolfes sind scharf!
- Stellen Sie vor dem Einschalten sicher, dass der Zubehöraufsatz korrekt angebracht ist und fest sitzt.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

ACHTUNG:

Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, bei der Reinigung in Wasser eingetaucht zu werden. Beachten Sie die Anweisungen, die wir Ihnen im Kapitel „*Reinigung*“ dazu geben.

- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter!
- Verarbeiten Sie mit der Maschine nur Lebensmittel.
- Der Missbrauch zu anderen Zwecken kann Verletzungen zur Folge haben.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient als

- Knet-/Rührmaschine zum Zubereiten von Teig, Cremes, Sahne, Eischnee;
- Mixer zum Pürieren, Schlagen, Mixen;
- Fleischwolf zum Zerkleinern (Wolfen) von Lebensmitteln. Sie können Paste oder Teig mit verschiedenen Aufsätzen formen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Benutzen Sie das Gerät entweder als Knet-/Rührmaschine oder als Mixer oder als Fleischwolf. Benutzen Sie niemals mehrere Funktionen gleichzeitig.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

HINWEIS:

Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „*Reinigung*“ beschrieben zu säubern.

Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang

Seite 3

- 1 Verschluss des Deckels (Messbecher)
- 2 Griffmulde am Deckel
- 3 Deckel
- 4 Entriegelungstaste
- 5 Mixgefäß
- 6 Sicherheitsabdeckung für Mixantrieb
- 7 Schwenkbarer Arm
- 8 Display
- 9 Bedientasten
- 10 Entriegelungstaste zum Senken/Heben des Arms
- 11 Drehregler
- 12 Motorgehäuse
- 13 Rührschüssel
- 14 Spritzschutz
- 15 Abdeckung für Fleischwolfantrieb
- 16 Fleischwolf mit Fülltablett und Stopfer
- 17 Schneebesen
- 18 Rührhaken
- 19 Knethaken
- 20 Schutzscheibe

Seite 4: Montage des Fleischwolfes

- 21 Stopfer
- 22 Fülltablett
- 23 Einfüllstutzen des Wendelgehäuses
- 24 Wendel
- 25 Silikonkupplung
- 26 Messer
- 27 3 Siebe (fein, mittel, grob)
- 28 Verschlussring
- 29 Teig-Verteiler
- 30 Wurstaufsatz
- 31 2-teiliger Aufsatz „Kebbe“
- 32 Plätzchen-Aufsatz
- 33 Schiene für Plätzchen
- 34 3 Pasta-Aufsätze (verschiedene Pasta-Formen)

Elektrischer Anschluss

Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.

Funktionsweise dieses Gerätes

Schutzfunktionen

- Das Gerät ist mit Schutzschaltern ausgestattet. Die Bedienung des Gerätes ist nur möglich, wenn Folgendes eingehalten wird:
 - Die Sicherheitsabdeckung (6) ist montiert **oder**
 - das Mixgefäß ist mit eingerastetem Deckel auf dem Basisgerät aufgesetzt **und**
 - der schwenkbare Arm ist in der untersten Position eingerastet.
- Durch eine elektronische Drehzahlsteuerung wird eine Überlastung des Motors verhindert. Die Umdrehungen pro Minute werden bei zu hoher Last automatisch angepasst.

Display



 Geschwindigkeitsstufen 01 bis 10

 Zeit (Timer)







Gerät einschalten

- Nachdem Sie das Gerät mit der Stromversorgung verbunden haben, beziehungsweise alle Schutzschalter geschlossen sind, leuchtet das Display. Wenn das Gerät ca. 5 Minuten lang nicht bedient wird, erlischt das Display. Das Gerät bleibt aber in Betriebsbereitschaft.
- Drehen Sie den Drehregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Das Gerät startet. Sollten Sie den Betrieb nicht selbst beenden, schaltet sich das Gerät nach einer Betriebslaufzeit von 10 Minuten automatisch aus.


Timer (elektronischer Zeitmesser)

Mit den Tasten  und  können Sie das Ende des Vorgangs festlegen.

Maximale Einstellmöglichkeit: 9 Minuten und 59 Sekunden.

- Drücken Sie einmal auf die Taste . Mit den Tasten  stellen Sie die Minuten ein.
- Drücken Sie noch einmal auf die Taste . Mit den Tasten  stellen Sie die Sekunden ein.
- Möchten Sie die Zeiteingabe wieder löschen, drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten  und .
- Wenn das Gerät startet, wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.


Vorgang unterbrechen

- Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „“ zeigt. Der Timer wird angehalten.

- Der Timer zählt weiter, wenn das Gerät innerhalb von 5 Minuten wieder gestartet wird.

Gerät ausschalten

Sie können jeden Betriebsvorgang vorzeitig beenden.

- Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „“ zeigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Die Knetmaschine

Montage und Bedienung der Knetmaschine


ACHTUNG:

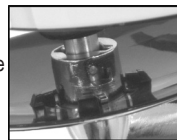
- Betätigen Sie nie die Entriegelungstaste (10), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.
- Benutzen Sie die Knetmaschine **nie** mit aufgesetztem Mixgefäß!

HINWEIS:

Ein Sicherheitsschalter verhindert den Betrieb ohne Abdeckung für den Mixantrieb.

Sofern Sie zuvor den Mixer oder den Fleischwolf benutzt haben, decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs und des Wendelgehäuses mit der jeweiligen **Sicherheitsabdeckung** ab.

- Öffnen des Schwenkarms:** Drücken Sie die Entriegelungstaste (10). Führen Sie den Schwenkarm von Hand in die oberste Position.
- Wenn Sie den **Spritzschutz** benötigen, bringen Sie ihn jetzt von unten am Schwenkarm an. Halten Sie den Spritzschutz (14) so, dass sich die Einfüllöffnung vor Ihnen befindet. An der Unterseite des Schwenkarms sehen Sie vorn und hinten zwei Aussparungen. Setzen Sie den Spritzschutz mit seinen Führungsnasen in diese Aussparungen. Drehen Sie den Spritzschutz in Richtung  LOCK, um ihn zu arretieren.
- Wenn Sie den Kneithaken (19) oder den Rührhaken (18) verwenden wollen, stecken Sie zuvor die Schutzscheibe (20) auf. Sie verhindert, dass die Antriebswelle mit Teig in Berührung kommt. Halten Sie die Scheibe so wie eine Schüssel. Stecken Sie den Kneithaken oder den Rührhaken von unten durch die Aussparung der Scheibe und drehen Sie ihn um eine viertel Umdrehung fest.
- Einsatz eines Werkzeuges:** Am oberen Ende der Werkzeuge sehen Sie eine Aussparung für die Antriebswelle und den Splint. Schieben Sie das Werkzeug über die Antriebswelle. Drücken und drehen Sie das Werkzeug gleichzeitig entgegen dem Uhrzeigersinn, damit sich der Splint der Antriebswelle in dem Werkzeug arretiert.




- Rührschüssel:** Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Halterung. Drehen Sie die Schüssel in Richtung  LOCK bis zum Anschlag.
- Füllen Sie Ihre Zutaten in die Rührschüssel.
- HINWEIS:**
Wenn Sie schwere Teige kneten, geben Sie nicht alle Zutaten auf einmal in die Rührschüssel. Beginnen Sie den Knetvorgang nur mit Mehl, Zucker und Eiern. Geben Sie Flüssigkeiten während des Knetvorgangs langsam hinzu.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (10), um den Arm zu senken. Sie müssen nun von oben auf den Arm drücken, bis er in der untersten Position einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-Steckdose.
- Wenn Sie mit dem Timer arbeiten möchten, stellen Sie die Betriebszeit ein.
- Wählen Sie eine Geschwindigkeit anhand der nachfolgenden Tabelle.

Tabelle Teigarten und Werkzeuge

Teigarten	Werkzeug	Stufen	Menge	Max. Betriebszeit
Schwere Teige (z. B. Brot- oder Mürbeteig)	Knethaken	1-3	max. 1,5kg	3-4 Minuten
Mittelschwere Teige (z. B. Rührteig)	Rührhaken	3-4	min. 0,5kg max. 3,5kg	2-4 Minuten
Leichte Teige (z. B. Waffel- oder Crêpes-Teig, Pudding)	Schneebeesen	4-5	min. 500 ml max. 3,5 Liter	2-4 Minuten
Sahne	Schneebeesen	10	min. 200 ml max. 1 Liter	3-5 Minuten
Eischnee	Schneebeesen	10	4-10 Eiweiß	3-5 Minuten

HINWEIS:

- Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät mit schweren Teigen nicht länger als 4 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.
- Mit der **Taste P** erreichen Sie einen Pulsbetrieb. Drücken Sie die Taste kurz und lassen Sie sie wieder los.

- Den fertigen Teig können Sie mit Hilfe eines Spatel lösen und aus der Rührschüssel herausnehmen.
- Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezeptvorschläge

Rührteig (Grundrezept)**Stufe 3-4****Zutaten:**

250 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker oder 1 Btl. Citro-Back, 1 Pr. Salz, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Pck. Backpulver, ca. $\frac{1}{2}$ l Milch.

Zubereitung:

Weizenmehl mit den restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührhaken 30 Sekunden auf Stufe 3, dann ca. 3 Minuten auf Stufe 4 rühren. Form fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und backen. Bevor das Gebäck aus dem Ofen genommen wird, eine Garprobe machen: Mit einem spitzen Holzstäbchen in die Mitte des Gebäcks stechen. Wenn kein Teig daran hängen bleibt, ist der Kuchen gar. Kuchen auf einen Kuchenrost stürzen und auskühlen lassen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 175-200 °C, G-Herd: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

Betrieb unterbrechen

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „0000“ zeigt. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Werkzeug wechseln wollen.
- Warten Sie den Stillstand des Werkzeuges ab!
- Sollten Sie während des Betriebs die Entriegelungstaste (10) betätigen, um den Arm hoch zu schwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab.

Betrieb beenden und die Schüssel entnehmen

- Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „0000“ zeigt. Ziehen Sie den Netzstecker.
- Drücken Sie die Entriegelungstaste (10), der Arm hebt sich.
- Entnehmen Sie das Werkzeug.
- Drehen Sie die Rührschüssel eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn, um sie zu entnehmen.

Dieses Rezept können Sie je nach Geschmack, z. B. mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüssen oder 100 g geriebener Schokolade verändern. Weiterhin sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen

Stufe 1-3

Zutaten:

500 - 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g Magerquark, gut abgetropft, 1 TL Salz.

Zum Bestreichen: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Leinsamen in $\frac{1}{4}$ l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser ($\frac{1}{4}$ l) in die Rührschüssel geben, Hefe hinein bröckeln, Quark zugeben und mit dem Knethaken auf Stufe 1 gut verrühren. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 durchkneten, dann auf Stufe 3 schalten und 3-5 Minuten weiter kneten. Teig abdecken, 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Noch einmal durchkneten, aus der Schüssel nehmen und daraus 16 Brötchen formen. Backblech mit nassem Backpapier auslegen. Brötchen darauf setzen, 15 Minuten gehen lassen, mit lauwarmen Wasser bestreichen und backen.

Herkömmlicher Herd:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: E-Herd Ober- und Unterhitze 200 - 220 °C (5 Minuten vorheizen), G-Herd: Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme

Stufe 4-5

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g Halbbitter-Kuvertüre, 3 Eier, 50-60g Zucker, 1 Pr. Salz, 1 Pck. Vanillezucker, 1 EL Cognac oder Rum, Schoko-Blätter.

Zubereitung:

Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen, aus der Schüssel nehmen und kühl stellen. Kuvertüre nach Packungsanleitung, oder in der Mikrowelle bei 600 W 3 Minuten schmelzen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 4 schaumig schlagen. Aufgelöste Kuvertüre zugeben und auf Stufe 4-5 gleichmäßig einrühren. Von der geschlagenen Sahne etwas zum Garnieren zurücklassen. Restliche Sahne auf die cremige Masse geben und mit der Puls-Funktion kurz einrühren. Schokoladencreme garnieren und gut gekühlt servieren.

Der Fleischwolf

Anwendungshinweise für den Fleischwolf



WARNUNG:

Das Messer des Fleischwolfs (26) ist scharf!

Handhaben Sie das Messer des Fleischwolfs bei der Montage und der Reinigung mit der nötigen Sorgfalt! Es besteht **Verletzungsgefahr!**

- Zerkleinern Sie keine harten Gegenstände wie Knochen oder Schalen.
- Schneiden Sie das Fleisch in ca. 2,5 cm große Stücke. Achten Sie darauf, dass sich keine Knochen oder Sehnen im Fleisch befinden.
- Um das Fleisch grob zu zerkleinern, benutzen Sie die Scheibe mit den größten Löchern.
- In einem zweiten Arbeitsgang wählen Sie die Lochscheibe mit den feineren oder mittleren Löchern. Je nachdem wie fein Sie woflen wollen.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.
- Wenn Sie Fleisch woflen, stellen Sie ein Gefäß unter den Auslass.
- Mit dem „Kebbe“ Aufsatz (31) lassen sich Röhren aus Fleisch- oder Teigpaste formen.
- Nutzen Sie den Fleischwolf als Pasta-Maker, bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Nudeln auslegen können.

Wurst herstellen

- Sie können sowohl echten als auch Kunstdarm verwenden.
- Haben Sie sich für einen Naturdarm entschieden, weichen Sie diesen vorher einige Zeit in Wasser ein.
- Ein Ende des Darms verknoten Sie.
- Schieben Sie den Darm über den Wurstaufsatz.
- Die Wurstmasse wird durch den Wurstaufsatz gedrückt und der Wurstarm wird gefüllt.
- Achten Sie darauf, dass der Wurstarm „locker“ gefüllt ist, da Wurst sich beim Kochen bzw. Braten ausdehnt und der Darm aufreißen kann.
- Hat die erste Wurst die gewünschte Länge erreicht, pressen Sie die Wurst am Ende des Wurstaufsatzes mit den Fingern zusammen.
- Drehen Sie die Wurst ein bis zweimal um die eigene Achse.
- Bis Sie Routine entwickelt haben, können Sie nach jeder Wurstlänge das Gerät ausschalten.

Plätzchen formen

- Bereiten Sie eine Fläche vor, auf der Sie im Anschluss die Plätzchen auslegen können.
- Mit der Schiene (33) können Sie dem vorbereiteten Plätzchenteig verschiedene Formen geben.
- Nachdem Sie das Wendelgehäuse mit Plätzchen-Aufsatz (32) am Gerät vormontiert haben, schieben Sie die Schiene in den Plätzchen-Aufsatz.

- Stellen Sie die gewünschte Plätzchenform ein.
- Halten Sie die Teigstränge am Auslass mit der Hand und schneiden Sie jeweils an der gewünschten Länge ab.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 4.

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (6) ab.
3. Die Aufnahme für das Wendelgehäuse ist am Gerät mit einer Abdeckung (15) geschützt. Um die Abdeckung zu entfernen, schieben Sie diese nach oben.
4. Schieben Sie die Silikonkupplung (25) auf die Achse der Wendel (24).
5. Setzen Sie die Wendel, mit dem Zahnkranz zuerst, in den waagerechten Teil des Wendelgehäuses.

Die Montage des Zubehörs ist in den folgenden Abschnitten beschrieben. Bereiten Sie den Fleischwolf entsprechend Ihrem gewünschten Einsatz vor.

Montage des Fleischwolfes (siehe Abb. A)

i HINWEIS:

- Je nachdem wie fein Sie wolle wollen, wählen Sie ein feines oder gröberes Sieb aus.
- Bestreichen Sie die Siebe vorher leicht mit Pflanzenfett.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie das Messer (26) mit den geschärften Seiten nach außen auf die Achse der Wendel.
7. Wählen Sie ein Sieb (27) aus. Achten Sie auf die Aussparungen am Sieb, während Sie es in das Wendelgehäuse einsetzen.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Wurstaufsatzes (siehe Abb. B)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (29) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
7. Setzen Sie den Wurstaufsatz (30) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Wurstaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des „Kebbe“ Aufsatzes (siehe Abb. C)

i HINWEIS:

Mit dem „Kebbe“ Aufsatz lassen sich Röhren aus Fleischoder Teigpaste formen.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie den 2-teiligen „Kebbe“ Aufsatz (31) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen.
7. Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage des Plätzchenaufsatzes (siehe Abb. D)

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Setzen Sie zuerst den Teig-Verteiler (29) auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparungen am Teig-Verteiler.
7. Setzen Sie den Plätzchenaufsatz (32) auf den Teig-Verteiler. Beachten Sie die Aussparungen am Plätzchenaufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Montage der Pasta-Aufsätze (siehe Abb. E)

i HINWEIS:

Ist der Pasta-Teig sehr klebrig, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf die Wendel.

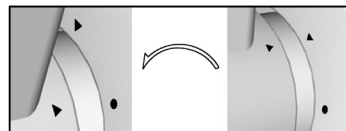
Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

6. Wählen Sie einen Pasta-Aufsatz (34) aus.
7. Setzen Sie den Aufsatz auf die Achse der Wendel. Beachten Sie die Aussparung am Pasta-Aufsatz.

Lesen Sie weiter unter „Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen“.

Vormontiertes Wendelgehäuse befestigen

8. Schrauben Sie den Verschlussring (28) im Uhrzeigersinn auf das Wendelgehäuse.
9. Befestigen Sie das vormontierte Wendelgehäuse am Gerät. Setzen Sie das Wendelgehäuse mit dem Pfeil ► auf den Punkt ● am Gerät. Drehen Sie es in die senkrechte Position. Der Pfeil am Wendelgehäuse muss dem Pfeil am Gerät gegenüber stehen. (Siehe Abb.)



⚠ ACHTUNG:

Sollten Sie den Verschluss im Nachgang noch einmal auf- und zudrehen, halten Sie das Wendelgehäuse mit einer Hand am Einfüllstutzen (23) fest. Andernfalls kann sich das Wendelgehäuse unbeabsichtigt lösen.

10. Setzen Sie das Fülltablett (22) so auf den Einfüllstutzen, dass sich die Aufnahme des Tablett über dem Arm (7) befindet.

Bedienung des Fleischwolfes

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.
- Verwenden Sie immer den mitgelieferten Stopfer. Halten Sie niemals die Finger oder Werkzeuge in den Einfüllstutzen!

⚠️ ACHTUNG:

Benutzen Sie den Fleischwolf **nie** mit aufgesetztem Mixgefäß! Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung (6) ab.

11. Geben Sie die Fleischstücke (Fleischpaste / Wurstmasse bzw. den Teig) auf das Fülltablett und in den Einfüllstutzen.
12. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
13. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe zwischen 4 und 8.
14. Schieben Sie, wenn nötig, das Fleisch bzw. den Teig mit dem Stopfer (21) nach.

ℹ️ HINWEIS:

Kurzzeitbetrieb: Betreiben Sie das Gerät mit dem Fleischwolf nicht länger als 10 Minuten und lassen das Gerät dann 10 Minuten abkühlen.

Betrieb beenden

1. Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „0000“ zeigt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.
3. Demontieren Sie alle Teile des Fleischwolfes.
4. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
5. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (15) ab.

Der Mixer

Anwendungshinweise für den Mixer

⚠️ WARNUNG: Verletzungsgefahr!

- **Das Messer im Mixer ist scharf!** Handhaben Sie das Messer des Mixers mit der nötigen Sorgfalt, insbesondere beim Entleeren und beim Reinigen des Mixgefäßes!
- Sobald Sie das Gerät einschalten, dreht sich die Antriebswelle der Knetmaschine. Greifen Sie während des Betriebs nicht in die rotierende Antriebswelle!
- Montieren Sie zu Ihrer Sicherheit immer die Schüssel.

⚠️ ACHTUNG:

- Betätigen Sie **nie** die Entriegelungstaste (10), wenn Sie das Mixgefäß aufgesetzt haben! Das Mixgefäß kippt.

⚠️ ACHTUNG:

- Betreiben Sie den Mixer nicht ohne Mixgut!
- Das Glas kann bei zu hohen Temperaturen springen! Füllen Sie keine Flüssigkeiten über 60 °C ein.
- Überfüllen Sie das Mixgefäß nicht! Füllen Sie maximal 1500 ml (Obst und Flüssigkeit) ein.
- Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Flüssigkeiten, die stark schäumen.
- Schneiden Sie das Mixgut vorher in kleine Stücke.
- Füllen Sie keine harten Zutaten wie Nüsse oder Kaffeebohnen in das Mixgefäß.
- Während des Betriebs dürfen sich niemals Gegenstände, wie z. B. Löffel oder Schaber, in dem Mixgefäß befinden.

ℹ️ HINWEIS:

Die Messer im Mixgefäß sind auch geeignet, kleine Mengen pures Eis zu zerkleinern. Bedenken Sie aber, dass die Messer dabei stumpf werden können.

Empfehlung:

Möchten Sie Getränke mit zerkleinertem Eis zubereiten, fügen Sie die Eiswürfel beim Mixen hinzu. Das Eis wird beim Mixen zerkleinert.

Stellen Sie das Mixgefäß auf eine stabile ebene Arbeitsfläche, wenn Sie ihn füllen. So können Sie im Anschluss den Deckel besser aufsetzen.

Vorbereitung

Bitte beachten Sie hierzu auch unsere Übersichten auf Seite 3 und 4.

1. Montieren Sie die Schüssel ohne Werkzeug.
2. Decken Sie die Aufnahme für das Wendelgehäuse mit der Abdeckung (15) ab.
3. Geben Sie die zerkleinerten Mixzutaten in das Mixgefäß.
4. Drücken Sie den Deckel fest auf das Mixgefäß. Er muss hörbar einrasten.
5. Verschließen Sie die Nachfüllöffnung mit dem Verschluss. Setzen Sie den Verschluss in die Nachfüllöffnung und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn fest.

Bedienung des Mixers

6. Stellen Sie sicher, dass der Arm abgesenkt und eingearastet ist.
7. Entfernen Sie die Sicherheitsabdeckung (6) von der Antriebswelle des Mixantriebs. Drücken und schieben Sie gleichzeitig die geriffelte Fläche.
8. Stellen Sie das Mixgefäß auf die Antriebswelle des Mixantriebs. Setzen Sie das Mixgefäß mit dem Pfeil ▼ über den Punkt ● des Basisgerätes. Drehen Sie das Mixgefäß im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die beiden Pfeile ▼ und ▲ müssen übereinander stehen.
9. Stecken Sie den Netzstecker in eine geprüfte Schutzkontakt-Steckdose.
10. Wählen Sie eine Geschwindigkeitsstufe.

HINWEIS:

- **Kurzzeitbetrieb:** Betreiben Sie das Gerät beim Mixen nicht länger als 2 Minuten. Lassen Sie es vor erneutem Gebrauch 1 Minute abkühlen.
- **Um Zutaten nachzufüllen,** schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie den Verschluss, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und nach oben abziehen. Setzen Sie den Betrieb nur mit geschlossener Nachfüllöffnung fort.

Betrieb beenden

1. Drehen Sie den Drehregler entgegen dem Uhrzeigersinn bis das Display „□□□□“ zeigt.
2. Ziehen Sie den Netzstecker.

3. Entnehmen Sie das Mixgefäß.
4. Nehmen Sie den Deckel ab, bevor Sie den Inhalt ausgießen. Greifen Sie mit einem Finger in die Griffmulde des Deckels (2). Drücken Sie die Entriegelungstaste (4) nach unten und ziehen Sie gleichzeitig den Deckel nach oben ab.
5. Reinigen Sie die verwendeten Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.
6. Decken Sie die Antriebswelle des Mixantriebs mit der Sicherheitsabdeckung ab.

WICHTIGER HINWEIS:

Bewahren Sie Zitrusfrüchte bzw. säurehaltige Speisen niemals in Metallgefäßen auf.

Reinigung

**WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Messer im Mixgefäß und des Fleischwolfes sind scharf. Es besteht **Verletzungsgefahr!** Gehen Sie vorsichtig vor beim Auseinandernehmen, Reinigen und Zusammensetzen der Einzelteile.

ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

Zur äußeren Reinigung des Gehäuses benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch mit ein wenig Handspülmittel.

Zubehör der Knetmaschine und des Fleischwolfes**ACHTUNG:**

Die Bauteile sind nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Unter Einwirkung von Hitze und scharfen Reinigern könnten sie sich verziehen oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können Sie in einem Spülbad reinigen.
- Lassen Sie die Teile gut trocknen, bevor Sie das Gerät wieder montieren

Mixgefäß, Deckel und Messbecher**HINWEIS: Vorreinigung**

Füllen Sie das Mixgefäß zur Hälfte mit Wasser und schalten Sie das Gerät für ca. 10 Sekunden an. Schütten Sie die Flüssigkeit anschließend aus.

- Zur gründlichen Reinigung nehmen Sie das Mixgefäß ab.
- Reinigen Sie diese Teile in einem warmen Spülbad. Trocknen Sie alles anschließend, bevor Sie die Teile wieder montieren.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie den Netzanschluss.
	Ihr Gerät ist mit Sicherheitsschaltern versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.	Kontrollieren Sie den richtigen Sitz <ul style="list-style-type: none"> - des Schwenkarms (7) - des Mixgefäßes (5) und - des Deckels am Mixgefäß oder - der Sicherheitsabdeckung (6)
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.

Technische Daten

Modell: KM 1395 CB
 Spannungsversorgung: 220 - 240 V~, 50 Hz
 Leistungsaufnahme: 1200 W
 Schutzklasse: II
 Nettogewicht: ca. 5,3 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät KM 1395 CB in Übereinstimmung mit den folgenden Anforderungen befindet:

- Europäische Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EU-Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU
- Ökodesign Richtlinie 2009/125/EG
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.
 Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.
 Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.
2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalles im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Gerätes.
4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.
5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI – Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal www.sli24.de an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal www.sli24.de online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post/DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. Anmelden
2. Einpacken
3. Ab zur Post damit

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal www.sli24.de bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“



Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Gebruiksaanwijzing

Bedankt voor het kopen van ons product. Wij wensen u veel plezier met dit apparaat.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke veiligheidsinformatie wordt expliciet aangegeven. Volg deze instructies nauwkeurig om letsel en schade aan het apparaat te voorkomen:



WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor de gezondheid en wijst op mogelijke risico's op letsel.



LET OP:

Wijst op mogelijke schade aan het apparaat of aan andere objecten.



OPMERKING: Duidt op tips en informatie voor u.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen.....	3
Montage van de vleesmolen.....	4
Algemene opmerkingen.....	16
Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat.....	17
Beoogd gebruik.....	18
Het apparaat uitpakken.....	18
Overzicht van de bedieningselementen /	
Omvang van levering.....	18
Elektrische aansluiting.....	18
Functionaliteit van het apparaat.....	18
Beschermende eigenschappen.....	18
Display.....	19
Het apparaat inschakelen.....	19
Timer (Elektronische timer).....	19
Proces onderbreken.....	19
Het apparaat uitschakelen.....	19
De kneedmachine.....	19
Montage en bediening van de kneedmachine.....	19
Tabel van het deeg en onderdelen.....	20
Onderbreking van de werking.....	20
Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom.....	20
Recepten.....	20
Vleesmolen.....	21
Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen.....	21
Voorbereiding.....	21
De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. A).....	21
Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. B).....	22
Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes in elkaar zetten (zie Afb. C).....	22
De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. D).....	22
Montage van de pastaonderdelen (zie afb. E).....	22
Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spriraalhuis.....	22
Werking van de vleesmolen.....	22
Voltooiën van de gebruik.....	23

De mixer.....	23
Instructie voor de bediening van de mixer.....	23
Voorbereiding.....	23
Werking van de mixer.....	23
Voltooiën van het gebruik.....	23
Reiniging.....	24
Motorbehuizing.....	24
Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen.....	24
Mengkom, deksel en maatbeker.....	24
Bewaren.....	24
Probleemoplossing.....	24
Technische gegevens.....	24
Verwijdering.....	25
Betekenis van het symbool "prullenbak".....	25

Algemene opmerkingen

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze in een dossier, met inbegrip van het garantiebewijs en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking, voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Als u het toestel doorgeeft aan derden, geef dan ook de handleiding door.

- Dit apparaat is uitsluitend voor particulier gebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
- Gebruik dit apparaat niet buitenshuis. Houd het uit de buurt van hitte, direct zonlicht, vocht (nooit in vloeistof onderdopen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Haal de stekker van apparaat uit het stopcontact als het wordt blootgesteld aan vocht of vloeibare.
- Het apparaat en het netsnoer moeten regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van beschadiging. Als er schade wordt ontdekt mag het apparaat niet langer worden gebruikt.
- Gebruik uitsluitend originele accessoires.
- Laat, in het belang van de veiligheid van kinderen, geen verpakkingsmaterialen (plastic zakken, karton, piepschuim, enz.) rondslingeren.



WAARSCHUWING:

Laat jonge kinderen niet met het verpakkingsmateriaal spelen. Risico op **verstikking!**

Speciale veiligheidsvoorschriften voor dit apparaat

WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!

- Vóór het vervangen van accessoires of onderdelen die tijdens bedrijf in beweging zijn, moet het apparaat worden uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact gehaald.
- Bewegende onderdelen niet aanraken.
- De messen in de mengkom en de vleesmolen zijn scherp!
- Zorg dat het accessoireonderdeel correct is geïnstalleerd en stevig vastzit, voordat u het apparaat inschakelt.
- Altijd de stekker uit het stopcontact verwijderen wanneer het apparaat niet wordt gebruikt en wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen.
- Het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen houden.
- Kinderen dienen niet met het apparaat te spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en / of kennis, mits onder toezicht of na aanwijzingen met betrekking tot het veilige gebruik van het apparaat en zij de gevaren die hiermee gepaard gaan, begrijpen.
- Repareer het apparaat niet zelf. Neem altijd contact op met een erkende monteur. Als de stroomkabel is beschadigd, moet deze door de fabrikant, zijn dealer of vergelijkbare, erkende personen vervangen worden om gevaar te vermijden.

LET OP:

Dompel het apparaat niet in water om het schoon te maken. Volg de instructies zoals vermeld in het hoofdstuk “Reiniging”.

- Probeer de veiligheidsschakelaars niet te manipuleren.

- Gebruik dit apparaat uitsluitend voor het verwerken van voedingsmiddelen.
- Misbruik voor andere doeleinden kan tot verwondingen leiden.

Beoogd gebruik

Dit apparaat kan gebruikt worden voor

- kneedmachine / mixer voor het bereiden van deeg, crèmes, room, geklopte eiwitten;
- mixer voor pureren, kloppen, mengen;
- vleesmolen voor het vermalen van etenswaren. U kunt met behulp van de verschillende accessoires pasta of deeg maken.

Het is bedoeld voor gebruik in het huishouden of dergelijke.

Het is alleen bedoeld voor gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Gebruik het apparaat ofwel als een kneedmachine / mixer of een mixer of vleesmolen. Gebruik nooit meerdere functies tegelijkertijd.

Elk ander gebruik wordt als onjuist beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor beschadigingen die door onjuist gebruik worden veroorzaakt.

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.

i OPMERKING:

Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van levering

Pagina 3

- 1 Dop van het deksel (maatbeker)
- 2 Uitsparing op deksel voor grip
- 3 Deksel
- 4 Ontgrendelknop
- 5 Mengkom
- 6 Beschermkap voor de mixermotor
- 7 Zwenkarm
- 8 Display

- 9 Bedieningstoetsen
- 10 Handel om de arm omhoog / omlaag te bewegen
- 11 Draaiknop
- 12 Motorbehuizing
- 13 Mengkom
- 14 Spatscherm
- 15 Beschermkap voor de motor van de vleesmolen
- 16 Vleesmolen met de vullade en stamper
- 17 Klopper
- 18 Roerhaak
- 19 Deeghaak
- 20 Beschermkap

Pagina 4: Montage van de vleesmolen

- 21 Aandrukker
- 22 Trechterbakje
- 23 Trechterhals van spiraalhuis
- 24 Spiraal
- 25 Siliconenkoppeling
- 26 Mes
- 27 3 zeven (fijn, medium, grof)
- 28 Vergrendelingsring
- 29 Deegverdeler
- 30 Worstmaker
- 31 2-delig "Kebbe" hulpstuk
- 32 Koekjesmaker
- 33 Koekjesvormsnijder
- 34 4 pastaonderdelen (verschillende pastavormen)

Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. De informatie is vindbaar op het naamplaatje.

Functionaliteit van het apparaat

Beschermende eigenschappen

- Het toestel is uitgerust met veiligheidsschakelaars. Het apparaat kan pas worden gebruikt als er met het volgende rekening is gehouden:
 - Het veiligheidsdeksel (6) is geplaatst **of**
 - De mixer is geplaatst op de basis met het deksel op zijn plaats vergrendeld **en**
 - de zwenkarm is geblokkeerd in de laagste positie.
- De elektronische snelheidsregeling voorkomt automatisch dat de motoraandrijving overbelast wordt. De toeren per minuut worden automatisch gereguleerd in het geval van overbelasting.

Display


0000 Snelheden 01 tot 10

00:00 Tijd (Timer)



Het apparaat inschakelen

- Nadat u de stekker in het stopcontact gestoken hebt en alle veiligheidsschakelaars gesloten zijn, licht het display op. Wanneer het apparaat gedurende ca. 5 minuten niet gebruikt wordt, schakelt het display uit. Het apparaat blijft in de stand-by modus, echter.
- Draai de draaiknop rechtsom om de gewenste snelheid te kiezen. Het apparaat begint te werken. Als u het apparaat niet uit zet dan schakelt het automatisch uit na een gebruikstijd van 10 minuten.

Timer (Elektronische timer)

Met de toetsen  en $+/-$, kunt u bepalen wanneer het proces gestopt dient te worden.

Maximale bedrijfstijd: 9 minuten en 59 seconden.

- Druk eenmaal op de  toets.
U kunt de gewenste minuten instellen met de $+/-$ toetsen.
 - Druk opnieuw op de  toets.
U kunt de gewenste seconden instellen met de $+/-$ toetsen.
- Als u de door u ingevoerde tijd wilt wissen, druk dan nogmaals op de $+/-$ toetsen.
 - Als het apparaat start wordt de resterende tijd getoond. Het aftellen loopt.

Proces onderbreken

- Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt. De timer is gestopt.
- De timer gaat verder met aftellen wanneer het apparaat binnen 5 minuten weer gestart wordt.

Het apparaat uitschakelen

U kunt elk proces voortijdig stoppen.

- Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact.

De kneedmachine

Montage en bediening van de kneedmachine

LET OP:

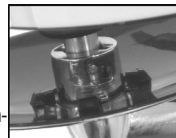
- Druk nooit op de ontgrendelingstoets (10), als u de mengkom hebt geplaatst! De mengkom kantelt.
- Gebruik **nooit** de kneedmachine met de mixer op het apparaat!

OPMERKING:

Een veiligheidsschakelaar verhindert werking zonder de beschermkap voor de mixermotor.

Tenzij u de mixer of vleesmolen op een eerder tijdstip hebt gebruikt, moeten de aandrijfas van de mixermotor en de spiraalbehuizing met de desbetreffende **beschermkap** bedekt zijn.

- Open de zwenkarm:** Druk op de ontgrendelingstoets (10). Beweeg de arm met de hand naar de hoogste stand.
- Als u de beschermkap nodig heeft, bevestig deze nu van onder af aan de wartelarm. Houd de **spatbeveiliging** (14) zodanig dat de vulopening zich recht tegenover u bevindt. Onderaan de zwenkarm, bevinden zich twee uitsparingen aan de voorkant en aan de achterkant. Voer de spatbeveiliging met zijn geleidelipjes in deze uitsparingen. Draai de spatbeveiliging richting  LOCK om deze te vergrendelen.
- Als u gebruik wilt maken van de kneedhaak (19) of de menghaak (18), dient u eerst de deeghaak **spatbeveiliging** (20) te bevestigen. Hiermee voorkomt u dat de aandrijfas in contact komt met het deeg. Houd de beveiliging vast als een kom. Voer de deeghaak of de garde vanaf de onderkant in de uitsparingen van de beveiliging in en vergrendel deze vervolgens door deze een kwartslag te draaien.
- Accessoires bevestigen:** Aan de bovenkant van de accessoires bevindt zich een uitsparing voor de aandrijfas en de pen. Schuif het accessoire over de aandrijfas. Duw het accessoire naar beneden en draai het tegelijkertijd linksom, zodat de pen van de aandrijfas in het accessoire wordt vergrendeld.
- Mengkom:** Plaats de mengkom in de houder. Draai de kom richting  LOCK tot het maximum is bereikt.
- Plaats uw ingrediënten in de mengkom.



OPMERKING:

Als u zwaar deeg kneedt, doe dan niet alle ingrediënten tegelijk in de mengkom. Start het kneedproces met bloem, suiker en eieren. Voeg de vloeistoffen langzaam toe tijdens het kneden.

- Druk op de ontgrendelingstoets (10) om de zwenkarm naar beneden te doen. U moet van bovenaf op de arm drukken tot deze in de laagste stand vastklikt.
- Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
- Wanneer u wilt werken met de timer, stel de bedrijfstijd in.
- Kies een snelheid met behulp van de volgende tabel.

Tabel van het deeg en onderdelen

Degen	Hulpstuk	Niveaus	Hoeveelheid	Max. bedrijfstijd
Zwaar deeg (bijv. brood of kruimeldeeg)	Deeghaak	1-3	max. 1,5kg	3-4 minuten
Gemiddeld deeg (bijv. beslag)	Roerhaak	3-4	min. 0,5kg max. 3,5kg	2-4 minuten
Licht deeg (bijv. wafel- of pannenkoekbeslag, pudding)	Klopper	4-5	min. 500 ml max. 3,5 liter	2-4 minuten
Room	Klopper	10	min. 200 ml max. 1 liter	3-5 minuten
Opgeklote eiwitten	Klopper	10	4-10 eiwitten	3-5 minuten

OPMERKING:

- **Kortstondig gebruik:** Laat het apparaat met zwaar deeg niet langer dan 10 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.
- U kunt de pulsmode starten door een druk op de **P** toets. Druk kort op de toets, en laat hem weer los.

Onderbreking van de werking

WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!

- Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact als u het hulpstuk wilt verwisselen.
- Wacht tot het hulpstuk volledig tot stilstand komt!
- Indien u de ontgrendelingstoets tijdens het bedrijf gebruikt (10) om de arm omhoog te doen, zal een veiligheidsschakelaar de motor uitschakelen.

Voltooiing van de werking en verwijdering van de kom

1. Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Druk op de ontgrendelingstoets (10), de arm gaat omhoog.
3. Verwijder het hulpstuk.
4. Draai de mengkom kort linksom om deze te verwijderen.
5. Het afgewerkte deeg kan met behulp van een deegschrapper uit de kom worden verwijderd.
6. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".

Recepten

Beslag (basisrecept)

Niveau 3-4

Ingrediënten:

250g zachte boter of margarine, 250g suiker, 1 pak. Vanillesuiker of 1 sachet citroenaroma, een snuffe zout, eieren, 500g meel, 1 sachet bakpoeder, ongeveer ¼ l melk.

Bereiding:

Voeg tarwemeel met de overige ingrediënten toe aan de mengkom, roer 30 seconden op niveau 3 met de roerhaak, dan 3 minuten op niveau 4. Breng een dun laagje vet aan op de bakvorm of bedek deze met bakpapier, giet het beslag hierin en bak het. Kijk, voordat u het gebak uit de oven haalt, of het klaar is: prik met een puntige houten prikker in het midden van het deeg. Als er geen deeg aan de prikker blijft plakken, is de cake klaar. Stort de cake op een rooster en laat hem afkoelen.

Conventionele oven:

Laadhoogte: 2
Verwarming: elektrische oven boven- en onderverwarming 175-200 °, gasoven: niveau 2-3
Baktijd: 50-60 minuten

Dit recept kan worden aangepast afhankelijk van uw smaak, bijv. met 100g rozijnen, noten, of gefraspte chocolade. Er zijn geen grenzen aan uw fantasie.

Lijnzaadbroodjes

Niveau 1-3

Ingrediënten:

500-550g tarwebloem, 50g lijnzaad, ¾ l water, 1 blokje gist (40g), 100g magere kwark, goed uitgelekt, theelepel zout. Voor het glazuur: 2 soeplepels water

Bereiding:

Laat het lijnzaad in ¼ l lauw water weken. Doe het resterende lauwe water (¼ l) in de mengkom; kruimel hier de gist in, voeg de kwark toe en laat dit met de deeghaak op niveau 1 goed mixen. De gist moet volledig worden opgelost. Voeg de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout toe aan de mengkom. Kneed op stand 1 en schakel daarna naar stand 3 en kneed gedurende nog 3-5 minuten. Dek het deeg af en laat het op een warme plaats gedurende 45-60 minuten rijzen. Kneed het deeg nog een keer, verwijder het van de kom en maak er 16 bolletjes van. Bedek de bakplaat met nat bakpapier. Plaats de broodjes op het bakpapier, laat deze gedurende 15 minuten rijzen, besprenkel deze met lauw water en laat ze bakken.

Conventionele oven:

- Laadhoogte: 2
 Verwarming: elektrische oven: boven- en onderverwarming 200-220 ° (5 minuten voorverwarmen), gasoven niveau 2-3
 Baktijd: 30-40 minuten

Chocolade mousse Niveau 4-5

Ingrediënten:

200 ml slagroom, 150 g halfzoete chocolade couverture, 3 eieren, 50-60 g suiker, een snuffe zout, 1 sachet vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladevlokken.

Bereiding:

Klop de slagroom in de mengkom met een garde stijf, verwijder deze uit de kom en bewaar hem op een koele plaats. Smelt de chocolade couverture volgens de aanwijzingen op de verpakking of in de magnetron op 600 W gedurende 3 minuten. In de tussentijd klopt u de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de garde op niveau 4, tot het schuimig is geworden. Voeg de gesmolten chocolade couverture toe en roer goed door op niveau 4-5. Houd een kleine hoeveelheid van de geklopte room apart voor de garnering. Voeg de rest van de room aan de romige massa toe en roer kort door de pulseerfunctie te kiezen. Garneer met chocolade roomgarnering en serveer goed gekoeld.

Vleesmolen

Opmerkingen voor het gebruik van de vleesmolen

WAARSCHUWING:

Het mes van de vleesmolen (26) is scherp!

Behandel het mes van de vleesmolen met de nodige zorg tijdens de montage en reiniging. Er bestaat **verwondingsgevaar!**

- Vermaal geen harde voorwerpen, zoals botten of schelpen.
- Snijd het vlees in stukken van 2,5 cm. Zorg ervoor dat er geen botjes of zeen in het vlees zitten.
- Gebruik de schijf met de grootste gaten om het vlees grof te vermalen.
- In een tweede stadium, kiest u de schijf met de fijnere gaten of die met de gaten in het midden. Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt vermalen.
- Smeer de schermen licht in met plantaardig vet voordat u begint.
- Plaats een bak onder de afvoerbuis als u vlees vermaalt.
- Met behulp van het "Kebbe" onderdeel (31) kunnen er tubes vlees of deeg worden gevormd.
- Gebruik de vleesmolen als pastamaker, maak een plek klaar waar de pasta later uitgelegd kan worden.

Het maken van worsten

- U kunt zowel echte en kunstmatige darmen gebruiken.
- Als u voor een natuurlijk omhulsel heeft gekozen, laat deze dan enige tijd in water weken voordat u hem gebruikt.
- Maak een knoop aan het ene uiteinde van de darm.
- Trek de darm over de worstmaker.
- Duw het worstvlees door de worstmaker en vul het worstomhulsel.
- Zorg ervoor dat het worstvlees "losjes" in het omhulsel wordt geperst, aangezien de worst zich in volume uitzet tijdens het koken of bakken en dit kan het barsten van het omhulsel veroorzaken.
- Als de eerste worst de gewenste lengte heeft bereikt, druk de worst dan aan het eind van de worstmaker samen met uw vingers.
- Draai de worst één of twee keer rond zijn eigen as.
- U kunt het apparaat na elke worstlengte uitschakelen, tot u enige ervaring heeft opgebouwd.

Koekjes maken

- Maak een oppervlak klaar waar u later de koekjes op kunt leggen.
- Met de koekjesvormsnijder (33) kunt u verschillende koekjesvormen maken.
- Nadat u de spiraalbehuizing met de koekjesmaker (32) op het apparaat hebt bevestigd, schuift u de koekjesvormsnijder in de koekjesmaker.
- Kies de gewenste koekjesvorm.
- Houd de deegstreng bij de opening vast met uw hand en snijd het op de gewenste lengte af.

Vorbereiding

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 4.

1. Monteer de kom zonder hulpstukken.
2. Bedek de aandrijfas van de mixermotor met de beschermkap (6).
3. De toegang tot het spiraalhuis is beschermd door een deksel (15) op het apparaat. Om het deksel te verwijderen drukt u het omhoog.
4. Druk de siliconenkoppeling (25) op de spiraalvormige as (24).
5. Plaats de spiraal, eerst het tandrad, in het horizontale deel van het spiraalhuis.

Zet alle onderdelen in elkaar zoals beschreven in de volgende paragrafen. Prepareer de gehaktmolen naar gelang uw behoeftes.

De gehaktmolen in elkaar zetten (zie Afb. A)

OPMERKING:

- Afhankelijk van hoe fijn u het vlees wilt fijnhakken, selecteert u een fijner of een grover zeef.
- Doe een klein beetje zonnebloemolie op het zeef.

Ga te werk zoals beschreven onder "Voorbereiding".

- Plaats het mes (26) op de as van de spiraal met de scherpe kant naar buiten.
- Selecteer een zeef (27). Gebruik de uitsparing in het zeef om het in het spiraalhuis te plaatsen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het worsthulpstuk in elkaar zetten (zie Afb. B)

Ga te werk zoals beschreven onder "Voorbereiding".

- Plaats eerst de deegverdeler (29) op de spiraalas. Gebruik hiervoor de uitsparingen in de deegverdeler.
- Plaats het worsthulpstuk (30) op de deegverdeler. Gebruik hiervoor de uitsparingen op het worsthulpstuk.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het hulpstuk voor oosterse deegzakjes (Kebbe) in elkaar zetten (zie Afb. C)

i OPMERKING:

Gebruik het hulpstuk voor kebbe om zakjes met vlees of pastetijtes te maken.

Ga te werk zoals beschreven onder "Voorbereiding".

- Zet het tweedelige hulpstuk voor kebbe (31) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen.
- Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

De koekjesmaker in elkaar zetten (zie Afb. D)

Ga te werk zoals beschreven onder "Voorbereiding".

- Plaats eerst de deegverdeler (29) op de spiraalas. Maak gebruik van de uitsparingen in de deegverdeler.
- Plaats de koekjesmaker (32) op de deegverdeler met behulp van de uitsparingen.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Montage van de pastaonderdelen (zie afb. E)

i OPMERKING:

Als het pastadeeg erg kleverig is, smeer dan een paar druppels spijsolie op de spiraal.

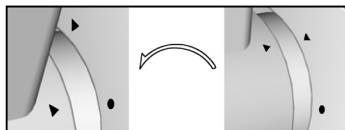
Ga te werk zoals beschreven onder "Voorbereiding".

- Kies een pastaonderdeel (34).
- Plaats het onderdeel op de as van het spiraal. Let op de inkepingen op het pastahulpstuk.

Verdere details vindt u onder "Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis".

Het vastzetten van het vooraf geassembleerde spiraalhuis

- Schroef de vergrendelingsring (28) met de klok mee op de spiraalbehuizing.
- Bevestig het vooraf geassembleerde spiraalhuis op het toestel. Plaats het spiraalhuis met de pijl (▶) op één lijn met (●) op het toestel. Draai het naar boven. De pijl op het spiraalhuis moet nu tegenover de pijl op het toestel staan. (Zie afbeelding.)



⚠ LET OP:

Als u de ringmoer nadat u hem heeft vastgezet opnieuw opent of sluit, houd dan het spiraalhuis zorgvuldig met een hand op de trechterhals (23), anders kan het spiraalhuis per ongeluk los raken.

- Plaats het trechterbakje (22) zo dat de bodem van het bakje zich boven de arm (7) bevindt.

Werking van de vleesmolen

⚠ WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!

- Zodra u het apparaat inschakelt, begint de aandrijfas van de kneedmachine te draaien. Steek uw hand niet in de draaiende aandrijfas tijdens gebruik!
- Monteer de kom altijd, voor uw veiligheid.
- Gebruik altijd de meegeleverde stamper. Steek nooit uw vingers of voorwerpen in de vulopening!

⚠ LET OP:

Gebruik de vleesmolen **nooit** als de kom bevestigd is! Bedek de aandrijfas van de mixeraandrijving met de beschermkap (6).

- Doe de stukjes vlees (vleespasta / worstmassa of deeg) op de vullade en in de vulopening.
- Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
- U kunt een snelheid van niveau 4 tot 8 instellen.
- Duw, indien nodig, het vlees en het deeg aan met de stamper (21).

i OPMERKING:

Kortstondig gebruik: Laat het apparaat met de vleesmolen niet langer dan 10 minuten werken en laat het apparaat dan 10 minuten afkoelen.

Voltooien van de gebruik

1. Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Demonteer alle onderdelen van de vleesmolen.
4. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".
5. Bedek de invoering voor de spiraalbehuizing met de beschermkap (15).

De mixer

Instructie voor de bediening van de mixer

WAARSCHUWING: Verwondingsgevaar!

- **Het mes in de mixer is scherp!** Behandel de bladen van de mixer met de nodige zorg, met name bij het leegmaken en reinigen van de mengkom!
- Zodra u het apparaat inschakelt, begint de aandrijfas van de kneedmachine te draaien. Steek uw hand niet in de draaiende aandrijfas tijdens gebruik!
- Monteer de kom altijd, voor uw veiligheid.

LET OP:

- Druk **nooit** op de ontgrendelingstoets (10), als u de mengkom hebt geplaatst! De mengkom kantelt.
- Gebruik de mixer niet zonder etenswaren!
- Het glas kan bij hoge temperaturen barsten! Vul niet met vloeistoffen over 60 °C.
- Doe de mengkom niet te vol! Vullen tot maximaal 1500 ml (fruit en vloeistoffen).
- Schuim neemt veel volume in beslag. Verminder de hoeveelheid voor vloeistoffen die veel schuimen.
- Snijd de etenswaren in kleine stukjes voordat u het apparaat bedient.
- Plaats geen harde ingrediënten zoals noten of koffiebonen in de mengkom.
- Voorwerpen zoals lepels of spatels mogen zich tijdens gebruik nooit in de mixbeker bevinden.

OPMERKING:

De messen in het mengelement zijn ook geschikt om kleine hoeveelheden puur ijs te vermalen. Houd echter in gedachten dat deze werking het mes bot kan maken.

Aanbeveling:

Als u drankjes met vermalen ijs wilt maken, voeg de ijsblokjes dan toe tijdens het mengen van de drankjes. Het ijs wordt dan tijdens het mengen vermalen.

Plaats de mengkom bij het vullen op een stevig, vlak oppervlak. Op die manier kunt u het deksel later beter plaatsen.

Vorbereiding

Raadpleeg onze overzichten op pagina 3 en 4.

1. Monteer de kom zonder hulpstukken.
2. Bedek de invoering voor de spiraalbehuizing met de beschermkap (15).
3. Plaats de vermalen ingrediënten in de mengkom.
4. Druk de deksel stevig op de mixer. Het moet hoorbaar op zijn plaats klikken.
5. Sluit de navulopening af met de dop. Zet de dop in de vulopening en draai deze vast door tegen de klok in te draaien.

Werking van de mixer

6. Zorg ervoor dat de zwenkarm naar beneden en vergrendeld is.
7. Verwijder de beschermkap (6) van de aandrijfas van de mixer-motor. Druk en schuif het geribbelde oppervlak tegelijkertijd.
8. Plaats de beschermkap op de aandrijfas van de mixer-motor. Plaats de mengkan met de pijl ▼ boven de punt ● van de basisunit. Draai de mengkan met de klok mee tot deze stopt. De twee pijlen ▼ en ▲ moeten boven elkaar staan.
9. Steek de stekker in een correct geïnstalleerd stopcontact.
10. Kies een snelheidsniveau.

OPMERKING:

- **Kortstondig gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 2 minuten wanneer u mixt. Laat het 1 minuut afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.
- Schakel het apparaat uit om **ingrediënten bij te vullen**. Verwijder de vergrendeling door deze rechtsom te draaien en omhoog te trekken. Ga alleen verder met de vulopening afgesloten.

Voltooien van het gebruik

1. Draai de draaiknop linksom tot er "0000" op het display getoond wordt.
2. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
3. Verwijder de mengkom.
4. Verwijder het deksel voordat u de inhoud van de mengkom leegt. Plaats een vinger in de uitsparing op het deksel (2). Druk op de ontgrendelknop (4) en trek tegelijk het deksel omhoog.
5. Reinig alle gebruikte onderdelen zoals beschreven onder "Reiniging".
6. Bedek de aandrijfas van de mixer-motor met de beschermkap.

BELANGRIJKE OPMERKING:

Bewaar nooit sap van citrusvruchten of zure voedingsmiddelen in metalen kommen.

Reiniging

WAARSCHUWING:

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voor het reinigen.
- Dompel het apparaat nooit in water onder voor het reinigen. Dit kan elektrische schokken of brand veroorzaken.
- De messen in de mengkom en de vleesmolen zijn scherp! Er bestaat **verwondingsgevaar!** Ga voorzichtig te werk bij het demonteren, reinigen en monteren van de individuele onderdelen.

LET OP:

- Gebruik geen staalborstels of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen bijtende of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

Gebruik voor het reinigen van de behuizing alleen een vochtige lap en milde schoonmaakmiddelen.

Accessoires van de kneedmachine en de vleesmolen

LET OP:

De hulpstukken zijn niet vaatwasbestendig. Onder invloed van warmte en sterke reinigingsmiddelen, kunnen ze vervormen of verkleuren.

- Onderdelen die met etenswaren in contact zijn gekomen, kunnen in zeepwater worden gereinigd.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat opnieuw monteert.

Mengkom, deksel en maatbeker

OPMERKING: Voorbereiding reiniging

Vul de mengkom voor de helft met water en schakel het apparaat gedurende ong. 10 seconden in. Leeg de vloeistof daarna.

- Voor een grondige reiniging verwijdert u de mengkom van het apparaat.
- Reinig deze onderdelen in een bak met heet water. Droog daarna alles af voordat u de onderdelen weer monteert.

Bewaren

- Reinig het apparaat volgens de aanwijzingen. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden aan om het apparaat in de oorspronkelijke verpakking te bewaren wanneer u het voor een langere tijd niet wilt gebruiken.

- Berg het apparaat altijd buiten bereik van kinderen op en op een goed geventileerde, droge plek.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	Het apparaat heeft geen stroomtoevoer.	Controleer de netaansluiting.
	Uw apparaat is voorzien van veiligheidsschakelaars . Deze voorkomen het per ongeluk starten van de motor.	Controleer de juiste positie van de <ul style="list-style-type: none">- de zwenkarm (7)- de mixer (5) en- het deksel op de mixer of- het veiligheidsdeksel (6)
	Het apparaat is defect.	Raadpleeg onze klantenservice of met een specialist.

Technische gegevens

Model:..... KM 1395 CB
Spanningstoevoer:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Elektriciteitsverbruik:..... 1200 W
Beschermingsklasse:..... II
Nettogewicht:ong. 5,3 kg

Het recht om technische en ontwerp aanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “prullenbak”



Bescherm ons milieu; elektrische apparaten horen niet in het huishoudelijk afval thuis.

Gebruik de inzamelpunten voor de verwijdering van elektrische apparatuur en bied uw elektrische en elektronische apparatuur die u niet meer gebruikt op deze punten aan.

U helpt de mogelijke gevolgen van onjuiste verwijdering op het milieu en de menselijke gezondheid te verminderen.

U draagt bij aan recycling en andere vormen van recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Informatie met betrekking tot de verwijdering van apparaten kan worden verkregen bij uw plaatselijke of gemeentelijke overheden.

Mode d'emploi

Merci d'avoir acheté notre produit. Nous espérons que vous en tirerez beaucoup de plaisir.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations de sécurité sont clairement indiquées. Respectez ces instructions scrupuleusement pour éviter les risques de blessures et de dommages:

AVERTISSEMENT :

Met en garde contre de possibles effets négatifs sur la santé ainsi que de risques de blessure potentiels.

ATTENTION :

Indique un possible risque de dommage à l'appareil ou à son environnement immédiat.

NOTE :

Souligne les conseils et informations données à l'utilisateur.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande	3
Assemblage du hachoir à viande	4
Notes générales	26
Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil.....	27
Utilisation prévue.....	28
Déballage de l'appareil.....	28
Liste des différents éléments de commande/Livraison..	28
Alimentation électrique	28
Fonctionnalités de l'appareil	28
Fonctions de sécurité.....	28
Affichage	29
Allumer l'appareil	29
Timer (Minuterie électronique).....	29
Interrompre le processus.....	29
Éteindre l'appareil	29
Pétrin	29
Installation et utilisation du pétrin.....	29
Tableau des pâtes et outils	30
Interrompre le travail	30
Fin du travail et retrait du bol	30
Recettes	30
Hachoir à viande	31
Notes d'utilisation pour le hachoir à viande.....	31
Préparation	31
Monter le hachoir (voir illust. A)	32
Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir illust. B) ..	32
Monter l'accessoire pour	
pâtisserie orientale (voir illust. C).....	32
Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir illust. D) ...	32
Assemblage de l'accessoire à pâtes (voir fig. E)	32
Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé	32
Utilisation du hachoir à viande.....	32
Le travail terminé	33

Mixeur.....	33
Instructions d'application du mixeur	33
Préparation	33
Fonctionnement du mixeur.....	33
Le travail terminé	34
Nettoyage.....	34
Boîtier du moteur	34
Accessoires du pétrin et du hachoir à viande	34
Bol à mélanger, couvercle et verre doseur.....	34
Rangement	34
Dépannage.....	35
Données techniques.....	35
Élimination.....	35
Signification du symbole « Poubelle ».....	35

Notes générales

Avant d'utiliser cet appareil, lisez les instructions d'utilisation avec attention, et conservez-les. Conservez également la carte de garantie, et si possible la boîte de l'appareil. Si vous donnez l'appareil à une autre personne, veillez à également leur donner le mode d'emploi.

- Utilisez l'appareil dans le respect des instructions, et uniquement dans le but auquel il est destiné. Cet appareil ne convient pas à une utilisation commerciale.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Débranchez l'appareil s'il est mouillé ou humide.
- Le cordon d'alimentation doit être inspecté régulièrement en quête tout signe de dégâts. En cas de dégât constaté, n'utilisez plus l'appareil.
- Ne pas utiliser d'accessoires non certifiés.
- Pour la sécurité des enfants, ne pas laisser de morceaux d'emballage (sachets plastiques, carton, polystyrène, etc.) à leur portée.

AVERTISSEMENT :

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le papier aluminium. Danger **d'asphyxie** !

Consignes de sécurité spécifiques à cet appareil

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Avant de remplacer un accessoire ou attachement mobile pendant le fonctionnement, arrêtez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.
- Les couteaux dans le bol mélangeur et le hachoir à viande sont coupants !
- Avant d'allumer la machine, assurez-vous que le support d'accessoire est correctement et solidement installé.
- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles le font sous surveillance, ou qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation de l'appareil pour leur sécurité et qu'elles comprennent les risques possibles.
- Ne réparez pas vous-même l'appareil. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes ayant qualité semblable afin d'éviter un risque.

ATTENTION :

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Veuillez suivre les consignes comme stipulées au chapitre « *Nettoyage* ».

- Ne manipuler les interrupteurs de sécurité !

- Cet appareil est conçu uniquement dans un but alimentaire.
- Son utilisation dans un autre but peut entraîner des blessures.

Utilisation prévue

Cet appareil sert de

- pétrin/machine à mélanger pour préparer de la pâte, des crèmes, battre des blancs en neige ;
- faire de la purée, battre, mixer ;
- hacher de la viande. Vous pouvez modeler une purée ou de la pâte avec différents accessoires.

Il est conçu pour une utilisation domestique et pour les applications similaires.

Il doit uniquement être utilisé tel qu'il est décrit dans ce manuel. Cet appareil n'est pas destiné à un usage industriel.

Utilisez cet appareil uniquement comme pétrin, mixeur ou hachoir à viande. Ne jamais utiliser de multiples fonctions simultanément.

Toute autre utilisation est considérée incorrecte et peut provoquer des dommages ou des blessures corporelles.

Le fabricant n'est aucunement responsable des dégâts causés par une mauvaise utilisation.

Déballage de l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.

NOTE :

Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « *Nettoyage* ».

Liste des différents éléments de commande/Livraison

Page 3

- 1 Capuchon du couvercle (verre doseur)
- 2 Renforcement de la poignée du couvercle
- 3 Couvercle
- 4 Bouton de déverrouillage
- 5 Bol à mélanger
- 6 Capot de protection pour le moteur du mixeur
- 7 Bras pivotant
- 8 Écran
- 9 Boutons de contrôle
- 10 Bouton de verrouillage d'abaissement/levage du bras
- 11 Bouton de contrôle
- 12 Boîtier du moteur

28

- 13 Bol à mélanger
- 14 Pare-projections
- 15 Capot pour le moteur du hachoir à viande
- 16 Hachoir à viande avec plateau de remplissage et cheminée
- 17 Fouet
- 18 Crochet à mélanger
- 19 Crochet à pâte
- 20 Bouclier de protection

Page 4 : Montage du hachoir à viande

- 21 Pousoir
- 22 Plateau de remplissage
- 23 Logement de la vis sans fin et goulot de remplissage
- 24 Spirale
- 25 Raccord en silicone
- 26 Lame
- 27 3 grilles (fin, moyen, épais)
- 28 Écrou à œil
- 29 Diviseuse de pâte
- 30 Accessoire à saucisse
- 31 Accessoire « Kebbe » en deux parties
- 32 Accessoire à biscuit
- 33 Embout pour pâte à biscuit
- 34 3 accessoires pour pâtes (différentes formes de pâtes)

Alimentation électrique

Vérifiez que le type de courant délivré par la prise électrique que vous souhaitez utiliser corresponde à celui de l'appareil. Cette information est indiquée sur l'étiquette apposée à l'appareil.

Fonctionnalités de l'appareil

Fonctions de sécurité

- L'appareil est équipé de boutons de sécurité. L'appareil ne peut être utilisé que si les conditions suivantes sont remplies :
 - la couvercle de sécurité (6) est installé **ou**
 - le conteneur de mélange est attaché à la base, avec son couvercle verrouillé en place **et**
 - le bras pivotant est verrouillé en place, sur la position la plus basse.
- Le régulateur de vitesse électronique empêche que le moteur ne soit en surcharge automatiquement. Les tours par minute sont automatiquement régulés en cas de surcharge.

Affichage

0000 Niveaux de vitesse 01 à 10

00:00 Heure (Timer)







Allumer l'appareil

- Après que vous ayez connecté l'appareil à une source d'alimentation et que tous les boutons sont fermés, l'écran s'allume. L'écran s'éteint après environ 5 minutes d'inactivité. L'appareil reste cependant en mode veille.
- Tournez la molette pour sélectionner le niveau de vitesse souhaité. L'appareil commence à fonctionner. Si vous n'éteignez pas l'appareil par vous-même, ce dernier s'éteindra automatiquement après 10 minutes de fonctionnement.

Timer (Minuterie électronique)

Appuyez sur les boutons  et  pour régler manuellement la durée de fonctionnement.

Durée maximum : 9 minutes et 59 secondes.

- Appuyez sur le bouton  une fois. Vous pouvez définir les minutes avec les boutons .
 - Appuyez sur le bouton  de nouveau. Vous pouvez définir les secondes avec les boutons .
- Si vous souhaitez effacer la durée saisie, appuyez sur les boutons  et  simultanément.
 - L'écran affiche la durée de travail restante après que la machine commence à travailler. Le compte à rebours commence.

Interrompre le processus

- Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « 0000 ». La minuterie est arrêtée.
- La minuterie reprend si l'appareil est allumé de nouveau dans les 5 minutes.

Éteindre l'appareil

Vous pouvez arrêter le processus de fonctionnement prématurément.

- Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « 0000 ».
- Débranchez la fiche électrique de la prise.

Pétrin

Installation et utilisation du pétrin


ATTENTION :

- Ne jamais appuyer sur le bouton de verrouillage (10) si le bol à mélanger est en place ! Le bol à mélanger se penche.
- N'activez jamais** le pétrin avec le bol mélangeur fixé !

NOTE :

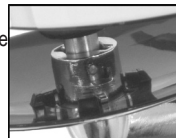
Un interrupteur de sécurité empêche tout fonctionnement sans le couvercle du moteur du mixeur.

À moins que vous n'ayez précédemment utilisé le mixeur ou le hachoir à viande, pensez à remplacer le capot de l'axe d'entraînement du moteur et le corps du hachoir avec le **capot de sécurité** correct.


- Ouvrir le bras pivotant** : Appuyez sur le bouton de verrouillage (10). Déplacez le bras à la main sur la position la plus haute.
- Si vous avez besoin du couvercle de protection, fixez-le maintenant au bras pivotant par le dessous. Maintenez le crochet de protection contre les **éclaboussures** (14) de manière à positionner l'ouverture de remplissage face à vous. Au bas du bras articulé, il y a deux cavités à l'avant et à l'arrière. Insérez le crochet de protection contre les éclaboussures avec les ergots de son guide dans ces cavités. Tournez le crochet de protection contre les éclaboussures vers  LOCK pour le verrouiller.
- Si vous voulez utiliser le crochet à pétrir (19) ou le crochet mélangeur (18), fixez d'abord le crochet de protection contre les éclaboussures (20). Ceci empêchera l'arbre moteur d'entrer en contact avec la pâte. Tenez la protection comme un bol. Mettez le crochet pétrisseur ou le batteur par dessous dans la cavité de la protection contre les éclaboussures puis verrouillez le et le tournant d'un quart de tour.

4. Fixation des accessoires :

En haut des accessoires, il y a une cavité pour l'arbre moteur et l'attelle. Glissez l'accessoire sur l'arbre moteur. Appuyez et en même temps tournez l'accessoire



dans el sens contraire des aiguilles d'une montre pour que l'attelle de l'arbre moteur se verrouille dans l'accessoire.

- Bol à mélanger** : Placez le bol mélangeur dans son support. Tournez le bol vers sa limite de  LOCK.
- Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.

NOTE :

Si vous souhaitez travailler des pâtes épaisses, ne mettez pas tous les ingrédients en une fois dans le bol. Commencez uniquement le pétrissage avec la farine, le sucre et les œufs. Ajoutez les fluides doucement pendant le pétrissage.

- Appuyez sur le bouton verrouillage (10) pour abaisser le bras. Vous devez appuyer sur le bras par le haut, jusqu'à ce qu'il s'endèche à sa position la plus basse.
- Branchez la fiche d'alimentation à une prise en bon état de fonctionnement.
- Si vous souhaitez utiliser la minuterie, réglez la durée de fonctionnement.
- Sélectionnez une vitesse en consultant le tableau suivant.

Tableau des pâtes et outils

Pâtes	Outil	Vitesses	Quantité	Temps de fonctionnement max.
Pâtes épaisses (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pâte	1-3	max. 1,5 kg	3-4 minutes
Pâtes modérément épaisses (par exemple pâte à gâteau)	Crochet à mélanger	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minutes
Pâtes légères (par ex. pâte à gaufre, crêpe ou pudding)	Fouet	4-5	min. 500 ml max. 3,5 litre	2-4 minutes
Crème	Fouet	10	min. 200 ml max. 1 litre	3-5 minutes
Œufs en neige	Fouet	10	4-10 blancs d'œufs	3-5 minutes

i NOTE :

- **Fonctionnement à court terme :** Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 4 minutes à la fois lorsque vous préparez une pâte épaisse. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.
- Vous pouvez activer le mode de pulsion avec le **bouton P**. Appuyez brièvement sur le bouton puis relâchez-le.

Interrompre le travail**⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « □□□□ ». Débranchez la prise d'alimentation avant de changer un outil.
- Assurez-vous que l'accessoire ait cessé de se mouvoir !
- Si vous appuyez sur le bouton de verrouillage (10) pendant le travail pour faire pivoter le bras, un interrupteur de sécurité coupe le moteur.

Fin du travail et retrait du bol

1. Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « □□□□ ». Débranchez la fiche électrique.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage (10), le bras se lève.
3. Enlevez l'accessoire.
4. Tournez brièvement le bol mélangeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
5. La pâte préparée peut être retirée du bol à l'aide d'une raclette à pâte.
6. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « *Nettoyage* ».

Recettes**Pâte à gâteau (Recette de base)****Vitesse 3-4****Ingrédients :**

250 g de beurre mou ou de margarine, 250 g de sucre, 1 paquet de sucre vanillé ou 1 sachet d'arôme de citron, une pincée de sel, 4 œufs, 500 g de farine, 1 sachet de levure chimique, environ $\frac{1}{8}$ l de lait.

Préparation :

Mettez la farine avec les ingrédients restants dans le bol à mélanger, mélangez avec le crochet à mélanger pendant 30 secondes à vitesse 3, puis 3 minutes à vitesse 4. Appliquez une petite quantité de matière grasse sur un moule à gâteau ou tapissez-le de papier sulfurisé. Versez-y la pâte et cuisez. Avant de sortir le gâteau du four, assurez-vous qu'il soit bien cuit en enfonçant un objet fin en son centre. S'il ressort sec, le gâteau est prêt. Retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four conventionnel :

Hauteur dans le four : 2
Type : Four électrique à chaleur de voûte et de sole 175-200 °C, four à gaz : puissance 2-3.
Durée de cuisson : 50 à 60 minutes

Cette recette peut être adaptée selon vos goûts, par exemple en y ajoutant 100 g de raisin, des noisettes ou du chocolat en copeaux. La seule limite est votre imagination.

Petits pains aux graines de lin**Vitesse 1-3****Ingrédients :**

500-550 g de farine de froment, 50 g de graines de lin, $\frac{3}{8}$ l d'eau, 1 cube de levure (40 g), 100 g fromage blanc allégé, bien drainé, 1 cuiller à café de sel.
Pour faire dorer : 2 petites cuillères d'eau

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans $\frac{1}{8}$ l d'eau tiède. Versez le reste d'eau tiède ($\frac{1}{4}$ l) dans le bol à mélanger, émiettez la levure dans l'eau, ajoutez fromage blanc et mélangez bien avec le crochet à pétrir à la vitesse 1. La levure doit entièrement se dissoudre. Ajoutez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez à la vitesse 1, puis passez à la vitesse 3 et continuez de pétrir durant encore 3 à 5 minutes. Couvrez la pâte et laissez lever dans un endroit chaud durant 45 à 60 minutes. Pétrissez la pâte encore une fois, retirez-la du bol et découpez la en 16 petits pains. Garnissez la plaque de cuisson de papier sulfurisé humide. Positionnez les petits pains sur la plaque, et laissez-les lever pendant 15 minutes. Couvrez-les d'une petite quantité d'eau et cuisez-les.

Four conventionnel :

Hauteur dans le four : 2
Type : Four électrique à chaleur de voûte et de sole 200 - 220 °
(5 minutes de préchauffage),
four à gaz, puissance 2-3
Durée de cuisson : 30 à 40 minutes

Mousse au chocolat**Vitesse 4-5****Ingrédients :**

200 ml de crème, 150 g de chocolat semi-sucré, 3 œufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, grains de chocolat.

Préparation :

Battez la crème dans le bol jusqu'à obtenir des pics fermes. Retirez-la du bol et conservez-la au frais.
Faites fondre le chocolat en carrés selon les instructions qui l'accompagnent, ou utilisez un four à micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à mélanger à vitesse 4 jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez-y le chocolat fondu et mélangez bien à vitesse 4-5. Gardez une petite quantité de crème battue pour la décoration. Ajoutez le reste de crème au contenu crémeux et incorporez-le à l'aide de la fonction par impulsions. Garnissez la crème au chocolat et servez bien frais.

Hachoir à viande**Notes d'utilisation pour le hachoir à viande****AVERTISSEMENT :**

Le couteau du hachoir à viande (26) est tranchant !

Manipulez la lame du hachoir avec toutes les précautions nécessaires pendant l'assemblage et le nettoyage. Il y a un **risque de blessure !**

- Ne broyez pas d'objets durs comme des os ou des coquilles
- Découpez la viande en petits morceaux de 2,5 cm de côté. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- Pour hacher grossièrement la viande, utilisez le disque avec les plus gros trous.
- À la seconde étape, sélectionnez le disque avec des trous plus petits, ou un trou au milieu. Cela dépend de la finesse désirée.
- Avant de commencer, huilez légèrement les grilles avec de l'huile végétale.
- Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
- Vous pouvez utiliser l'accessoire « Kebbe » (31) pour former des tubes de viande ou de pâte.
- Le hachoir à viande peut également faire des pâtes. Assurez-vous de disposer d'une surface libre à même de recevoir les pâtes.

Faire des saucisses

- Vous pouvez utiliser soit de la peau naturelle soit artificielle.
- Si vous utilisez de la peau naturelle, faites-la tremper dans l'eau pendant un certain temps avant de l'utiliser.
- Faites un nœud à l'extrémité du boyau.
- Enfilez le boyau sur l'accessoire à saucisse.
- Enfoncez la farce à saucisses dans l'accessoire à saucisses et remplissez le boyau de saucisses.
- Veillez à ne pas trop remplir le boyau, car la chair à saucisse se dilate pendant la cuisson, ce qui peut entraîner des déchirures.
- Lorsque la première saucisse attend la longueur demandée, serrez la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à saucisses avec vos doigts.
- Tournez la saucisse une ou deux fois autour de son axe.
- Pour vous entraîner, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.

Modeler des biscuits

- Préparez la surface sur laquelle vous déposerez les biscuits après leur préparation.
- Vous pouvez créer des biscuits de différentes formes avec l'embout à biscuits (33).
- Installez l'accessoire à biscuits (32) sur le boîtier du hachoir. Faites ensuite glisser l'embout sur l'accessoire.
- Sélectionnez la forme que vous désirez.
- Tenez les brins de pâtes à la sortie avec votre main et coupez à la longueur désirée.

Préparation

Consultez les vues d'ensemble de la page 3 et 4.

1. Mettez le bol en place, sans accessoire.
2. Placez le capot de sécurité (6) sur l'arbre de moteur du mélangeur.

- L'accès au logement de la vis sans fin est protégé d'un couvercle (15) situé sur l'appareil. Pour retirer le couvercle, poussez-le vers le haut.
- Enfoncez le raccord en silicone (25) dans l'arbre de la vis sans fin (24).
- Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir selon vos besoins.

Monter le hachoir (voir illust. A)

NOTE :

- En fonction de la finesse du hachage, sélectionnez une plaque de hachage plus fine ou plus épaisse.
- Au préalable, recouvrez légèrement la plaque de hachage avec de l'huile de tournesol.

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

- Fixez la lame (26) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
- Sélectionnez une plaque de hachage (27). Utilisez les entailles de la plaque pour l'insérer dans le logement de la vis sans fin.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

Monter l'accessoire à faire des saucisses (voir illust. B)

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

- Tout d'abord, fixez la diviseuse de pâte (29) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
- Fixez l'accessoire à faire des saucisses (30) à la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles de l'accessoire à faire des saucisses.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale (« Kebbe ») (voir illust. C)

NOTE :

Utilisez l'accessoire pour pâtisserie orientale afin de former des petites boules de viande ou de pâte.

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

- Placez les deux pièces de l'accessoire pour pâtisserie orientale (31) dans l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
- Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

Monter l'accessoire à faire des biscuits (voir illust. D)

Suivez les consignes de la section « Préparation ».

- Tout d'abord, placez la diviseuse de pâte (29) à l'arbre de la vis sans fin. Utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
- Placez l'accessoire à faire des biscuits (32) sur la diviseuse de pâte. Utilisez les entailles de l'accessoire à faire des biscuits.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

Assemblage de l'accessoire à pâtes (voir illust. E)

NOTE :

Si la pâte est très collante, lubrifiez la vis sans fin de quelques gouttes d'huile de cuisson.

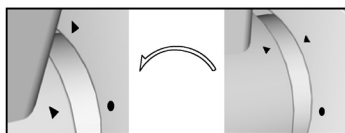
Suivez les consignes de la section « Préparation ».

- Sélectionnez un accessoire à pâtes (34).
- Placez l'accessoire sur l'axe de la spirale. Faites attention aux renforcements de l'accessoire à pâtes.

Trouvez davantage de détails dans la section « Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé ».

Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé

- Vissez l'écrou à œil (28) dans le sens horaire dans le logement de la spirale sans fin.
- Placez le logement de la vis sans fin en respectant l'alignement de la flèche (▶) sur la flèche (●) de l'appareil. Tournez vers la position verticale. La flèche du logement de la vis sans fin doit être en face de la flèche de l'appareil. (Consultez l'image.)



ATTENTION :

Si vous ouvrez et refermez l'écrou à œil après l'avoir fixé, maintenez bien le logement de la vis sans fin avec une main sur le goulot de remplissage (23), sinon le logement de la vis sans fin peut accidentellement se desserrer.

- Placez le plateau de remplissage (22) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (7).

Utilisation du hachoir à viande

AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

- Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre de moteur du pétrin tourne. Ne mettez pas les doigts près de l'arbre d'entraînement lorsqu'il est en rotation !
- Installez toujours le bol, pour votre sécurité.
- Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des outils dans la cheminée de remplissage !

⚠ ATTENTION :

Ne jamais utiliser le hachoir à viande si le bol est en place ! Placez le capot de sécurité (6) sur l'arbre de moteur du mélangeur.

- Mettez les morceaux de viande (pâté de viande / chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans la cheminée de remplissage.
- Branchez l'adaptateur électrique à une prise murale équipée d'une mise à la terre.
- Sélectionnez une vitesse de 4 à 8.
- Si nécessaire, poussez la viande et la pâte avec le poussoir (21).

ℹ NOTE :

Fonctionnement à court terme : Ne pas faire fonctionner le hachoir à viande pendant plus de 10 minutes à la fois. Laissez l'appareil refroidir 10 minutes entre chaque session.

Le travail terminé

- Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « □□□□ ».
- Débranchez la fiche électrique.
- Démontez toutes les pièces du hachoir à viande.
- Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « *Nettoyage* ».
- Couvrez l'entrée du boîtier de la spirale avec le capot (15).

Mixeur**Instructions d'application du mixeur****⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessure !**

- Les lames du mélangeur sont tranchantes !** Manipulez les lames de mixeur avec toutes les précautions nécessaires, spécialement lorsque vous videz et nettoyez le bol à mélanger !
- Dès que vous allumez l'appareil, l'arbre de moteur du pétrin tourne. Ne mettez pas les doigts près de l'arbre d'entraînement lorsqu'il est en rotation !
- Installez toujours le bol, pour votre sécurité.

⚠ ATTENTION :

- Ne jamais** appuyer sur le bouton de verrouillage (10) si le bol à mélanger est en place ! Le bol à mélanger se penche.
- N'utilisez pas le mélangeur sans aliments !
- Le verre est susceptible de se fendre à haute température ! Ne pas le remplir de liquides à plus de 60 °C.
- Ne remplissez pas trop le bol à mélanger ! Remplissez jusqu'à un maximum de 1500 ml (fruits et liquide).
- La mousse prend beaucoup de volume. Réduisez la quantité des liquides susceptibles de beaucoup mousser.

⚠ ATTENTION :

- Découpez les aliments en petits morceaux avant de les mettre dans la machine.
- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.
- Les objets tels que les cuillères ou les racloirs ne doivent jamais être dans le récipient mélangeur pendant utilisation.

ℹ NOTE :

Les lames du bol à mélanger sont également adaptées pour piler de petites quantités de glace. Gardez cependant à l'esprit que ceci est susceptible d'émousser les lames.

Recommandation :

Pour préparer des boissons à base de glace pilée, ajoutez les glaçons au moment de mélanger. Les glaçons seront broyés pendant le mélange.

Placez le bol sur une surface plane lorsque vous le remplissez. Vous pouvez placer le couvercle après cela.

Préparation

Consultez les vues d'ensemble de la page 3 et 4.

- Mettez le bol en place, sans accessoire.
- Couvrez l'entrée du boîtier de la spirale avec le capot (15).
- Versez vos ingrédients dans le bol à mélanger.
- Enfoncez fermement le couvercle sur le bol mélangeur. Il doit émettre un déclic bien audible.
- Placez le bouchon sur l'orifice de remplissage. Serrez le capuchon sur l'ouverture de remplissage en le faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Fonctionnement du mixeur

- Vérifiez que le bras est abaissé et verrouillé.
- Retirez le couvercle de sécurité (6) du moyeu du moteur du mixeur. Appuyez et faites glisser la surface rainurée simultanément.
- Placez le bol à mélanger sur le moyeu dans le moteur du mixeur. Placez la carafe avec la flèche ▼ sur le point ● de la base. Faites tourner la carafe dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent être au dessus l'une de l'autre.
- Branchez le cordon d'alimentation à une prise murale.
- Sélectionnez une vitesse.

ℹ NOTE :

- Fonctionnement à court terme :** Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 2 minutes lorsque vous mélangez. Laissez-le refroidir pendant 1 minute avant toute nouvelle utilisation !
- Avant d'ajouter des ingrédients,** éteignez l'appareil. Retirez le verrou en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, et en tirant vers le haut. Continuez le fonctionnement seulement avec l'ouverture de remplissage fermée.

Le travail terminé

1. Faites tourner la molette dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran affiche « 0000 ».
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Retirez le bol à mélanger.
4. Enlevez le couvercle avant de verser le contenu. Placez un doigt dans le renforcement de la poignée du couvercle (2). Appuyez sur le bouton de déverrouillage (4) et soulevez le couvercle simultanément.

5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans la section « *Nettoyage* ».
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre de moteur du mélangeur.

NOTES IMPORTANTES :

Ne conservez jamais les jus d'agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.

Nettoyage

**AVERTISSEMENT :**

- Débranchez toujours la fiche secteur avant le nettoyage.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau pour la nettoyer. Cela peut causer un choc électrique ou un incendie.
- Les lames dans le bol mélangeur et le hachoir à viande sont coupants ! Il y a un **risque de blessure** ! Faites particulièrement attention lorsque vous démontez, nettoyez et assemblez les composants individuels.

**ATTENTION :**

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs.

Boîtier du moteur

Pour nettoyer la surface externe, utilisez un chiffon humide avec un détergent doux.

Accessoires du pétrin et du hachoir à viande**ATTENTION :**

Les ustensiles ne sont pas lavables au lave-vaisselle. Ces derniers pourraient être déformés ou décolorés par les produits détergents puissants et la chaleur.

- Les accessoires qui sont entrés en contact avec des aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Essuyez chaque accessoire avec soin avant de réassembler l'appareil.

Bol à mélanger, couvercle et verre doseur**NOTE : Nettoyage préalable**

Remplissez d'eau la moitié du récipient à mélanger et faites fonctionner l'appareil pendant 10 secondes environ. Videz-en le liquide après cela.

- Pour un nettoyage complet, retirez le bol de l'appareil.
- Nettoyez ces pièces dans un bol d'eau chaude. Puis, séchez tout avant de remonter les pièces.

Rangement

- Nettoyez l'appareil comme décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous conseillons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine, si vous ne souhaitez pas l'utiliser pendant une longue période.
- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez le raccordement électrique.
	<p>Votre appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.</p>	<p>Vérifiez la bonne position du</p> <ul style="list-style-type: none"> - bras pivotant (7) - récipient de mélange (5) et - couvercle sur le récipient de mélange ou - couvercle de sécurité (6)
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre service après-vente ou un spécialiste.

Données techniques

Modèle : KM 1395 CB
 Alimentation : 220 - 240 V~, 50 Hz
 Consommation : 1200 W
 Classe de protection : II
 Poids net : environ 5,3 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension.

Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »



Prenez soin de notre environnement ; les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers.

Rendez-vous dans un point de collecte pour les appareils électriques pour les jeter lorsque vous n'en avez plus l'utilité.

Cela permet de réduire les effets néfastes potentiels d'une élimination incorrecte sur l'environnement et sur la santé humaine.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Les informations concernant la mise au rebut des appareils de ce type peuvent être obtenues auprès des autorités locales ou municipales.

Instrucciones de servicio

Gracias por comprar nuestro producto. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

Símbolos en este manual de instrucciones

La información importante de seguridad está indicada claramente. Rogamos que siga estas advertencias con exactitud para evitar accidentes y daños al aparato:



AVISO:

Se avisa de riesgos de salud y se indican posibles riesgos de lesiones.



ATENCIÓN:

Se indica posible daño al aparato o a otros objetos.



NOTA:

Indica recomendaciones e información para usted.

Contenido

Indicación de los elementos de manejo	3
Montaje de la picadora de carne	4
Notas generales	36
Indicaciones especiales de seguridad para este aparato.....	37
Uso para el que está destinado.....	38
Desembalado del aparato	38
Indicación de los elementos de manejo/	
Contenido en la entrega.....	38
Conexión eléctrica	38
Funcionalidad del aparato	38
Características de protección	38
Pantalla	38
Encender el aparato	39
Timer (temporizador electrónico).....	39
Interrumpir proceso.....	39
Apagar el aparato	39
Máquina de amasado	39
Instalación y manejo de la máquina de amasado.....	39
Tabla de tipos de masa y accesorios	40
Interrumpir el funcionamiento.....	40
Finalizar funcionamiento y retirar el bol.....	40
Recetas	40
Picadora de carne	41
Notas de aplicación de la picadora de carne	41
Preparación.....	41
Montaje de la picadora (ver Fig. A)	41
Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. B)	42
Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (ver Fig. C).....	42
Montaje del accesorio para hacer galletas (ver Fig. D) ..	42
Montaje del accesorio para pasta (ver fig. E).....	42
Fijar carcasa de espiral premontada.....	42
Funcionamiento de la picadora de carne	42
Uso completo	42

Batidora.....	43
Instrucciones de uso de la batidora.....	43
Preparación.....	43
Uso de la batidora.....	43
Uso completo.....	43
Limpieza.....	44
Carcasa del motor	44
Accesorios de la máquina para amasar y para la picadora de carne.....	44
Bol para batir, tapa y taza de medida.....	44
Almacenamiento	44
Resolución de problemas	44
Datos técnicos	44
Eliminación	45
Significado del símbolo "cubo de la basura"	45

Notas generales

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste junto con la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. Cuando entregue los aparatos a otras personas, asegúrese de que incluye el manual de instrucciones también.

- Use el dispositivo exclusivamente para su fin y de modo particular. El aparato no se ha diseñado para uso comercial.
- No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. Desconecte el aparato si ha entrado en contacto con humedad o líquidos.
- El cable de alimentación debe ser inspeccionado con regularidad en busca de daños. Si se observan daños, el dispositivo no podrá seguir usándose.
- Utilice solamente accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje a su alcance material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, poliestireno, etc.)



AVISO:

No deje que los niños jueguen con plásticos. ¡Existe peligro de asfixia!

Indicaciones especiales de seguridad para este aparato

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Previo al reemplazo de accesorios o piezas móviles durante el funcionamiento, el aparato debe estar apagado y desconectado de la toma de corriente.
- No toque las partes móviles.
- ¡Las cuchillas del bol para batir y de la picadora de carne están muy afiladas!
- Antes de encender, asegúrese de que la fijación de los accesorios ha sido instalada correctamente y se asienta firmemente.
- Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se le deja sin atención y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por los niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con la unidad.
- Esta unidad puede ser utilizada por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y por personas con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso seguro de la unidad y comprendan los riesgos implícitos.
- No repare usted mismo el aparato. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, corresponde al fabricante, a su representante o persona de cualificación similar su reemplazo para evitar peligros.

ATENCIÓN:

No sumerja el aparato en agua para su limpieza. Siga las instrucciones según lo estipulado en el capítulo “*Limpieza*”.

- No manipule los interruptores de seguridad.
- Use el dispositivo exclusivamente para procesar alimentos.

- Un mal uso del aparato o para otros fines puede derivar en daños físicos.

Uso para el que está destinado

Este aparato sirve para

- amasar/batir, hacer cremas, batir clara de huevo;
- batir para hacer purés, para triturar y mezclar;
- picar carne para triturar alimentos. Puede dar forma a pasta o masa con diversos accesorios.

Se ha diseñado para el uso doméstico y aplicaciones similares.

Solo se debe utilizar tal y como se indica en este manual. El aparato no se ha diseñado para uso comercial.

Use el aparato solo como amasadora/batidora, como batidora o como picadora de carne. No use nunca varias funciones simultáneamente.

Cualquier otro uso no está aceptado y podría provocar daños materiales o lesiones físicas.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños que se puedan producir por un uso incorrecto.

Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

NOTA:

Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en "Limpieza".

Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

Página 3

- 1 Cubierta de la tapa (taza de medida)
- 2 Recesos de agarra de la tapa
- 3 Tapa
- 4 Botón de desbloqueo
- 5 Bol para batir
- 6 Cubierta de seguridad para el motor de batidora
- 7 Brazo oscilante
- 8 Pantalla
- 9 Botones de funcionamiento
- 10 Botón de desenganche para bajar/levantar el brazo
- 11 Mando giratorio
- 12 Carcasa del motor
- 13 Bol para batir

- 14 Protector de salpicaduras
- 15 Cubierta de la picadora de carne
- 16 Picadora de carne con bandeja de relleno y aguja
- 17 Batidor
- 18 Gancho para agitar
- 19 Gancho para masa
- 20 Disco protector

Página 4: Montaje de la picadora de carne

- 21 Tubo de empuje
- 22 Bandeja de relleno
- 23 Cuello de relleno de carcasa en espiral
- 24 Molino
- 25 Acoplamiento de silicona
- 26 Cuchilla
- 27 3 pantallas (fina, media, gruesa)
- 28 Arandela de cierre
- 29 Divisor de masa
- 30 Accesorio para salchichas
- 31 Accesorio de 2 piezas "Kebbe"
- 32 Accesorio para galletas
- 33 Molde para cortar galletas
- 34 3 accesorios para pasta (diferentes formas de pasta)

Conexión eléctrica

Compruebe que la tensión eléctrica que vaya a usar coincide con la del aparato. Puede consultar esa información en la placa identificadora.

Funcionalidad del aparato

Características de protección

- El aparato está equipado con conmutadores de seguridad. El aparato solamente puede usarse si se tiene en cuenta lo siguiente:
 - La tapa de seguridad (6) está instalada o
 - El recipiente de mezcla está instalado en la unidad base con la tapa bloqueada en posición y
 - el brazo oscilante está bloqueado en la posición más baja.
- La regulación de velocidad electrónica impide automáticamente una sobrecarga del motor. Las revoluciones por minuto se regulan automáticamente en caso de sobrecarga.

Pantalla

 Niveles de velocidad 01 a 10

 Tiempo (Timer)

Encender el aparato

- Cuando haya conectado el aparato a una fuente de alimentación y todos los conmutadores de seguridad estén cerrados se encenderá la pantalla. Si no se ha usado el aparato durante aproximadamente 5 minutos se apagará la pantalla. El aparato, sin embargo, permanecerá en modo espera.
- Gire el mando giratorio en sentido de las agujas del reloj para seleccionar el nivel de velocidad deseado. El aparato comenzará a funcionar. Si no apaga el aparato, se apagará automáticamente tras funcionar durante 10 minutos.

Timer (temporizador electrónico)

Con las teclas **⏸** y **+/-** puede determinar cuándo debe finalizar el proceso.

Tiempo máximo: 9 minutos y 59 segundos.

1. Pulse el botón **⏸** una vez. Puede establecer los minutos con los botones **+/-**.
 2. Pulse el botón **⏸** de nuevo. Puede establecer los segundos con los botones **+/-**.
- Si desea borrar la introducción de tiempo, pulse simultáneamente los botones **+ y -**.
 - Cuando se ponga en marcha el aparato se mostrará el tiempo restante. Funcionará la cuenta atrás.

Interrumpir proceso

- Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "0000". El temporizador se detendrá.
- El temporizador continuará con la cuenta atrás si se vuelve a encender el aparato antes de 5 minutos.

Apagar el aparato

Puede finalizar cualquier proceso antes de tiempo.

1. Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "0000".
2. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

Máquina de amasado

Instalación y manejo de la máquina de amasado

⚠ ATENCIÓN:

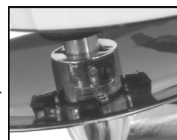
- Nunca pulse el botón de desenganche (10) si ya ha colocado el bol para batir. El bol para batir se inclina.
- **Nunca** utilice la amasadora con la jarra batidora acoplada.

ℹ NOTA:

Un interruptor de seguridad impide el funcionamiento sin la cubierta del motor de la batidora.

A menos que haya usado previamente la batidora o la picadora de carne, cubra el eje motor del motor de la batidora y la carcasa del molino con la respectiva **cubierta de seguridad**.

1. **Abra el brazo oscilante:** Pulse el botón de desenganche (10). Mueva el brazo manualmente hasta la posición más alta.
2. Si necesita la protección antisalpicaduras, acople de nuevo al brazo giratorio abajo. Sujete el **protector de salpicaduras** (14) de modo que la abertura de llenado quede posicionada delante de usted. En la parte inferior del brazo giratorio, hay dos ranuras en la parte delantera y parte posterior. Inserte el protector de salpicaduras con las orejetas de guía en dichas ranuras. Gire el protector de salpicaduras hacia **← LOCK** para bloquearlo.
3. Si quiere utilizar el gancho de amasar (19) o gancho de mezcla (18), acople primero el protector de salpicaduras del gancho (20). Esto evitará que el eje motor entre en contacto con la masa. Sujete el protector como un bol. Introduzca el gancho de amasar o el gancho de mezclar desde abajo por la ranura de la protección y, luego, bloquéelo girando un cuarto de giro.
4. **Acoplar accesorios:** En extremo superior de los accesorios, hay una ranura para el eje motor y la tabillita. Deslice el accesorio por el eje motor. Presione y al mismo tiempo gire el accesorio en sentido contrario a las agujas del reloj con el fin de estabilizar el eje motor para bloquear en el accesorio.
5. **Bol de mezclas:** Coloque el bol de batir en su orificio y en su soporte. Gire el bol hacia **← LOCK** hasta el límite.
6. Coloque los ingredientes en el bol para batir.



ℹ NOTA:

Si amasa una masa densa, no añada todos los ingredientes en el bol simultáneamente. Comience a amasar con harina, azúcar y huevos. Añada gradualmente líquidos mientras amasa.

7. Presione el botón de desenganche (10) para bajar el brazo. Ahora debe presionar sobre el brazo desde arriba hasta que se bloquee en la posición más baja.
8. Enchufe la clavija en una toma de corriente correctamente instalada.
9. Si quiere trabajar con el temporizador, establezca el tiempo de funcionamiento.
10. Seleccione la velocidad conforme a la siguiente tabla.

Tabla de tipos de masa y accesorios

Masas	Accesorio	Niveles	Cantidad	Tiempo máx. de funcionamiento
Masa densa (como pan o pastas pequeñas)	Gancho para masa	1-3	máx. 1,5 kg	3-4 minutos
Masas intermedias	Gancho para agitar	3-4	mín. 0,5 kg máx. 3,5 kg	2-4 minutos
Masas claras (masa para gofre o pancake, natillas)	Batidor	4-5	mín. 500 ml máx. 3,5 litro	2-4 minutos
Crema	Batidor	10	mín. 200 ml máx. 1 litro	3-5 minutos
Claras de huevo batidas	Batidor	10	4-10 claras de huevo	3-5 minutos

NOTA:

- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 4 minutos con masas densas y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.
- Puede pasar a modo pulso pulsando el **botón P**. Pulse brevemente el botón y suéltelo.

Interrumpir el funcionamiento

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "□□□□".
- Desconecte el enchufe de la red si quiere cambiar el accesorio.
- ¡Espere a que el accesorio se quede quieto!
- Si activa el botón de desenganche (10) durante el funcionamiento para elevar el brazo, un interruptor de seguridad desactivará el motor.

Finalizar funcionamiento y retirar el bol

1. Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "□□□□". Desconecte el enchufe de la toma.
2. Presione el botón de desenganche (10) para subir el brazo.
3. Extraiga el accesorio.
4. Gire el bol de mezclar brevemente en el sentido de las agujas del reloj para extraerlo.
5. Se puede sacar la masa terminada del bol para batir con la ayuda de un rascador para masa.
6. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".

Recetas

Masa ligera (receta básica)

Nivel 3-4

Ingredientes:

250 g de mantequilla o de margarina, 250 g de azúcar, 1 bolsita de vainilla o 1 bolsita de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 500 g de harina de trigo, 1 bolsita de levadura en polvo, aprox. 1/8 ℓ de leche.

Preparación:

Ponga la harina con el resto de ingredientes en el bol para batir, mezcle con el gancho agitador durante 30 segundos a velocidad 3, y luego aprox. 3 minutos a velocidad 4. Engrase el molde pastelero o cúbralo con papel para pastelería, llénelo con la masa y cuézala. Compruebe la cocción antes de sacar del horno: pinche con algo puntiagudo de madera en el centro. El pastel está hecho si la masa no se adhiere. Vuelque el pastel sobre una rejilla para pan y déjelo enfriar.

Horno convencional:

Altura de bandeja: 2
Calentar: horno eléctrico arriba y calor abajo
175-200 °, horno de gas: posición 2-3
Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Puede modificar esta receta según el gusto, por ejemplo, con 100 g de pasas o 100 g de nueces o 100 g de chocolate rallado, sin límites a su imaginación.

Panecillos de linaza

Nivel 1-3

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de linaza, 1/4 ℓ de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de requesón bajo en grasas, bien seco, 1 cucharadita de sal.
Para la cobertura: 2 cucharadas de agua

Preparación:

Linaza empapada en 1/4 ℓ de agua tibia. Llene el resto de agua tibia (1/4 ℓ) en el bol para batir, desmenuce la levadura, añada el requesón y mezcle bien con la horquilla de amasar en el ajuste de velocidad 1. La levadura se debe desintegrar completamente. Añada la harina con la linaza empapada y

la sal en el bol para batir. Amase en la velocidad 1, y cambie a velocidad 3 y amase durante otros 3-5 minutos. Cubra la masa y apártela en un lugar caliente durante 45-60 minutos. Amase de nuevo, sáquela del bol y confeccione 16 rollos. Cubra la bandeja de hornear con papel de horno húmedo. Ponga los rollos encima, apártelos durante 15 minutos, unte con agua tibia y cuézalos.

Horno convencional:

Altura de bandeja: 2
 Calentar: horno eléctrico: calor arriba y abajo
 200-220 ° (precalentar 5 minutos),
 horno de gas nivel 2-3
 Tiempo de cocción: 30-40 minutos

Mus de chocolate

Nivel 4-5

Ingredientes:

200 ml de crema, 150 g baño de chocolate semidulce, 3 huevos, 50-60 g azúcar, 1 pizca de sal, 1 bolsita de vainilla, 1 cucharada de brandy o ron, virutas de chocolate.

Preparación:

En el bol para batir, bata la crema con el batidor de huevos, retire del bol y colóquelo en un lugar frío. Derrita el baño de chocolate según las instrucciones del paquete, o en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos con azúcar, vainilla, brandy o ron y sal en el bol para batir con el batidor a velocidad 4 hasta que consiga una consistencia espumosa. Añada el chocolate fundido bate homogéneamente a nivel 4-5. Reserve parte de la nata montada para decorar. Añada el resto de la crema a la masa y mezcle con la función de pulsos. Decore con crema de chocolate y sirva muy frío.

Picadora de carne

Notas de aplicación de la picadora de carne



AVISO:

¡La cuchilla de la picadora de carne (26) está muy afilada!
 ¡Maneje la cuchilla con el cuidado necesario durante el montaje y la limpieza! ¡Existe riesgo de lesiones!

- No pique objetos duros como los huesos o las conchas.
- Corte la carne en trozos de 2,5 cm. Asegúrese de que no haya huesos ni nervios en la carne.
- Para cortar la carne en piezas gruesas, use el disco con los agujeros más grandes.
- En un segundo paso, seleccione el disco con los agujeros más finos o centrales, según el tamaño al que quiera picar.
- Antes de empezar, unte levemente las pantallas con grasa vegetal.
- Si está picando carne, ponga un recipiente bajo la salida.
- Con la ayuda del accesorio "Kebbe" (31), se pueden crear tubos de carne o masa.

- Utilizando la picadora de carne para hacer pasta, prepare una zona donde pueda poner la pasta más adelante.

Preparación de salchichas

- Puede utilizar tripa natural o artificial.
- Si opta por tripas naturales, enjuáguelas previamente con agua.
- Haga un nudo al final de la tripa.
- Coloque la tripa sobre el accesorio para salchichas.
- La masa de la salchicha se presiona a través del accesorio para llenar la tripa.
- Asegúrese de que la piel de la salchicha no se llene "del todo", dado que la salchicha se expande al hervirla o freirla y podría romperse la piel.
- Si la primera salchicha llega a la longitud deseada, junte la salchicha en el extremo del accesorio con los dedos.
- Déle una vuelta o dos a la salchicha alrededor de su eje.
- Hasta que desarrolle una rutina, puede apagar el aparato tras cada salchicha.

Formar galletas

- Prepare una superficie para extender las galletas después.
- Molde para cortar galletas (33) podrá crear distintas formas.
- Cuando haya montado la carcasa del molino con el accesorio para galletas (32) en el aparato, presione el cortador en la máquina de galletas.
- Seleccione la forma de galleta deseada.
- Sostenga las hebras de masa con la mano por la apertura y corte la longitud deseada.

Preparación

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 4.

1. Montaje del bol sin accesorios.
2. Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura (6).
3. El acceso a la carcasa de espiral está protegido por una tapa (15) en el aparato. Para sacar la tapa, presiónela hacia arriba.
4. Empuje el acoplamiento de silicona (25) hacia el eje de espiral (24).
5. Coloque primero la rueda dentada en espiral en la sección horizontal de la carcasa de espiral.

El montaje de los accesorios se describe en las siguientes secciones. Prepare la picadora conforme a sus requisitos.

Montaje de la picadora (ver Fig. A)

i NOTA:

- En función de lo fino que desee picar, seleccione una placa de picado más gruesa o más fina.
- Aplique previamente una ligera capa de aceite de girasol sobre la placa de picado.

Proceda del modo descrito en "Preparación".

- Coloque la cuchilla (26) en el eje de la espiral con la cara afilada hacia fuera.
- Seleccione una placa de picado (27). Utilice los recesos de la placa para insertarla en la carcasa de espiral.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

Montaje del accesorio para salchichas (ver Fig. B)

Proceda del modo descrito en "Preparación".

- Primero, coloque el divisor de masa (29) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos del divisor de masa.
- Coloque el accesorio para salchichas (30) en el divisor de masa. Para ello, utilice los recesos del accesorio para salchichas.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

Montaje del accesorio para saquitos de masa orientales (ver Fig. C)

NOTA:

Utilice el accesorio para saquitos de masa orientales para formar saquitos de masa o carne.

Proceda del modo descrito en "Preparación".

- Coloque el accesorio de 2 piezas para saquitos de masa orientales (31) en el eje de la espiral. Para ello, utilice los recesos.
- Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

Montaje del accesorio para hacer galletas (ver Fig. D)

Proceda del modo descrito en "Preparación".

- Primero, coloque el divisor de masa (29) en el eje de la espiral. Utilice los recesos del divisor de masa.
- Coloque el accesorio para hacer galletas (32) en el divisor de masa. Utilice los recesos del accesorio para hacer galletas.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

Montaje del accesorio para pasta (ver fig. E)

NOTA:

Si la masa de pasta es muy pegajosa, lubrique la espiral con unas gotas de aceite culinario.

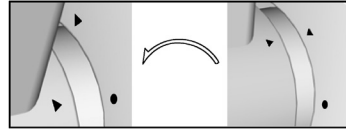
Proceda del modo descrito en "Preparación".

- Seleccione un accesorio para pasta (34).
- Coloque el accesorio en el eje del molino. Preste atención a los recesos del accesorio para pasta.

Puede consultar más detalles en "Fijar carcasa de espiral premontada".

Fijar carcasa de espiral premontada

- Enrosque la arandela de cierre (28) en sentido de las agujas del reloj sobre la carcasa del molino.
- Fije la carcasa de espiral premontada al aparato. Coloque la carcasa de espiral con la flecha (▶) alineada con (●) en el aparato. Colóquese en la posición hacia arriba. La flecha de la carcasa de espiral debe quedar enfrente de la flecha del aparato. (Consulte la figura).



ATENCIÓN:

Si abre y cierra la tuerca de seguridad de nuevo después de fijarla, sujete la carcasa de espiral con una mano en el cuello de relleno (23); de lo contrario, la carcasa de espiral podría aflojarse accidentalmente.

- Coloque la bandeja de relleno (22) de forma que el lecho de la bandeja quede por encima del brazo (7).

Funcionamiento de la picadora de carne

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje motor de la amasadora gira. ¡No toque el eje motor en movimiento durante el funcionamiento!
- Coloque siempre el bol por su seguridad.
- Use siempre el émbolo incluido. ¡No ponga nunca sus dedos o utensilios en el cuello de llenado!

ATENCIÓN:

¡Nunca utilice la picadora de carne con el si el bol está puesto! Cubra el eje motor del motor de la batidora con una cubierta segura (6).

- Ponga los trozos de carne (pasta de carne / carne para salchichas o masa) por la bandeja de llenado y en el cuello de llenado.
- Conecte el enchufe principal a una toma de pared correctamente instalada.
- Podrá seleccionar una nivel entre 4 y 8.
- Rellene, si fuera necesario, la carne y la masa con el relleno (21).

NOTA:

Funcionamiento durante un breve periodo de tiempo:

No utilice el aparato durante más de 10 minutos y deje que éste se enfríe durante 10 minutos.

Uso completo

- Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "□□□□".
- Desconecte el enchufe de la toma.
- Desmonte todas las piezas de la picadora de carne.

4. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".
5. Cubra la admisión de la carcasa del molino con la cubierta (15).

Batidora

Instrucciones de uso de la batidora

AVISO: ¡Riesgo de heridas!

- ¡La cuchilla de la batidora está muy afilada! ¡Manipule las cuchillas de la batidora con el cuidado necesario, especialmente cuando vacíe y limpie el bol para batir!
- En cuanto ponga en marcha el aparato, el eje motor de la amasadora gira. ¡No toque el eje motor en movimiento durante el funcionamiento!
- Coloque siempre el bol por su seguridad.

ATENCIÓN:

- ¡Nunca pulse el botón de desenganche (10) si ya ha colocado el bol para batir! El bol para batir se inclina.
- ¡No ponga en funcionamiento la batidora sin alimentos!
- ¡El vidrio se podría romper en caso de temperatura elevada! No llene con líquidos a temperaturas superiores a 60 °C.
- No llene en exceso el bol para batir. Llene hasta un máximo de 1500 ml (fruta y líquido).
- La espuma alcanza un gran volumen. Reduzca la capacidad cuando prevea líquidos que producen mucha espuma.
- Corte previamente los alimentos en pedacitos pequeños.
- No ponga ingredientes duros, como frutos secos o granos de café, en el bol para batir.
- Nunca debe haber objetos como cucharas o rascadores dentro del recipiente de mezcla con la unidad en funcionamiento.

NOTA:

Las cuchillas del recipiente para batir son adecuadas para picar cantidades pequeñas de hielo. Recuerde, no obstante, que esta operación podría embotar la cuchilla.

Recomendación:

Si quiere preparar bebidas con hielo picado, añada los cubitos durante la mezcla. El hielo se deshará al batir.

Ponga el bol para batir sobre una superficie estable y sólida para llenarlo. De este modo, podrá colocar la cubierta después con mayor facilidad.

Preparación

Consulte las instrucciones de las páginas 3 y 4.

1. Montaje del bol sin accesorios.
2. Cubra la admisión de la carcasa del molino con la cubierta (15).
3. Coloque los ingredientes picados en el bol para batir.

4. Presione firmemente la tapa en la jarra de batir. Debe encajar de forma audible.
5. Cierre la apertura para rellenar con el cierre. Coloque la cubierta de la tapa en la abertura de llenado y apriétela girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Uso de la batidora

6. Asegúrese de que el brazo está bajado y acoplado.
7. Saque la tapa de seguridad (6) del eje motor del motor de la batidora: Presione y deslice la superficie estriada simultáneamente.
8. Coloque el bol para batir sobre el eje motor del motor de la batidora. Coloque la jarra licuadora con la flecha ▼ sobre el punto ● de la unidad de base. Gire la jarra licuadora en sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Las dos flechas ▼ y ▲ deben estar una encima de la otra.
9. Enchufe la clavija en una toma de corriente correctamente instalada.
10. Seleccione una velocidad.

NOTA:

- **Funcionamiento durante un breve período de tiempo:** No utilice el aparato durante más de 2 minutos cuando bata. Antes de utilizarlo de nuevo deje que se enfríe durante 1 minuto.
- **Para rellenar con ingredientes,** desconecte el aparato. Saque el cierre girándolo en sentido de las agujas del reloj y tirando hacia arriba. Siga con el funcionamiento solamente con la apertura de llenado cerrada.

Uso completo

1. Gire el mando giratorio en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que la pantalla muestre "□□□□".
2. Desconecte el enchufe de la toma.
3. Quite el bol para batir.
4. Saque la tapa antes de verter el contenido. Ponga un dedo en el receso de agarre de la tapa (2). Presione el botón de desbloqueo (4) hacia abajo y tire simultáneamente de la tapa hacia arriba.
5. Limpie todas las piezas usadas como se describe en "Limpieza".
6. Cubra el eje motor del motor de la batidora con la cubierta segura.

NOTA IMPORTANTE:

Nunca deje zumos de cítricos ni alimentos ácidos en los boles metálicos.

Limpieza

AVISO:

- Desconecte el enchufe de corriente antes de limpiar.
- Nunca sumerja el aparato en agua para limpiarlo. Podría causar una descarga eléctrica o un incendio.
- ¡Las cuchillas del bol para batir y de la picadora de carne están muy afiladas! ¡Existe riesgo de lesiones! Tenga cuidado al desmontar, limpiar y montar cada una de las piezas.

ATENCIÓN:

- No use cepillos metálicos ni otros abrasivos.
- No use agentes limpiadores puntiguados ni abrasivos.

Carcasa del motor

Para limpiar la carcasa, utilice solamente una gamuza húmeda y detergentes suaves.

Accesorios de la máquina para amasar y para la picadora de carne

ATENCIÓN:

Estos accesorios no están diseñados para el lavavajillas. El calor y los detergentes agresivos provocarán que se deformen y pierdan color.

- Aquellas piezas que hayan entrado en contacto con la comida pueden limpiarse con agua y jabón.
- Deje que las piezas se sequen del todo antes de volver a montarlas.

Bol para batir, tapa y taza de medida

NOTA: Pre limpieza

Llene el bol para batir hasta la mitad de agua y haga funcionar el aparato durante aprox. 10 segundos. Después, tire el líquido.

- Para limpiar correctamente, quite el bol para batir.
- Limpie dichas piezas en un bol de agua caliente. Luego seque todo antes de montar las piezas de nuevo.

Almacenamiento

- Limpie el aparato del modo descrito. Deje que los accesorios se sequen del todo.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original, si no va a usarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde el dispositivo lejos del alcance de los niños en una zona bien ventilada y seca.

Resolución de problemas

Avería	Posible causa	Solución
El aparato no tiene función.	El aparato no recibe suministro eléctrico.	Supervise la conexión a la red.
	El dispositivo está equipado con conmutadores de seguridad que evitan que el motor se active accidentalmente.	Compruebe la posición correcta de <ul style="list-style-type: none">- el brazo oscilante (7)- el recipiente de mezcla (5) y- la tapa del recipiente de mezcla o- la tapa de seguridad (6)
	El aparato está defectuoso.	Póngase en contacto con nuestro departamento de atención al cliente o con un especialista.

Datos técnicos

Modelo: KM 1395 CB
Alimentación:..... 220-240V~, 50Hz
Consumo:..... 1200W
Clase de la protección:II
Peso neto:aprox. 5,3 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p. ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de la basura”



Proteja el medio ambiente; los aparatos eléctricos no son parte de los residuos domésticos.

Utilice los puntos de recogida para desechar equipos eléctricos y electrónicos, y entréguelos allí cuando ya no los utilice.

Ayudará en evitar el impacto potencial que tiene una errónea eliminación de desechos para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá al reciclado y a otras formas de reutilización de aparatos eléctricos y electrónicos.

La información sobre cómo se deben eliminar los aparatos puede consultarse en su ayuntamiento o administración municipal.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto. Le auguriamo di divertirsi con l'apparecchio.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le informazioni importanti sulla sicurezza sono espressamente contrassegnate. Seguire esattamente queste istruzioni al fine di evitare lesioni e danni all'unità:



AVVISO:

Avverte di pericoli per la salute ed indica possibili rischi di lesioni.



ATTENZIONE:

Indica possibili danni all'unità o ad altri oggetti.



NOTA: Sottolinea consigli e informazioni.

Contenuto

Elementi di comando.....	3
Montaggio del tritacarne.....	4
Note generali.....	46
Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio.....	47
Uso previsto.....	48
Disimballaggio dell'apparecchio.....	48
Elementi di comando/Nella fornitura.....	48
Collegamento elettrico.....	48
Funzionalità del dispositivo.....	48
Caratteristiche protettive.....	48
Display.....	48
Accensione del dispositivo.....	49
Timer (Timer elettronico).....	49
Interrompere il processo.....	49
Spegnimento del dispositivo.....	49
Impastatrice.....	49
Installazione e utilizzo dell'impastatrice.....	49
Tabella degli impasti e degli accessori.....	50
Interruzione dell'utilizzo.....	50
Completamento dell'utilizzo e rimozione del recipiente..	50
Ricette.....	50
Tritacarne.....	51
Note applicative per il tritacarne.....	51
Preparazione.....	51
Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. A).....	51
Come assemblare l'accessorio salsicce (vedere Fig. B)..	52
Come assemblare l'accessorio per sacche impasto (vedi Fig. C).....	52
Come assemblare l'unità per biscotti (vedere Fig. D)....	52
Montaggio per gli accessori per pasta (vedere fig. E)....	52
Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata.....	52
Uso del tritacarne.....	52
Funzionamento completo.....	53

Il Mixer.....	53
Istruzione applicativa per il mixer.....	53
Preparazione.....	53
Funzionamento del mixer.....	53
Funzionamento completo.....	53
Pulizia.....	54
Alloggiamento del motore.....	54
Accessori dell'impastatrice e del tritacarne.....	54
Recipiente per miscelare, coperchio e misurino.....	54
Conservazione.....	54
Risoluzione dei problemi.....	54
Dati tecnici.....	54
Smaltimento.....	55
Significato del simbolo "pattumiera".....	55

Note generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se si cede l'apparecchio a terzi, cedere anche il manuale.

- Usare l'apparecchio solo per uso privato ed esclusivamente per il suo uso previsto. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Tenerlo lontano dal calore, dalla luce solare diretta, dall'umidità (non immergerlo mai in liquidi), e dagli spigoli vivi. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Scollegare l'apparecchio se è esposto a umidità o liquidi.
- Verificare regolarmente che l'apparecchio ed il cavo di alimentazione non siano danneggiati. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio.
- Usare esclusivamente accessori originali.
- Nell'interesse della sicurezza dei bambini, non lasciare in giro parti dell'imballaggio (buste di plastica, cartone, polistirolo, ecc.)



AVVISO:

Non permettere che i bambini piccoli giochino con gli imballaggi. Pericolo di **soffocamento!**

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

AVVISO: Rischio di lesioni!

- Prima di sostituire gli accessori che si muovono durante il funzionamento, spegnere e scollegare l'apparecchio.
- Non toccare le parti in movimento.
- Le lame nel recipiente per miscelare e nel tritacarne sono affilate!
- Prima di accendere la macchina, assicurarsi che l'accessorio sia montato correttamente e sia saldamente fissato in posizione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio e pulizia.
- Non permettere ai bambini di usare questo apparecchio.
- Tenere l'apparecchio ed il relativo cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere usati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che manchino di esperienza e/o conoscenza se hanno la supervisione o hanno ricevuto istruzioni riguardo all'uso dell'apparecchio in modo sicuro ed hanno compreso i pericoli coinvolti.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, farlo sostituire dal produttore, dall'agente addetto all'assistenza oppure da personale qualificato per evitare situazioni pericolose.

ATTENZIONE:

Non immergere il dispositivo in acqua per pulire. Seguire le istruzioni come indicato nel capitolo *"Pulizia"*.

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Usare questa macchina esclusivamente per la lavorazione degli alimenti.

• L'abuso per altre finalità può causare lesioni.

Uso previsto

Questo apparecchio deve essere impiegato come

- macchina per impastare / miscelare per la preparazione di impasti, creme, chiare d'uovo montate a neve;
- mixer per purè, sbattere, miscelare;
- tritacarne per tritare i cibi. È possibile formare un composto o un impasto con accessori diversi.

Deve essere utilizzato in ambiente domestico e applicazioni simili.

Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto nel manuale istruzioni. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

Usare l'apparecchio come impastatrice / macchina per miscelare, mixer o tritacarne. Non usare più funzioni simultaneamente.

Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può provocare danni materiali o lesioni personali.

Il produttore non è responsabile per danni causati da uso improprio.

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fermacavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riporarlo immediatamente al rivenditore.

i NOTA:

Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

Elementi di comando / Nella fornitura

Pagina 3

- 1 Parte superiore del coperchio (misurino)
- 2 Incavo di presa sul coperchio
- 3 Coperchio
- 4 Tasto di sblocco
- 5 Recipiente per miscelare
- 6 Coperchio di sicurezza per il motore
- 7 Braccio girevole
- 8 Display
- 9 Tasti operativi
- 10 Tasto di rilascio per abbassare / sollevare il braccio
- 11 Manopola
- 12 Alloggiamento del motore
- 13 Recipiente per miscelare
- 14 Paraspruzzi

- 15 Coperchio per il motore del tritacarne
- 16 Tritacarne con piatto e pestello
- 17 Frusta
- 18 Gancio per miscelare
- 19 Gancio da impasto
- 20 Scudo di protezione

Pagina 4: Montaggio del tritacarne

- 21 Spingitore
- 22 Vassoio di riempimento
- 23 Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
- 24 Coclea
- 25 Accoppiamento silicone
- 26 Lama
- 27 3 schermi (fine, medio, grossolano)
- 28 Anello di bloccaggio
- 29 Divisore impasto
- 30 Accessorio per salsicce
- 31 Accessorio "Kebbe" in 2 parti
- 32 Accessorio per biscotti
- 33 Forma tagliabiscotti
- 34 3 accessori per pasta (vari formati)

Collegamento elettrico

Verificare che l'alimentazione elettrica che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. L'informazione può essere trovata sulla targhetta.

Funzionalità del dispositivo

Caratteristiche protettive

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. L'apparecchio può essere utilizzato solo se si osserva quanto segue:
 - Il coperchio di sicurezza (6) è installato **oppure**
 - Il recipiente di miscelazione è attaccato all'unità di base con il coperchio bloccato in posizione **e**
 - Il braccio girevole è bloccato in posizione nella posizione più bassa.
- La regolazione elettronica della velocità previene automaticamente un sovraccarico del motore. I giri al minuto vengono regolati automaticamente in caso di sovraccarico.

Display

 Livelli di velocità da 01 a 10

 Tempo (Timer)

Accensione del dispositivo

- Dopo aver collegato il dispositivo all'alimentazione e aver chiuso tutti gli interruttori di sicurezza, il display si illumina. Se il dispositivo non viene utilizzato per circa 5 minuti, il display si spegne. Tuttavia il dispositivo rimane in modalità di standby.
- Ruotare la manopola girevole per selezionare il livello di velocità desiderato. L'apparecchio inizierà a funzionare. Se il dispositivo non viene spento, si spegnerà automaticamente dopo un tempo di funzionamento di 10 minuti.

Timer (Timer elettronico)

Con i tasti **⏸** e **+/-**, è possibile determinare la fine del processo.

Tempo massimo: 9 minuti e 59 secondi.

1. Premere il tasto **⏸** una volta.
È possibile impostare i minuti con i tasti **+/-**.
 2. Premere il tasto **⏸** di nuovo.
È possibile impostare i secondi con i tasti **+/-**.
- Se si desidera eliminare il tempo inserito nuovamente, premere contemporaneamente i tasti **+** e **-**.
 - Quando l'apparecchio si avvia, viene visualizzato il tempo rimanente. Il conto alla rovescia continua.

Interrompere il processo

- Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza "0000". Il timer viene arrestato.
- Il timer continua il conto alla rovescia se il dispositivo viene avviato di nuovo nell'arco di 5 minuti.

Spegnimento del dispositivo

È possibile terminare qualunque processo prima del tempo previsto.

1. Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza "0000".
2. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa.

Impastatrice

Installazione e utilizzo dell'impastatrice

⚠ ATTENZIONE:

- Non premere mai il tasto di rilascio (10), se è stato posizionato il recipiente per miscelare! Il recipiente per miscelare s'inclina.
- **Non** utilizzare mai la macchina impastatrice con il recipiente di miscelazione attaccato!

i NOTA:

Un interruttore di sicurezza impedisce il funzionamento senza coperchio del motore del mixer.

Se non avete usato precedentemente il mixer o il tritacarne, coprire l'albero motore del mixer e l'alloggiamento della coclea con il relativo **coperchio di sicurezza**.

1. **Aprire il braccio girevole:** premere il tasto di rilascio (10). Muovere manualmente il braccio alla posizione più alta.
2. Se ti serve una protezione antischizzo, attaccarla ora al braccio centrale in basso. Tenere il **paraspruzzi** (14) in modo che l'apertura di riempimento sia rivolta verso di voi. Sul fondo del braccio girevole sono presenti due spazi nella parte anteriore e posteriore. Inserire il paraspruzzi e gli oggetti guida in questi spazi. Girare il paraspruzzi verso **← LOCK** per bloccarlo.
3. Se si desidera utilizzare il gancio per impasto (19) o gancio mixer (18), fissare dapprima il paraspruzzi con gancio (20), che impedisce che l'asse di trasmissione entri in contatto con l'impasto.
Tenere il paraspruzzi come un contenitore. Inserire il gancio impasto o gancio mixer basso attraverso lo spazio del paraspruzzi e bloccarlo girandolo di un quarto di giro.
4. **Attacchi accessori:**
Sull'estremità superiore degli accessori è presente uno spazio per l'asse di trasmissione e la stecca. Inserire l'accessorio sull'asse di trasmissione. Premere e girare contemporaneamente l'accessorio in senso antiorario in modo che la stecca dell'asse di trasmissione venga bloccata nell'accessorio.

5. **Ciotola del mixer:** Collocare il contenitore miscelatore nel relativo supporto. Girare il contenitore verso **← LOCK** al fincorsa.
6. Versare gli ingredienti nel recipiente per miscelare.

i NOTA:

Se si impastano impasti pesanti, non inserire tutti gli ingredienti in una volta all'interno del recipiente. Iniziare l'impasto con farina, zucchero e uova. Aggiungere i liquidi lentamente mentre s'impasta.

7. Premere il tasto di rilascio (10) per abbassare il braccio. Ora è necessario premere sul braccio da sopra finché scatta in posizione più bassa.
8. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente a norma.
9. Se si desidera lavorare con il timer, impostare il tempo di funzionamento.
10. Selezionare una velocità usando la seguente tabella.

Tabella degli impasti e degli accessori

Impasti	Accessorio	Livelli	Quantità	Tempo di funzionamento max
Impasti pesanti (es. pane e pasta frolla)	Gancio per impasto	1-3	max. 1,5 kg	3-4 minuti
Impasti morbidi (es. pastella)	Gancio per miscelare	3-4	min. 0,5 kg max. 3,5 kg	2-4 minuti
Impasti leggeri (es. waffle o pastella per pancake, pudding)	Frusta	4-5	min. 500 ml max. 3,5 litro	2-4 minuti
Panna	Frusta	10	min. 200 ml max. 1 litro	3-5 minuti
Chiare d'uovo montate a neve	Frusta	10	4-10 albumi	3-5 minuti

NOTA:

- **Funzionamento a breve termine:** Utilizzare l'apparecchio con impasti pesanti per non più di 4 minuti e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.
- E' possibile passare alla modalità a impulsi premendo il **tasto P**. Premere per breve tempo il tasto, poi rilasciare di nuovo.

Interruzione dell'utilizzo

AVVISO: Rischio di lesioni!

- Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza "□□□□".
- Scollegare la spina se si desidera cambiare accessorio.
- Attendere che l'accessorio sia completamente fermo!
- Se si usa il tasto di rilascio durante il funzionamento (10) per far ruotare il braccio, un interruttore di sicurezza spegnerà il motore.

Completamento dell'utilizzo e rimozione del recipiente

1. Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza "□□□□". Scollegare la spina.
2. Premere il tasto di rilascio (10), il braccio si solleva.
3. Rimuovere l'accessorio.
4. Girare brevemente il contenitore miscelatore in senso antiorario per rimuoverlo.
5. L'impasto finito può essere rimosso dal recipiente con l'aiuto di un raschietto.
6. Pulire le parti usate come descritto nella sezione "Pulizia".

Ricette

Pastella (ricetta base)

Livello 3-4

Ingredienti

250 g di burro morbido o margarina, 250 g di zucchero, 1 pacco. Zucchero vanigliato o 1 bustina di aroma di limone, un pizzico di sale, 4 uova, 500 g di farina, 1 bustina di bicarbonato, circa 1/4 ℓ di latte.

Preparazione:

Aggiungere farina di frumento agli altri ingredienti nel recipiente per miscelare, mescolare con il gancio per miscelare per 30 secondi a livello 3, poi 3 minuti a livello 4. Applicare un leggero strato di grasso alla teglia o foderarla con carta da forno, versare la pastella e infornare. Prima di rimuovere il preparato dal forno, controllare che sia pronto: praticare un foro con uno stuzzicadenti al centro del preparato. Se l'impasto non si attacca la torta è pronta. Rovesciare la torta su una griglia e lasciarla raffreddare.

Forno convenzionale:

Altezza di carico: 2
Riscaldamento: Forno elettrico riscaldamento sopra e sotto 175-200 °, forno a gas: livello 2-3
Tempo di cottura: 50-60 minuti

Questa ricetta può essere modificata in base ai vostri gusti, ad es. con 100 g di uva passa, noci o cioccolato grattugiato. Non ci sono limiti alla vostra immaginazione.

Panini con semi di lino

Livello 1-3

Ingredienti:

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 1/4 ℓ d'acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra ben spurgata, 1 cucchiaino di sale.
Per glassare: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Lasciare macerare i semi di lino in 1/4 ℓ di acqua tiepida. Versare il resto dell'acqua tiepida (1/4 ℓ) nel recipiente per miscelare, sbricolarvi il lievito, aggiungere la cagliata e mescolare bene con il gancio da impasto a livello 1. Il lievito deve essere completamente sciolto. Aggiungere la farina con i semi di lino ammolati e il sale nel recipiente per miscelare. Impastare al livello 1, poi passare al livello 3 ed impastare per altri 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un posto caldo per 45-60 minuti. Impastare di nuovo l'impasto, rimuoverlo dal recipiente e formare 16 panini. Ricoprire una teglia con della carta da forno inumidita. Posizionare i panini sulla teglia, lasciarli lievitare per 15 minuti, bagnarli con acqua tiepida e infornare.

Forno convenzionale:

Altezza di carico: 2
Riscaldamento: forno elettrico, riscaldamento sopra e sotto 200-220 ° (preriscaldare per 5 minuti), forno a gas livello 2-3
Tempo di cottura: 30-40 minuti

Mousse al cioccolato

Livello 4-5

Ingredienti:

200 ml di panna dolce, 150 g cioccolato semi dolce, 3 uova, 50-60 g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cognac o rum, scaglie di cioccolato.

Preparazione:

Montare a neve la panna nel recipiente per miscelare con una frusta, rimuoverla dal recipiente e conservarla in un luogo fresco. Sciogliere il cioccolato come indicato nelle istruzioni sulla confezione o nel microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum ed il sale nel recipiente per impastare utilizzando la frusta a livello 4 fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere il cioccolato sciolto e mescolare bene a livello 4-5. Tenere da parte un po' di panna montata per guarnire. Aggiungere il resto della panna sul composto cremoso e mescolare brevemente selezionando la funzione impulsi. Guarnire con crema al cioccolato e servire ben freddo.

Tritacarne

Note applicative per il tritacarne



AVVISO:

La lama del tritacarne (26) è affilata!

Maneggiare la lama del tritacarne con la dovuta attenzione durante il montaggio e la pulizia. Vi è il rischio di lesioni!

- Non tritare oggetti duri come ossi o gusci.
- Tagliare la carne in pezzi di 2,5 cm. Assicurarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- Per tritare la carne grossolanamente, usare il disco con i fori più grandi.
- In una seconda fase, selezionare il disco con i fori più piccoli o con il foro centrale in base a quanto finemente si desidera tritare la carne.
- Prima di iniziare, rivestire leggermente gli schermi con grasso vegetale.
- Se si trita la carne, posizionare un contenitore sotto l'uscita.
- Con l'aiuto dell'accessorio "Kebbe" (31) è possibile formare tubi di carne o di impasto.
- Usare il tritacarne come macchina per la pasta preparare un'area dove potete depositare la pasta successivamente.

Fare salsicce

- Si può usare sia il budello naturale o quello artificiale.
- Se si è scelto il budello naturale, lasciarlo ammorbidire per un po' di tempo in acqua prima di utilizzarlo.
- Fare un nodo all'estremità del budello.
- Premere il budello sull'accessorio per salsicce.
- Inserire la salsiccia attraverso l'accessorio per salsicce e riempire il budello.
- Assicurarsi che la carne sia "sciolta" all'interno del budello poiché la salsiccia aumenta di volume durante la cottura o la frittura e ciò può far scoppiare l'apertura del budello.
- Quando la prima salsiccia raggiunge la lunghezza desiderata, spremere la salsiccia all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
- Girare la salsiccia una o due volte su se stessa.
- Finché non avete fatto un po' di pratica, è possibile spegnere l'apparecchio dopo ogni salsiccia.

Formare biscotti

- Preparare una superficie sulla quale si possono posare i biscotti successivamente.
- Con la forma tagliabiscotti (33) è possibile creare varie forme di biscotti.
- Dopo aver unito l'alloggiamento della coclea e l'accessorio per biscotti (32) sull'apparecchio, far scorrere la forma tagliabiscotti nell'accessorio per biscotti.
- Selezionare la forma di biscotti desiderata.
- Tenere l'impasto nella mano all'apertura e tagliare la lunghezza desiderata.

Preparazione

Fare riferimento alle panoramiche alle pagine 3 e 4.

1. Montare il recipiente senza accessori.
2. Coprire l'albero motore del mixer con il coperchio di sicurezza (6).
3. L'accesso all'alloggiamento vite è protetto da una protezione (15) sull'apparecchio. Per rimuovere il coperchio, spingere verso l'alto.
4. Spingere l'accoppiamento silicone (25) sull'asse della vite (24).
5. Regolare la vite, prima il dente, nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della vite.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo le esigenze.

Assemblaggio del tritacarne (vedi Fig. A)

i NOTA:

- In base a quanto si desidera tritare, selezionarne il grado con la piastra del tritacarne.
- Passare leggermente la piastra con dell'olio di semi di girasole.

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Regolare il coltello (26) sull'albero della vite con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
7. Selezionare una piastra per tritare (27). Utilizzare gli incavi della piastra per inserirlo nell'alloggiamento della vite.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'accessorio salsicce (vedere Fig. B)

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (29) sull'albero della vite. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi del divisore di impasto.
7. Regolare l'accessorio per salsicce (30) sul divisore dell'impasto. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi dell'accessorio per salsicce.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'accessorio per sacche impasto (vedi Fig. C)

NOTA:

Usare l'accessorio per le sacche impasto per formare sacche dall'impasto della carne.

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Mettere l'accessorio 2 per le sacche impasto (31) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
7. Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come assemblare l'unità per biscotti (vedere Fig. D)

Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (29) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi del divisore impasto.
7. Mettere l'unità per biscotti (32) sul divisore impasto. Utilizzare gli incavi dell'unità per biscotti.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Montaggio per gli accessori per pasta (vedere fig. E)

NOTA:

Se l'impasto è molto aderente, lubrificare la vite senza fine con alcune gocce di olio da cucina.

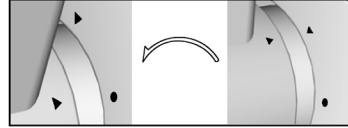
Procedere come descritto in "Preparazione".

6. Selezionare un accessorio per pasta (34).
7. Posizionare l'accessorio sull'asse della coclea. Fare attenzione all'incavo sull'accessorio della pasta.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata

8. Avvitare l'anello di bloccaggio (28) in senso orario sull'alloggiamento della coclea.
9. Montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio. Posizionare l'alloggiamento vite con la freccia (►) allineata con (●) sull'apparecchio. Girare in posizione diritta. La freccia dell'alloggiamento vite deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Far riferimento alla figura).



ATTENZIONE:

Se si apre e chiude nuovamente il dado anelli dopo averlo montato, tenere l'alloggiamento vite ben fermo con una mano sul collo del riempitore (23), altrimenti l'alloggiamento vite potrebbe accidentalmente allentarsi.

10. Posizionare il vassoio (22) in modo che il letto dello stesso sia sopra il braccio (7).

Uso del tritacarne

AVVISO: Rischio di lesioni!

- Una volta che si accende l'apparecchio l'albero motore dell'impastatrice inizia a ruotare. Non toccare l'albero motore girevole durante il funzionamento!
- Per la vostra sicurezza, montare sempre il recipiente.
- Usare sempre il pestello fornito in dotazione. Non mettere mai le dita o utensili nel tubo di alimentazione!

ATTENZIONE:

Non usare mai il tritacarne con il recipiente montato! Coprire l'albero motore del mixed con il coperchio di sicurezza (6).

11. Inserire i pezzi di carne (concentrato di carne/tritato o impasto) sul piatto di riempimento e nella bocchetta di riempimento.
12. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa a parete correttamente installata e dotata di messa a terra.
13. E' possibile selezionare una velocità dal livello 4 al 8.
14. Se necessario, premere la carne ed il preparato con il pestello (21).

NOTA:

Funzionamento a breve termine: Utilizzare l'apparecchio con il tritacarne per non più di 10 minuti e lasciarlo raffreddare per 10 minuti.

Funzionamento completo

1. Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza “0000”.
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire le parti usate come descritto in “Pulizia”.
5. Coprire la bocca dell'alloggiamento della coclea con il coperchio (15).

Il Mixer

Istruzione applicativa per il mixer

AVVISO: Rischio di lesioni!

- **La lama nel mixer è affilata!** Maneggiare le lame del mixer con la dovuta attenzione, specialmente quando si vuota e si pulisce il recipiente!
- Una volta che si accende l'apparecchio l'albero motore dell'impastatrice inizia a girare. Non toccare l'albero motore durante il funzionamento!
- Per la vostra sicurezza, montate sempre il recipiente.

ATTENZIONE:

- **Non premere mai il tasto di rilascio (10) se è stato posizionato il recipiente per miscelare!** Il recipiente per miscelare s'inclina.
- Non usare il mixer senza alimenti!
- Il vetro potrebbe rompersi ad alte temperature! Non versare liquidi oltre i 60 °C.
- Non riempire troppo il recipiente! Versare un massimo di 1500 ml (frutta e liquidi).
- La schiuma prende un notevole volume. Ridurre la capacità per i liquidi che producono molta schiuma.
- Tagliare il cibo in piccoli pezzi prima di usare la macchina.
- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel recipiente per miscelare.
- Oggetti come cucchiari o raschietti non devono mai essere usati nel miscelatore durante il funzionamento.

NOTA:

Le lame all'interno del contenitore sono anche adatte per tritare piccole quantità di ghiaccio puro. Ricordare tuttavia che l'utilizzo può smussare la lama.

Consiglio:

Se si desidera preparare bibite con ghiaccio tritato, aggiungere i cubetti di ghiaccio durante la miscelazione. Il ghiaccio viene tritato durante la miscelazione.

Posizionare il recipiente per miscelare su una superficie stabile e piana durante il riempimento. Così sarà possibile posizionare meglio il coperchio successivamente.

Preparazione

Fare riferimento alle panoramiche alle pagine 3 e 4.

1. Montare il recipiente senza accessori.
2. Coprire la bocca dell'alloggiamento della coclea con il coperchio (15).
3. Versare gli ingredienti spezzettati nel recipiente per miscelare.
4. Premere saldamente il coperchio sul recipiente di miscelazione. Deve esserne udito lo scatto in posizione.
5. Chiudere l'apertura di rablocco con il blocco. Impostare il tappo nell'apertura e serrare ruotando in senso antiorario.

Funzionamento del mixer

6. Assicurarsi che il braccio sia abbassato e bloccato in posizione.
7. Rimuovere il coperchio di sicurezza (6) dall'albero del motore del miscelatore. Premere e far scorrere la superficie scanalata contemporaneamente.
8. Posizionare il recipiente per miscelare sull'albero motore del mixer. Impostare il bricco con la freccia ▼ sul punto ● della base del mixer. Girare il bricco in senso orario fino all'arresto. Le due frecce ▼ e ▲ devono essere una sopra l'altra.
9. Collegare il cavo di alimentazione in una presa di corrente a norma.
10. Selezionare un livello di velocità.

NOTA:

- **Funzionamento a breve termine:** Utilizzare l'apparecchio per non più di 2 minuti in fase di miscelazione. Lasciarlo raffreddare per 1 minuto prima di riutilizzarlo.
- **Per versare gli ingredienti,** spegnere l'apparecchio. Rimuovere il blocco girandolo in senso orario e tirandolo verso l'alto. Continuare l'operazione solamente con l'apertura di rifornimento chiusa.

Funzionamento completo

1. Ruotare la manopola girevole in senso antiorario finché il display non visualizza “0000”.
2. Scollegare la spina.
3. Rimuovere il recipiente per miscelare.
4. Sollevare il coperchio prima di versare il contenuto. Posizionare un dito nell'incavo di presa sul coperchio (2). Premere il tasto di sblocco (4) verso il basso e contemporaneamente tirare il coperchio verso l'alto.
5. Pulire le parti usate come descritto in “Pulizia”.
6. Coprire l'albero motore del mixer con il coperchio di sicurezza.

NOTA IMPORTANTE:

Non conservare mai il succo di agrumi o cibi acidi in contenitori di metallo.

Pulizia

AVVISO:

- Scollegare sempre la spina prima della pulizia.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua per pulire. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- Le lame nel recipiente per miscelare e nel tritacarne sono affilate! C'è il **rischio di lesioni!** Procedere con attenzione durante lo smontaggio, la pulizia ed il montaggio delle singole parti.

ATTENZIONE:

- Non usare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.

Alloggiamento del motore

Per pulire l'alloggiamento, usare esclusivamente un panno umido ed un detergente delicato.

Accessori dell'impastatrice e del tritacarne

ATTENZIONE:

I componenti non sono lavabili in lavastoviglie. Potrebbero deformarsi o scolorirsi sotto l'influsso del calore e dei detergenti aggressivi.

- Le parti che sono venute a contatto con gli alimenti possono essere lavate in acqua saponata.
- Lasciare asciugare le parti accuratamente prima di rimontare l'apparecchio.

Recipiente per miscelare, coperchio e misurino

NOTA: Pre-pulizia

Riempire il recipiente per miscelare a metà con acqua ed accendere l'apparecchio per circa 10 secondi. Successivamente, vuotare il contenuto.

- Per una corretta pulizia, rimuovere il recipiente.
- Pulire queste parti in una ciotola con acqua. Poi asciugare tutto con cura prima di rimontare le parti.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nella confezione originale se non viene utilizzato per un lungo periodo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini ed in un luogo asciutto e ben ventilato.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio è senza funzione.	L'apparecchio non è alimentato.	Controllare il collegamento rete.
	L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza . Questi impediscono l'avvio accidentale del motore.	Controllare la posizione corretta del - braccio girevole (7) - il recipiente di miscelazione (5) e - il coperchio sul recipiente di miscelazione oppure - il coperchio di sicurezza (6)
	L'apparecchio è difettoso.	Consultare il nostro centro assistenza o un esperto.

Dati tecnici

Modello: KM 1395 CB
Alimentazione elettrica: 220 - 240 V~, 50 Hz
Consumo di energia: 1200 W
Classe di protezione: II
Peso netto: ca. 5,3 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato controllato sulla base di tutte le direttive CE attuali in vigore in questo settore, quali per esempio la normativa in materia di compatibilità elettromagnetica e la direttiva in materia di bassa tensione, ed è stato costruito conformemente alle norme di sicurezza più moderne.

Smaltimento

Significato del simbolo "pattumiera"



Proteggi l'ambiente; gli apparecchi elettrici non fanno parte dei rifiuti domestici.

Usa i punti di raccolta per lo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche e porta le apparecchiature elettriche ed elettroniche inutilizzate presso questi centri.

Così aiuti a ridurre il potenziale impatto dello smaltimento scorretto sull'ambiente e sulla salute umana.

Contribuite al riciclaggio e ad altre forme di riutilizzo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Le informazioni relative allo smaltimento degli apparecchi sono disponibili presso le autorità locali o municipali.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Symbols in this Instruction Manual

Important safety information is explicitly marked. Please follow these instructions exactly in order to avoid injuries and damages to the appliance:



WARNING:

Warns against health hazards and indicates possible risks of injury.



CAUTION:

Indicates possible damage to the appliance or to other objects.



NOTE: Highlights tips and information for you.

Contents

Overview of the Components.....	3
Assembly of the Meat Grinder.....	4
General Notes.....	56
Special Safety Instructions for This Appliance.....	57
Intended Use.....	58
Unpacking the Appliance.....	58
Overview of the Components / Scope of Delivery.....	58
Electrical Connection.....	58
Functionality of the Appliance.....	58
Protective Features.....	58
Display.....	58
Turning the Appliance On.....	58
Timer (Electronic).....	59
Interrupt Process.....	59
Turning the Appliance Off.....	59
The Kneading Machine.....	59
Installation and Operation of the Kneading Machine.....	59
Table of Dough and Tools.....	59
Interruption of Operation.....	60
Completion of Operation and Removal of the Bowl.....	60
Recipes.....	60
Meat Grinder.....	60
Application Notes for the Meat Grinder.....	60
Preparation.....	61
Assembling the Mincer (See Fig. A).....	61
Assembling the Sausage Attachment (See Fig. B).....	61
Assembling the Attachment for	
Oriental Dough Pouches (See Fig. C).....	61
Assembling the Cookie Maker (See Fig. D).....	61
Assembly of the Pasta Attachments (See Fig. E).....	62
Attach Preassembled Worm Housing.....	62
Operation of the Meat Grinder.....	62
Complete Operation.....	62

The Mixer.....	62
Application Instruction for the Mixer.....	62
Preparation.....	63
Operation of the Mixer.....	63
Complete Operation.....	63
Cleaning.....	63
Motor Housing.....	63
Accessories of the Kneading Machine and the Meat	
Grinder.....	63
Mixing Bowl, Lid and Measuring Cup.....	64
Storage.....	64
Troubleshooting.....	64
Technical Data.....	64
Disposal.....	64
Meaning of the Symbol "Dustbin".....	64

General Notes

Before operating this appliance, read the operating instructions carefully, and keep them on file, including the warranty receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you pass the appliance on to a third party, please pass on the manual.

- Use the appliance privately and only for its intended purpose. This appliance is not intended for commercial use.
- Do not use the appliance outdoors. Keep it away from heat, direct sunlight, moisture (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. Unplug the appliance if it is exposed to moisture or liquid.
- The appliance and the power cord must be regularly inspected for signs of damage. If damage is detected, the appliance may no longer be used.
- Use only original accessories.
- In the interest of child safety, do not leave any packaging components (plastic bags, cardboard, polystyrene, etc.) lying around.



WARNING:

Do not let little children play with foil. Danger of suffocation!

Special Safety Instructions for This Appliance

WARNING: Risk of injury!

- Prior to replacing accessories or attachments that are moved during operation, the appliance must be turned off and unplugged.
- Do not touch any moving parts.
- The knives in the mixing bowl and the meat grinder are sharp!
- Before switching on the appliance, make sure that the accessory attachment is mounted correctly and firmly seated.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- This appliance shall not be used by children.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be operated by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understood the hazards involved.
- Do not repair the appliance by yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

CAUTION:

Do not immerse the appliance into water for cleaning. Please follow the instructions as stipulated in the chapter “*Cleaning*”.

- Do not manipulate any safety switches.
- Use this appliance only for the processing of food.
- The abuse for any other purposes may result in injury.

Intended Use

This appliance serves as

- kneading / mixing appliance for making dough, creams, cream, whipped egg whites;
- mixer for puréeing, beating, mixing;
- meat grinder for crushing of food. You can form a paste or dough with different attachments.

It is intended for the use in private households and similar applications.

It is only to be used as instructed in this user manual. The appliance is not intended for commercial use.

Use the appliance as either a kneading / mixing appliance or a mixer or meat grinder. Never use multiple functions simultaneously.

Any other use is considered improper and may result in material damage or even personal injury.

The manufacturer is not liable for damages caused by improper use.

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable holders and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.

NOTE:

Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning".

Overview of the Components / Scope of Delivery

Page 3

- 1 Cap of the lid (measuring cup)
- 2 Grip recess on lid
- 3 Lid
- 4 Unlock button
- 5 Mixing bowl
- 6 Safety cover for mixing engine
- 7 Swivel arm
- 8 Display
- 9 Operating buttons
- 10 Release button for lowering / raising the arm
- 11 Knob
- 12 Motor housing
- 13 Mixing bowl
- 14 Splash guard
- 15 Cover for meat grinder engine
- 16 Meat grinder with filling tray and damer

58

- 17 Whisk
- 18 Stirring hook
- 19 Dough hook
- 20 Protection shield

Page 4: Assembly of the Meat Grinder

- 21 Pusher
- 22 Filler tray
- 23 Worm housing filler neck
- 24 Spiral
- 25 Silicone coupling
- 26 Knife
- 27 3 sieves (fine, medium, coarse)
- 28 Locking ring
- 29 Dough divider
- 30 Sausage attachment
- 31 2-part attachment "Kebbe"
- 32 Biscuits attachment
- 33 Biscuits cutter form
- 34 3 pasta attachments (different pasta shapes)

Electrical Connection

Check whether the power supply that you want to use coincides with that of the appliance. The information can be found on the nameplate.

Functionality of the Appliance

Protective Features

- The appliance is equipped with safety switches. The appliance can only be operated if the following is observed:
 - The safety cover (6) is installed **or**
 - The mixing vessel is attached to the base unit with the lid locked in place **and**
 - the swivel arm is locked in place in the lowest position.
- The electronic speed regulation prohibits a motor drive overload automatically. The revolutions per minute are automatically regulated in the case of an overload.

Display

 Speed levels 01 to 10

 Time (Timer)

Turning the Appliance On

- After you have connected the appliance to a power supply and all safety switches are closed, the display lights up. In case the appliance has not been used for approx. 5 minutes, the display turns off. The appliance remains in standby mode, however.
- Turn the rotary knob clockwise to select the desired speed level. The appliance starts to operate. If you do not turn off the appliance, it will turn itself off automatically after an operation time of 10 minutes.

Timer (Electronic)

With the buttons **⏸** and **+/-**, you can determine when the process should end.

Time maximum: 9 minutes and 59 seconds.

1. Press the button **⏸** once.
You can set the minutes with the buttons **+/-**.
2. Press the button **⏸** again.
You can set the seconds with the buttons **+/-**.
- If you want to delete your time input again, press the buttons **+** and **-** simultaneously.
- When the appliance starts, the remaining time is displayed. The countdown runs.

Interrupt Process

- Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000". The timer is stopped.
- The timer continues to count down if the appliance is started again within 5 minutes.

Turning the Appliance Off

You can end every process ahead of time.

1. Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000".
2. Disconnect the mains plug from the socket.

The Kneading Machine

Installation and Operation of the Kneading Machine

⚠ CAUTION:

- Never press the release button (10), if you have placed the mixing bowl! The mixing bowl tilts.
- Never use the kneading machine with the mixing vessel attached!

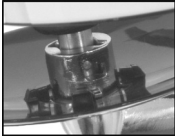
ℹ NOTE:

A safety switch prevents operation without cover for the mixing engine.

Unless you have previously used the mixer or meat grinder, cover the drive shaft of the mixing engine and the spiral housing with the respective **safety cover**.

Table of Dough and Tools

Doughs	Tool	Levels	Quantity	Max. Operating Time
Heavy doughs (e.g. bread or short pastry)	Dough hook	1-3	max. 1.5 kg	3-4 minutes
Moderate doughs (e.g. cake mix)	Stirring hook	3-4	min. 0.5 kg max. 3.5 kg	2-4 minutes
Light doughs (e.g. waffle or crêpe batter, pudding)	Whisk	4-5	min. 500 ml max. 3.5 litre	2-4 minutes
Cream	Whisk	10	min. 200 ml max. 1 litre	3-5 minutes
Beaten egg whites	Whisk	10	4-10 egg white	3-5 minutes

1. **Open the swivel arm:** Press the release button (10). Move the arm by hand to the highest position.
2. If you need the splash guard, attach it now to the swivel arm from below. Hold the **splash guard** (14) in such a way that the fill opening is positioned in front of you. On the bottom of the swivel arm, there are two recesses on the front and back. Insert the splash guard with its guide lugs into these recesses. Turn the splash guard towards **← LOCK** to lock it.
3. If you want to use the dough hook (19) or mixing hook (18), first attach the hook splash guard (20). It will prevent the drive shaft from getting in contact with the dough. Hold the guard like a bowl. Insert the dough hook or the mixing hook from below through the recess of the guard and then lock it by turning it one quarter of a turn.
4. **Attaching accessories:**
On the top end of the accessories, there is a recess for the drive shaft and the splint. Slide the accessory over the drive shaft. Push down and at the same time turn the accessory anticlockwise in order for the splint of the drive shaft to lock into the accessory.

5. **Mixing bowl:** Place the mixing bowl into its holder. Turn the bowl towards **← LOCK** to its limit.
6. Fill your ingredients into the mixing bowl.

ℹ NOTE:

If you knead heavy doughs, do not put all the ingredients at once into the mixing bowl. Start the kneading with flour, sugar and eggs. Add fluids slowly during the kneading.

7. Press the release button (10) to lower the arm. You now need to press on the arm from above until it snaps into the lowest position.
8. Plug the power cord into an approved mains socket.
9. If you would like to work with the timer, set the operating time.
10. Select a speed using the following table.

i NOTE:

- **Short-term operation:** Operate the appliance with heavy doughs no longer than 4 minutes, and allow the appliance to cool down for 10 minutes.
- You can enter a pulse mode by pressing the **P** button. Press the button shortly, then release it again.

Interruption of Operation**⚠ WARNING: Risk of injury!**

- Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000".
- Disconnect the power plug if you want to change the tool.
- Wait for the standstill of the tool!
- If you use the release button during operation (10) to pivot up the arm, a safety switch will shut off the motor.

Completion of Operation and Removal of the Bowl

1. Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000". Disconnect the power plug.
2. Press the release button (10), the arm raises.
3. Remove the tool.
4. Turn the mixing bowl briefly anticlockwise to remove it.
5. The finished dough can be removed from the mixing bowl with the help of a dough scraper.
6. Clean the parts used as described under "Cleaning".

Recipes**Cake Mix (Basic Recipe)****Level 3-4****Ingredients:**

250 g soft butter or margarine, 250 g sugar, 1 pack. Vanilla sugar or 1 sachet lemon flavour, a pinch of salt, 4 eggs, 500 g flour, 1 sachet baking soda, about 1/8 l milk.

Preparation:

Add wheat flour with the remaining ingredients into the mixing bowl, stir with the stirring hook for 30 seconds at level 3, then 3 minutes at level 4. Apply a thin layer of grease to the baking tin or line it with baking paper, pour in the batter and bake it. Before removing the pastry from the oven, perform a readiness test: pierce with a pointed wooden stick in the center of the pastry. If no dough sticks to it, the cake is done. Overthrow the cake on a wire rack and let it cool.

Conventional Oven:

Loading height: 2

Heating: electric oven top and bottom heat 175-200 °,
gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

This recipe can be modified depending on your taste, e.g. with 100 g raisins, nuts, or grated chocolate. There are no limits to your imagination.

Flaxseed Bread Rolls**Level 1-3****Ingredients:**

500-550 g wheat flour, 50 g flaxseed, 3/8 l of water, 1 cube of yeast (40 g), 100 g low-fat cheese, well drained, 1 teaspoon salt.

To glaze: 2 tablespoons water

Preparation:

Soak flaxseed in 1/8 l lukewarm water. Fill the remaining lukewarm water (1/4 l) into the mixing bowl, crumble the yeast into it, add curd and mix well with the dough hook at level 1. The yeast should be completely dissolved. Add the flour with the soaked flaxseeds and salt to the mixing bowl. Knead at level 1, then switch to level 3 and knead for another 3- minutes. Cover the dough, and let it rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead the dough once again, remove it from the bowl and shape it into 16 rolls. Line a baking sheet with wet baking paper. Position the rolls on the sheet, let them rise for 15 minutes, sprinkle them with lukewarm water and bake them.

Conventional Oven:

Loading height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220 °
(5 minutes preheating), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Mousse**Level 4-5****Ingredients:**

200 ml whipping cream, 150 g semisweet chocolate couverture, 3 eggs, 50-60 g sugar, a pinch of salt, 1 sachet vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate leaves.

Preparation:

Whip the cream in the mixing bowl with a whisk to stiff peaks, remove it from the bowl and store it in a cool place. Melt the chocolate couverture according to package instructions, or in the microwave at 600 W for 3 minutes. In the meantime, beat eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk at level 4 until it is foamy. Add the melted chocolate couverture and stir it well at level 4-5. Set aside some of the whipped cream for garnishing. Add the remaining cream on the creamy mass and stir briefly by selecting the pulse function. Garnish with chocolate cream garnish and serve well chilled.

Meat Grinder**Application Notes for the Meat Grinder****⚠ WARNING:****The blade of the meat grinder (26) is sharp!**

Handle the knife of the meat grinder with the necessary care during assembly and cleaning. There is a **risk of injury!**

- Do not mince any hard objects, such as bones or shells.
- Cut the meat into 2.5 cm pieces. Ensure that there are no bones or tendons in the meat.
- To shred the meat coarsely, use the disc with the largest holes.
- In a second step, select the disc with the finer or center holes. Depending on how finely you want to shred the meat.
- Before you start, lightly coat the sieves with vegetable fat.
- If you mince meat, place a container under the outlet.
- With the help of the “Kebbe” attachment (31) tubes of meat or dough can be formed.
- Use the meat grinder as pasta maker, prepare an area where you can lay out the pasta later.

Making Sausage

- You can use both natural and synthetic casings.
- If you have opted for a natural casing, soak this casing some time in water before using it.
- Tie a knot at one end of the casing.
- Slide the casing over the sausage attachment.
- Feed the sausage meat through the sausage attachment and fill the sausage casing.
- Make sure that the sausage meat is “loosely” stuffed into the casing as the sausage expands in volume during cooking or frying and may cause the casing to burst open.
- When the first sausage reaches the desired length, squeeze the sausage at the end of the sausage attachment together with your fingers.
- Turn the sausage once or twice around its own axis.
- Until you have established some exercise routine, you can turn off the appliance after each sausage length.

Shaping Biscuits

- Prepare a surface on which you can lay the cookies afterwards.
- With the cookie cutter form (33) you can create different cookie shapes.
- After having mounted the spiral housing with the cookie attachment (32) onto the appliance, slide the cookie cutter form into the cookie attachment.
- Select the desired cookie form.
- Hold the dough strand in your hand at the opening and cut off the desired length.

Preparation

Please refer to our overviews on page 3 and 4.

1. Assemble the bowl without tools.
2. Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (6).
3. The access to the worm housing is protected by a cover (15) on the appliance. To remove the cover, push it up.
4. Push the silicone coupling (25) onto the worm shaft (24).

5. Set the worm, sprocket first, into the horizontal section of the worm housing.

Assembly of the accessories is described by the following sections. Prepare the mincer according to your requirements.

Assembling the Mincer (See Fig. A)

NOTE:

- Depending on how fine you want to mince, select a finer or a courser mincing plate.
- Lightly coat the mincing plate beforehand with vegetable oil.

Proceed as described under “Preparation”.

6. Set the knife (26) onto the shaft of the worm with the sharp side facing outwards.
7. Select a mincing plate (27). Use the recesses on the plate to insert it into the worm housing.

More details can be found under “Attach Preassembled Worm Housing”.

Assembling the Sausage Attachment (See Fig. B)

Proceed as described under “Preparation”.

6. First, set the dough divider (29) onto the shaft of the worm. To do so, use the recesses on the dough divider.
7. Set the sausage attachment (30) onto the dough divider. To do so, use the recesses on the sausage attachment.

More details can be found under “Attach Preassembled Worm Housing”.

Assembling the Attachment for Oriental Dough Pouches (See Fig. C)

NOTE:

- Use the attachment for oriental dough pouches to form pouches from meat or dough paste.

Proceed as described under “Preparation”.

6. Place the 2 part attachment for oriental dough pouches (31) onto the shaft of the worm. Use the recesses to do so.
7. More details can be found under “Attach Preassembled Worm Housing”.

Assembling the Cookie Maker (See Fig. D)

Proceed as described under “Preparation”.

6. First place the dough divider (29) onto the shaft of the worm. Use the recesses on the dough divider.
7. Place the cookie maker (32) onto the dough divider. Use the recesses on the cookie maker.

More details can be found under “Attach Preassembled Worm Housing”.

Assembly of the Pasta Attachments (See Fig. E)

i NOTE:

If the pasta dough is very sticky, lubricate the worm with a few drops of cooking oil.

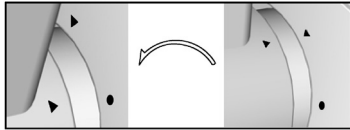
Proceed as described under "Preparation".

6. Select a pasta attachment (34).
7. Place the attachment on the axis of the spiral. Pay attention to the recesses on the pasta attachment.

More details can be found under "Attach Preassembled Worm Housing".

Attach Preassembled Worm Housing

8. Screw the locking ring (28) clockwise onto the spiral housing.
9. Attach the pre-assembled worm housing to the appliance. Position the worm housing with the arrow (▶) aligned with (●) on the appliance. Turn to the upright position. The arrow on the worm housing must be opposite the arrow on the appliance. (Refer to the figure.)



⚠ CAUTION:

If you open and close the ring nut again after attaching it, hold the worm housing securely with one hand on the filler neck (23), otherwise the worm housing may accidentally come loose.

10. Position the filler tray (22) so that the bed of the tray lies above the arm (7).

Operation of the Meat Grinder

⚠ WARNING: Risk of injury!

- Once you turn on the appliance, the drive shaft of the kneading machine starts rotating. Do not reach into the rotating drive shaft during operation!
- Always mount the bowl for your safety.
- Always use the supplied pusher. Never put fingers or tools into the filler neck!

⚠ CAUTION:

Never use the meat grinder with attached bowl! Cover the drive shaft of the mixing drive with the safety cover (6).

11. Put the pieces of meat (meat paste/sausage mass or dough) on the filling tray and into the filler neck.
12. Plug the power cord into a properly installed earthed socket.
13. You can select a speed from level 4 to 8.
14. Stuff, if necessary, the meat respectively the dough with the stuffer (21).

i NOTE:

Short-term operation: Operate the appliance with the meat grinder no longer than 10 minutes and allow the appliance to cool down for 10 minutes.

Complete Operation

1. Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000".
2. Disconnect the power plug.
3. Disassemble all parts of the meat grinder.
4. Clean the parts used as described under "Cleaning".
5. Cover the uptake for the spiral housing with the cover (15).

The Mixer

Application Instruction for the Mixer

⚠ WARNING: Risk of injury!

- **The knife in the mixer is sharp!** Handle the blades of the mixer with the necessary care, especially when emptying and cleaning the mixing bowl!
- Once you turn on the appliance, the drive shaft of the kneading machine starts rotating. Do not reach into the rotating drive shaft during operation!
- Always mount the bowl for your safety.

⚠ CAUTION:

- **Never** press the release button (10), if you have placed the mixing bowl! The mixing bowl tilts.
- Do not operate the mixer without food!
- The glass could crack at high temperatures! Do not fill in liquids over 60 °C.
- Do not overfill the mixing bowl! Fill in a maximum of 1500 ml (fruit and liquid).
- Foam takes a lot of volume. Reduce the capacity for liquids that foam vigorously.
- Cut the food into small pieces before operating the appliance.
- Do not fill any hard ingredients such as nuts or coffee beans into the mixing bowl.
- Objects like spoons or scrapers never may be in the mixing vessel during operation.

i NOTE:

The knives in the mixing vessel are also suited to crush small amounts of pure ice. Remember, however, that the operation may blunt the knife.

Recommendation:

If you want to prepare drinks with crushed ice, add the ice cubes during mixing. The ice is crushed during mixing.

Place the mixing bowl on a stable level surface when filling it. So you can better place the cover afterwards.

Preparation

Please refer to our overviews on page 3 and 4.

1. Assemble the bowl without tools.
2. Cover the uptake for the spiral housing with the cover (15).
3. Fill in the crushed ingredients into the mixing bowl.
4. Press the lid firmly onto the mixing vessel. It has to snap in audibly.
5. Press the lid firmly on the mixing bowl. Set the cap into the filling opening and tighten it by turning it anticlockwise.

Operation of the Mixer

6. Make sure that the arm is lowered and locked.
7. Remove the safety cover (6) from the shaft drive of the mixer motor. Press and slide the grooved surface simultaneously.
8. Place the mixing bowl on the drive shaft of the mixing engine. Set the mixing jug with the arrow ▼ over the dot ● of the base unit. Turn the mixing jug clockwise up to the stop. The two arrows ▼ and ▲ must be one above the other.
9. Plug the power cord into an approved mains outlet.
10. Select a speed level.

NOTE:

- **Short-term operation:** Operate the appliance no longer than 2 minutes when mixing. Allow it to cool down for 1 minute before using it again.
- **To refill ingredients,** turn off the appliance. Remove the lock by turning it clockwise and pulling it up. Continue operation only with the refill opening closed.

Complete Operation

1. Turn the rotary knob anticlockwise until the display shows "0000".
2. Disconnect the power plug.
3. Remove the mixing bowl.
4. Lift the lid before pouring out the contents. Place a finger in the grip recess on the lid (2). Press the unlock button (4) down and at the same time pull the lid up.
5. Clean the parts used as described under "Cleaning".
6. Cover the drive shaft of the mixing engine with the safety cover.

IMPORTANT NOTE:

Never keep citrus juices or acidic foods in metal bowls.

Cleaning



WARNING:

- Always disconnect the power plug before cleaning.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. It could cause an electric shock or fire.
- The knives in the mixing bowl and the meat grinder are sharp! There is a **risk of injury!** Proceed carefully when disassembling, cleaning and assembling the individual parts.



CAUTION:

- Do not use wire brushes or other abrasive objects.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

For cleaning of the housing, only use a damp cloth and mild detergents.

Accessories of the Kneading Machine and the Meat Grinder



CAUTION:

The components are not suitable for cleaning in the dishwasher. Under the influence of heat and strong detergents, they could deform or discolour.

- Components that have come into contact with food, can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before assembling the appliance again.

Mixing Bowl, Lid and Measuring Cup

i NOTE: Vorreinigung

Fill the mixing bowl halfway with water and turn on the appliance for about 10 seconds. Empty out the liquid afterwards.

- For proper cleaning, remove the mixing bowl.
- Clean these parts in a bowl of hot water. Then dry everything before assembling the parts again.

Storage

- Clean the appliance as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you keep the appliance in the original packaging, if you do not want to use it for a longer period.
- Always store the appliance out of reach of children in a well ventilated, dry place.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working.	The appliance has no power supply.	Check the mains connection.
	Your appliance is equipped with safety switches . They prevent accidental starting of the motor.	Check correct position of <ul style="list-style-type: none"> - the swivel arm (7) - the mixing vessel (5) and - the lid on the mixing vessel or - the safety cover (6)
	The appliance is defect.	Consult our service department or an expert.

Technical Data

Model:..... KM 1395 CB
 Power supply:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
 Power consumption: 1200 W
 Protection class:..... II
 Net weight:approx. 5,3 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the Symbol “Dustbin”



Protect our environment; electrical appliances do not belong in household waste.

Use the collection points for the disposal of electrical equipment and submit your electrical and electronic equipment to these points that you will no longer use.

You help reduce the potential impact of incorrect disposal on the environment and human health.

You contribute to recycling, and other forms of recycling of electrical and electronic equipment.

Information concerning the disposal of appliances can be obtained from your local or municipal authorities.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Życzymy zadowolenia z użytkowania urządzenia.

Symbole użyte w instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa są wyraźnie oznakowane. Należy postępować ściśle z tymi instrukcjami w celu uniknięcia obrażeń ciała i uszkodzenia urządzenia:

OSTRZEŻENIE:

Słowo to ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na istnienie ryzyka uszkodzenia ciała.

UWAGA:

Wskazuje na niebezpieczeństwo uszkodzenia urządzenia lub innych przedmiotów.

WSKAZÓWKI:

Podświetlone wskazówki oraz informacje.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi	3
Montaż maszyny do mielenia mięsa	4
Ogólne uwagi	65
Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia.....	66
Przeznaczenie	67
Rozpakowanie urządzenia	67
Przegląd elementów obsługi/Zakres dostawy.....	67
Podłączenie do sieci elektrycznej.....	68
Użytkowanie urządzenia	68
Cechy ochronne.....	68
Wyświetlacz	68
Włączanie / wyłączanie urządzenia.....	68
Timer (Elektroniczny timer).....	68
Przerwanie procesu	68
Wyłączanie urządzenia.....	68
Urządzenie do wyrabiania ciasta	68
Instalacja i działanie zagniatarki	68
Tabela ciast i narzędzi	69
Przerwanie pracy	69
Zakończenie pracy i demontaż miski	69
Przepisy	69
Maszynka do mielenia mięsa.....	70
Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa.....	70
Przygotowanie	71
Montaż maszyny (patrz rys. A)	71
Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)	71
Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientalnego (patrz rys. C).....	71
Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D).....	71
Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz rys. E)..	71
Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej	71
Praca maszyny do mielenia mięsa	72

Zakończenie pracy.....	72
Mikser	72
Instrukcja użytkowania dotycząca miksera	72
Przygotowanie	72
Działanie miksera	73
Zakończenie pracy.....	73
Czyszczenie	73
Obudowa silnika	73
Akcesoria zagniatarki i maszyny do mielenia mięsa	74
Miska do mieszania, pokrywa i miarka.....	74
Przechowywanie	74
Eliminowanie usterek i zakłóceń	74
Dane techniczne.....	74
Warunki gwarancji	74
Usuwanie	75
Znaczenie symbolu „kosza na śmieci”	75

Ogólne uwagi

Przed przystąpieniem do użytkowania tego urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją pod ręką, łącznie z gwarancją odbioru i, jeśli to możliwe, w pudełku z opakowania. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie, należy je przekazać wraz z tą instrukcją.

- Urządzenie użytkować tylko prywatnie, zgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Urządzenie przechowywać z dala od ciepła, bezpośrednich promieni słonecznych, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w cieczach) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Wyjątkowo urządzenie z gniazdka elektrycznego, jeśli jest ono narażone na działanie wilgoci czy cieczy.
- Urządzenie i przewód zasilający należy sprawdzać regularnie pod kątem występowania śladów uszkodzenia. Jeżeli uszkodzenia są widoczne, urządzenia nie należy już dalej użytkować.
- Używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W trosce o bezpieczeństwo dzieci nie zostawiać żadnych elementów opakowania (plastikowych toreb, kartonów, elementów polistyrenowych itp.), leżącego w pobliżu.

OSTRZEŻENIE:

Nie pozwalać dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

Specjalne wskazówki związane z bezpieczną obsługą tego urządzenia

OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Przed wymianą akcesoriów lub końcówek, które przesunęły się podczas pracy urządzenie należy wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie dotykać żadnych części ruchomych.
- Noże w misce do mieszania i maszynie do mielenia mięsa są ostre!
- Przed włączeniem maszyny upewnić się, że mocowanie akcesoriów jest prawidłowo przeprowadzone i mocno osadzone.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, kiedy jest pozostawione bez nadzoru i przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Dzieci nie mogą korzystać z urządzenia.
- Trzymać urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się tym urządzeniem.
- To urządzenie mogą użytkować osoby z ograniczeniami fizycznymi, ruchowymi czy umysłowymi, z brakiem wiedzy czy doświadczenia, o ile są one pod nadzorem lub instruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Nie naprawiać urządzenia samodzielnie. Skontaktować się z pracownikiem autoryzowanego serwisu. Jeśli przewód zasilania jest uszkodzony, należy go wymienić u producenta, przedstawiciela serwisu lub podobnie wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć zagrożenia.

UWAGA:

Nie zanurzać urządzenia w wodzie w celu czyszczenia. Proszę skorzystać z instrukcji podanych w rozdziale „Czyszczenie”.

- Prosimy nie manipulować wyłącznikami bezpieczeństwa.
- Używać tego urządzenia tylko do przetwarzania żywności.
- Nieuprawnione używanie do innych celów może spowodować obrażenia ciała.

Przeznaczenie

Urządzenie to służy jako

- zagniatarka ciasta / mikser w celu przygotowywania ciasta, kremów, ubijania śmietany czy piany z białek;
- mikser do przecierania, ubijania, miksowania;
- maszynka do mielenia mięsa do rozdrabniania składników pożywienia. Można je wykorzystać do formowania makaronu lub ciasta przy użyciu różnych akcesoriów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych i podobnych miejscach.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Urządzenie użytkować jako zagniatarkę / mieszadło lub mikser lub maszynkę do mielenia mięsa. Nigdy nie używać kilku funkcji jednocześnie.

Wszelkie inne sposoby użytkowania są niewłaściwe i mogą prowadzić do uszkodzenia czy nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Rozpakowanie urządzenia

1. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.

WSKAZÓWKA:

Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umyć części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

Strona 3

- 1 Nakładka w pokrywie (miaraka)
- 2 Zagłębienie uchwytu na pokrywie
- 3 Pokrywa
- 4 Przycisk otwierania
- 5 Miska do mieszania
- 6 Pokrywa ochrona silnika do mieszania
- 7 Ramię odchylane
- 8 Wyświetlacz
- 9 Przyciski funkcyjne
- 10 Przycisk zwalnający do opuszczania / podnoszenia ramienia
- 11 Pokrętko
- 12 Obudowa silnika
- 13 Miska do mieszania
- 14 Osłona przeciwozbryzgowa
- 15 Pokrywa napędu maszynki do mielenia mięsa
- 16 Maszynka do mielenia mięsa wraz z tacką do napelniania i popychaczem
- 17 Trzepaczka
- 18 Mieszadło hakowe
- 19 Hak do ciasta
- 20 Osłona zabezpieczająca

Strona 4: Montaż maszynki do mielenia mięsa

- 21 Popychacz
- 22 Tacka przy wlewie
- 23 Szyjka wlewu na obudowie ślimaka
- 24 Ślimak
- 25 Silikonowe złącze
- 26 Nożyk
- 27 3 sitka (drobne, średnie, grube)
- 28 Pierścień blokujący
- 29 Rozdzielacz do ciasta
- 30 Zestaw do napychania kielbas
- 31 2-częściowa przystawka do sporządzania „Kebbe”
- 32 Przystawka do formowania ciastek
- 33 Forma do wycinania ciastek
- 34 3 przystawki do formowania makaronu (różnych kształtów makaronu)

Podłączenie do sieci elektrycznej

Sprawdzić, czy napięcie miejscowej sieci zasilania elektrycznego jest zgodne z napięciem roboczym urządzenia. Informacja ta jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia.

Użytkowanie urządzenia

Cechy ochronne

- Urządzenie wyposażone jest w przelączniki bezpieczeństwa.
Urządzenie może być użyte wyłącznie, gdy dostosujemy się do następujących punktów:
 - Zamontowana jest pokrywa bezpieczeństwa (6) **lub**
 - Zbiornik mieszający jest przymocowany do podstawy z pokrywką zamocowaną na swoim miejscu i
 - ramię obrotowe jest zablokowane w najniższym położeniu.
- Elektroniczna regulacja prędkości automatycznie blokuje przeciążenie silnika. Obroty na minutę są automatycznie regulowane w przypadku przeciążenia.

Wyświetlacz

 Poziomy prędkości od 01 do 10

 Czas (Timer)

Włączanie / wyłączenie urządzenia

- Po podłączeniu urządzenia do źródła zasilania i zamknięciu wszystkich wyłączników bezpieczeństwa, wyświetlacz się zaświeci. W przypadku nieużywania urządzenia przez ok. 5 minut wyświetlacz zgaśnie. Niemniej jednak, urządzenie pozostanie w trybie czuwania.
- Przekręć pokrętkę w prawo, aby wybrać żądaną prędkość. Urządzenie zacznie pracować. Jeśli nie wyłączysz urządzenia, wyłączy się ono automatycznie po 10 minutach pracy.

Timer (Elektroniczny timer)

Za pomocą przycisków i można określić, kiedy proces ma się zakończyć.

Maksymalny czas: 9 minut i 59 sekund.

1. Naciśnij raz przycisk .
Można ustawić minuty przyciskami /.
 2. Naciśnij ponownie przycisk .
Można ustawić sekundy przyciskami /.
- Jeśli chcesz jeszcze raz usunąć czas, naciśnij równocześnie przyciski i .
 - Po uruchomieniu urządzenia wyświetlany jest pozostały czas. Rozpocznie się odliczanie.

Przerywanie procesu

- Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0000”. Timer zostanie zatrzymany.
- Jeśli urządzenie zostanie ponownie uruchomione w ciągu 5 minut, timer ponowi odliczanie.

Wyłączanie urządzenia

Możesz zakończyć każdy proces wcześniej.

1. Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0000”.
2. Wyjąć wtyczkę z gniazda.

Urządzenie do wyrabiania ciasta

Instalacja i działanie zagniatarki

UWAGA:

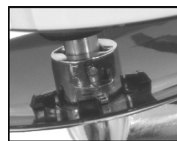
- Nigdy nie wciskać przycisku zwalnającego (10) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.
- **Nigdy** nie korzystaj z maszyny do ugniatania ciasta, jeśli zamontowano naczynie blendera!

WSKAZÓWKA:

Wyłącznik bezpieczeństwa zapobiega pracy bez pokrywy chroniącej silnik do mieszania.

O ile wcześniej był używany mikser lub maszynka do mielenia mięsa, należy przykryć walek napędowy silnika miksera oraz korpusu ślimaka odpowiednią **pokrywą ochronną**.

1. **Otworzyć ramię odchylane:** Wcisnąć przycisk zwalnający (10). Przesunąć ręką do najwyższego położenia.
2. Jeśli potrzebujesz osłony przed chlapaniem, zamontuj ją teraz od dołu do ramienia. Trzymaj **osłonę przed rozchlapaniem** (14) w taki sposób, aby otwór do napełniania był umieszczony przed tobą. Na spodzie ramienia uchylonego są dwa wgłębienia: z przodu i z tyłu. Wsuń w te wgłębienia prowadnice osłony przed rozchlapaniem. Obróć osłonę w kierunku LOCK, aby ją zablokować.
3. Jeśli chcesz użyć haka do zagniatania ciasta (19) lub końcówka do mieszania (18), najpierw dołącz osłonę przed rozchlapaniem (20). Zapobiegnie dostaniu się ciasta na walek napędowy.
Trzymaj osłonę jak miskę. Włóż hak do zagniatania ciasta lub końcówka do mieszania od dołu poprzez wgłębienie w osłonie, a następnie zablokuj nasadkę, obracając ją o jedną czwartą obrotu.
4. **Montaż nasadek:**
Na górnym końcu nasadek, znajduje się wgłębienie na walek napędowy i szynę. Nasuń nasadkę na walek napędowy. Wcisnij i jednocześnie przekręć nasadkę w lewo, aby szyna walka napędowego ją zablokowały.
5. **Misa do mieszania:** Umieść miskę w jej uchwycie. Przekręć miskę do końca w kierunku LOCK.



6. Włożyć składniki do miski do mieszania.

i WSKAZÓWKA:

W przypadku wyrabiania ciężkiego ciasta, nie wysypywać do miski wszystkich składników na raz. Zacząć proces zagniatania od dodania mąki, cukru i jaj. W trakcie zagniatania wolno dodawać płyny.

7. Wcisnąć przycisk zwalniania (10), aby opuścić ramię. Należy docisnąć ramię od góry, aż zablokuje się w najniższym ustawieniu.
8. Podłączyć wtyczkę do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
9. Jeśli chcesz pracować z timerem, ustaw czas pracy.
10. Wybrać prędkość, posługując się poniższą tabelą.

Tabela ciast i narzędzi

Ciasta	Nasadka (narzędzie)	Poziomy	Ilość	Maks. czas pracy
Ciężkie ciasto (np. chleb lub kruche ciasto)	Hak do ciasta	1-3	maks. 1,5 kg	3-4 minuty
Ciasta o średniej gęstości (np. ciasto omeletowe)	Mieszadło hakowe	3-4	min. 0,5 kg maks. 3,5 kg	2-4 minuty
Ciasta lekkie (np. wafłowe, omeletowe, budyniowe)	Trzepaczka	4-5	min. 500 ml maks. 3,5 litr	2-4 minuty
Śmietana	Trzepaczka	10	min. 200 ml maks. 1 litr	3-5 minuty
Jajeczna pianka białkowa	Trzepaczka	10	4-10 białek kurzych	3-5 minuty

i WSKAZÓWKA:

- **Działanie krótkotrwałe:** Operować urządzeniem w przypadku ciężkich ciast nie dłużej niż 4 minuty, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.
- Można uruchomić tryb impulsowy naciskając **przycisk P**. Naciśnij krótko przycisk, a następnie zwolnij go.

Przerwanie pracy

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0000”.
- Przed zmianą narzędzia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Odczekać do całkowitego zatrzymania narzędzia!
- W przypadku naciśnięcia przycisku zwalnającego w trakcie pracy urządzenia (10), aby odchylić ramię, wyłącznik bezpieczeństwa wyłączy silnik.

Zakończenie pracy i demontaż miski

1. Obróć pokrętkę w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0000”. Odłączyć wtyczkę zasilania.
2. Wcisnąć przycisk zwalniania (10), aby unieść ramię.
3. Wyjąć nasadkę.
4. Przekręcić miskę w lewo, aby ją zdjąć.
5. Gotowe ciasto można wyjąć z miski do mieszania, posługując się skrobakiem do ciasta.
6. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.

Przepisy

Rzadkie ciasto (przepis podstawowy) Poziom 3-4

Składniki:

250 g miękkiego masła lub margaryny, 250 g cukru, 1 opakowanie. Cukier waniliowy lub 1 saszetka aromatu cytrynowego, szczypta soli, 4 jajka, 500 g mąki, 1 torebka proszku do pieczenia soda, ok. 1/8 mleka.

Przygotowanie:

Do miski do mieszania wsypać mąkę pszenną wraz z pozostałymi składnikami, mieszać przez 30 sekund hakiem do mieszania przy ustawieniu na poziomie 3, a następnie przez 3 minuty na poziomie 4. Na blachę do pieczenia nałożyć cienką warstwę tłuszczu lub wyłożyć ją papierem do pieczenia, wlać do niej ciasto i piec. Przed wyjęciem ciasta z piekarnika sprawdzić, czy ciasto się upiekło. Przekłuć je ostro zakończonym drewnianym patyczkiem pośrodku ciasta. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, oznacza to, że jest upieczone. Ciasto przewrócić, wykładając je na drucianą podstawkę i pozostawić do ostygnięcia.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika: 2
Grzanie: góra i dół piekarnika elektrycznego:
175-200 °, piekarnik gazowy:
poziom 2-3
Czas pieczenia: 50-60 minut

Ten przepis można modyfikować w zależności od upodobań, np. dodając 100 g rodzynek, orzechów lub startej czekolady. Nie istnieją żadne granice Twojej wyobraźni.

Bułki z siemieniem lnianym

Poziom 1-3

Składniki:

500 - 550 g mąki pszennej, 50 g siemienia lnianego, $\frac{3}{8}$ l wody, 1 kostka drożdży (40 g), 100 g chudego odsączonego twarogu, 1 łyżeczka soli.

W celu nadania połysku: 2 łyżki wody.

Przygotowanie:

Siemię lniane namoczyć $\frac{1}{8}$ l letniej wody. Pozostałą część letniej wody ($\frac{1}{4}$ l) wlać do miski do mieszania, wsypać do niej pokruszone drożdże, dodać twaróg i dobrze wymieszać, używając do tego mieszadła hakowego do ciasta, przy prędkości obrotowej ustawionej na poziomie 1. Teraz cała zawartość powinna być rozpuszczona. Dodać mąkę wraz z namoczonym siemieniem lnianym oraz sól. Ugniatać z prędkością 1, następnie zmienić prędkość na 3 i ugniatać jeszcze przez 3-5 minut. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce, aby urosło, na 45-60 minut. Zagnieść ciasto jeszcze raz, wyjąć je z iski i uformować z niego 16 buleczek. Blachę do pieczenia wyłożyć wilgotnym papierem do pieczenia. Ułożyć bułki na arkuszu, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut, następnie skropić je letnią wodą i upiec.

Piekarnik tradycyjny:

Wysokość wkładania

do piekarnika:

2

Grzanie:

piekarnik elektryczny: ogrzewanie górnego i dolnego 200 - 220 ° (nagrzewać wstępnie przez około 5 minut),
piekarnik gazowy: poziom 2-3

Czas pieczenia:

30 - 40 minut

Pianka czekoladowa:

Poziom 4-5

Składniki:

200 ml słodkiej śmietany, 150 g półsłodkiej polewy czekoladowej, 3 jajka, 50 - 60 g cukru, szczypta soli, 1 torebka cukru waniliowego, 1 łyżka stołowa brandy lub rumu, wiórki czekoladowe.

Przygotowanie:

Śmietanę ubić w misce do mieszania trzepaczką do sztywności, usunąć z miski i przechować w chłodnym miejscu. Czekoladę stopić według instrukcji na jej opakowaniu lub w mikrofalówce, nastawiając na moc 600 W i na okres 3 minut. W międzyczasie ubić jajka, cukier, cukier waniliowy, koniak lub rum wraz z solą w misce, używając trzepaczki i ustawiając obroty urządzenia na poziomie 4, aż do uzyskania piany. Dodać roztopioną czekoladę w postaci kuwerty i wymieszać dobrze z prędkością ustawioną na poziomie 4-5. Odłożyć nieco bitej śmietany do ozdoby. Dodać pozostałą część ubitej śmietany i wymieszać korzystając z funkcji pulsacyjnej. Przybrać kremem czekoladowym. Deser podawać dobrze schłodzony.

Maszynka do mielenia mięsa

Uwagi praktyczne dotyczące maszyny do mielenia mięsa

OSTRZEŻENIE:

Nożyk maszyny do mielenia mięsa (26) jest ostry!

Obchodzić się z nożykiem do mielenia mięsa z niezbędną ostrożnością, szczególnie podczas montażu i czyszczenia maszyny do mielenia mięsa. Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!**

- Nie używać do kruszenia twardych obiektów, takich jak kości czy muszle.
- Mięso pokroić na kawałki o długości około 2,5 cm. Sprawdzić, czy nie ma w nim kości czy ścięgien.
- Do zgrubnego rozdrabniania mięsa użyć sitka o największych otworach.
- W drugim kroku założyć sitko o mniejszych otworach. Zależy to od tego, jak drobno ma być zmielone mięso.
- Przed rozpoczęciem pracy sitka maszyny lekko powlec warstwą tłuszczu roślinnego.
- Do mielenia mięsa należy pod wylotem maszyny umieścić naczynie.
- Za pomocą przystawki „Kebbe” (31) można formować rurki mięsne lub z ciasta.
- Maszynkę do mielenia mięsa można wykorzystać do sporządzania makaronu. Należy tu jednak pamiętać o przygotowaniu miejsca do późniejszego układania uformowanych nitek makaronu.

Formowanie kielbas

- Można użyć zarówno prawdziwych flaków jak i sztucznych osłonek.
- Jeśli zdecydowaliśmy się na naturalne jelita, przed użyciem należy je przez pewien czas namoczyć w wodzie.
- Zawiązać węzeł na końcu flaka.
- Nasunąć flak na przystawkę do wyrobu kielbas.
- Gdy kielbaska osiągnie żądaną długość, należy ją uchwytać palcami tuż przy przystawce i raz lub dwa razy obrócić wokół jej osi.
- Sprawdzić, czy mięso kielbasy jest „luźno” nadziane w jej flaku, gdyż podczas gotowania lub pieczenia zwiększy swoją objętość, co może spowodować rozerwanie flaka czy osłonki.
- Jeśli pierwsza kielbasa osiągnie wymaganą długość, ścisnąć palcami kielbasę na końcu przystawki do sporządzenia kielbas.
- Raz lub dwa razy okręcić kielbasę wokół jej własnej osi.
- Dopóki nie opracujemy sobie rutynowej czynności, po osiągnięciu żądanej długości formowanej kielbasy urządzenie można wyłączyć.

Formowanie ciastek

- Najpierw przygotować powierzchnię, na której będą układane uformowane ciastka.
- Za pomocą nożyka do wycinania ciastek (33) można wyrabiać różne ich kształty.
- Po złożeniu obudowy ślimaka wraz z przystawką do formowania ciastek (32), do przystawki wsunąć nożyk do wycinania ciastek.
- Wybrać żądaną formę ciastka.
- Przytrzymać dłońią wstęgę ciastka przy wylocie i odetnij ją po uzyskaniu odpowiedniej długości.

Przygotowanie

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 4.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (6).
3. Dostęp do obudowy ślimaka jest chroniony pokrywą (15) na urządzeniu. Aby zdjąć pokrywę, popchnij ją do góry.
4. Docisnąć silikonowe złącze (25) na wałku ślimaka (24).
5. Ustawić najpierw zębatkę ślimaka w części poziomej obudowy ślimaka.

Montaż akcesoriów opisany jest w poniższych działach. Przygotować maszynkę zgodnie z wymaganiami.

Montaż maszynki (patrz rys. A)

WSKAZÓWKA:

- Zależnie od tego, jak drobno chcemy mielić, należy wybrać płytę do mielenia drobnego lub grubszego.
- Wcześniej należy delikatnie natłuścić płytę do mielenia olejem słonecznikowym

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Ustawić nóż (26) na wałku ślimaka ostrą stroną na zewnątrz.
7. Wybrać płytę do mielenia (27). Użyć zagłębieni na płytę, aby wstawić ją do obudowy ślimaka.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Montaż końcówki do kielbasy (patrz rys. B)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Najpierw ułożyć rozdzielacz do ciasta (29) na wałku ślimaka. Aby to zrobić, użyć zagłębieni na rozdzielaczu ciasta.
7. Ustawić końcówkę do kielbasy (30) na rozdzielaczu ciasta. Aby to zrobić, użyć zagłębieni na końcówce do kielbasy.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Montowanie końcówek do kulek z ciasta orientального (patrz rys. C)

WSKAZÓWKA:

Użyć końcówki do kulek z ciasta orientального w celu wykonania kulek z mięsa lub ciasta.

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Ustawić końcówkę 2 części na kuleczki z ciasta orientального (31) na wałku ślimaka. Użyć zagłębieni, aby to wykonać.
7. Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Montaż końcówki do ciastek (patrz rys. D)

Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Najpierw umieścić rozdzielacz do ciasta (29) na wałku ślimaka. Użyć zagłębieni na rozdzielaczu.
7. Ustawić urządzenie do ciastek (32) na rozdzielaczu ciasta. Użyć zagłębieni na urządzeniu do ciastek.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Zestaw przystawki do robienia makaronu (patrz rys. E)

WSKAZÓWKA:

Jeśli ciasto makaronowe jest bardzo lepkie, należy posmarować ślimak kilkoma kroplami oleju jadalnego.

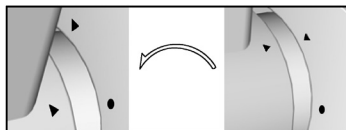
Postępować zgodnie z opisem w części „Przygotowanie”.

6. Wybrać przystawkę do formowania makaronu (34).
7. Nasadkę wsunąć na oś ślimaka. Zwróć uwagę na wglębenia na przystawce do makaronu.

Więcej szczegółów znaleźć można w rozdziale „Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej”.

Mocowanie wstępnie złożonej obudowy ślimakowej

8. Zakręcić pierścień blokujący (28) w prawo na obudowie ślimaka.
9. Zamontować na urządzeniu wstępnie złożoną obudowę ślimakową. Ustawić obudowę ślimakową ze strzałką (►) dopasowaną do znaku (●) na urządzeniu. Obrócić do pozycji pionowej. Strzałka na obudowie ślimakowej musi być przeciwna do strzałki na urządzeniu. (Sprawdzić na rysunku.)



⚠ UWAGA:

Jeśli ponownie otwieramy i zamykamy nakrętkę pierścienia po jej zamocowaniu, przytrzymać mocno obudowę ślimaka jedną ręką, na szyjce wlewu (23), w przeciwnym razie obudowa może przypadkowo rozluźnić się.

10. Ustawić tackę wlewu (22), tak aby wgłębienie tacki znajdowało się powyżej ramienia (7).

Praca maszyny do mielenia mięsa

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Dla bezpieczeństwa zawsze mocować miskę.
- Zawsze korzystać z dołączonego popychacza. Nigdy nie wkładać palców ani narzędzi do szyjki podajnika.

⚠ UWAGA:

Nigdy nie używać zestawu maszyny do mielenia mięsa przy zamocowanej misce! Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną (6).

11. Kawalki mięsa (pasztet / mięso do kielbasy lub ciasto) wkładać na tackę napelniania i następnie do w szyjki zasypowej.
12. Kabel zasilania podłączyć do prawidłowo zamontowanego gniazda sieciowego.
13. Prędkość obrotową można wybrać w zakresie od poziomu 4 do 8.
14. Napelnić, jeśli konieczne, mięsem lub wygniatać ciasto ślimakiem (21).

📌 WSKAZÓWKI:

Działanie krótkotrwałe: Operować urządzeniem w konfiguracji maszyny do mielenia mięsa nie dłużej niż 10 minut, a następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia na okres 10 minut.

Zakończenie pracy

1. Obróć pokrętkę do lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „0000”.
2. Odłączyć wtyczkę zasilania.
3. Rozmontować wszystkie części maszyny do mielenia mięsa.
4. Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
5. Przykryć przykrywką (15) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.

Mikser

Instrukcja użytkowania dotycząca miksera

⚠ OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!

- **Nóż w blenderze jest ostry!** Obchodząc się nożykiem miksera z właściwą ostrożnością szczególnie przy opróżnianiu i czyszczeniu dzbanka miksera.
- Natychmiast po włączeniu urządzenia, wałek silnika maszyny do urabiania ciasta zaczyna się obracać. Nie dotykać obracającego się wałka napędowego podczas pracy!
- Dla bezpieczeństwa zawsze mocować miskę.

⚠ UWAGA:

- **Nigdy** nie wciskać przycisku zwalniającego (10) po ustawieniu miski do mieszania! Miska do mieszania przechyli się.
- Nie uruchamiać pustego urządzenia!
- W przypadku wysokich temperatur może dojść do pęknięcia szkła! Nie wlewać płynów o temperaturze powyżej 60 °C.
- Nie napelniać nadmiernie dzbanka miksera! Napelnić maksymalnie do pojemności 1500 ml (owocami i płynem).
- Piana zajmuje dużą objętość. W przypadku silnie pieniających się cieczy należy znacząco zmniejszyć ich objętość.
- Przed zastosowaniem maszyny składniki żywności należy pokroić na małe kawalki.
- Do pojemnika mieszania nie wkładać twardych składników, takich jak orzechy czy ziarna kawy.
- Gdy urządzenie jest włączone, nie należy nigdy wkładać przedmiotów, takich jak łyżki czy łopatkę, do naczynia miksującego.

📌 WSKAZÓWKA:

Nożyki w pojemniku miksera także są przystosowane do kruszenia małych ilości czystego lodu. Należy jednak pamiętać, że operacja może stępić nożyki.

Zalecenia:

W celu przygotowania napojów z kruszonym lodem, kostki lodu należy dodać do płynu w trakcie procesu miksowania. Lód pokruszy się podczas miksowania.

Naczynie do miksowania na czas napelniania należy postawić na stabilnej powierzchni. Następnie należy je przykryć pokrywką.

Przygotowanie

Prosimy zapoznać się z naszymi uwagami ogólnymi na stronie 3 i 4.

1. Zamocować miskę bez narzędzi.
2. Przykryć przykrywką (15) gniazdo mocowania zestawu ślimaka.
3. Rozdrobnione składniki włożyć do dzbanka miksera.

- Mocno wciśnij pokrywę na naczynie do mieszania. Musi ona słyszalnie zaskoczyć.
- Korkiem zamknąć otwór napelniania. Umieść nakładkę w otworze do napelniania i dokręć ją, przekręcając przeciwnie do ruchu wskazówek zegara.

Działanie miksera

- Sprawdzić, czy ramię jest opuszczone i zablokowane.
- Zdejmij pokrywę bezpieczeństwa (6) z wału napędzającego silnik blendera. Jednocześnie naciśnij i przesuń rowkowaną powierzchnię.
- Na wał napędowy miksera zamontować dzbanek miksera. Dopasuj strzałkę ▼ dzbanka mieszającego do kroki ● na podstawie urządzenia. Przekręć dzbanek mieszający zgodnie z ruchem wskazówek zegara do momentu zatrzymania. Dwie strzałki ▼ i ▲ muszą znajdować się jedna nad drugą.
- Podłączyć wtyczkę zasilania do prawidłowo zainstalowanego gniazdka sieciowego.
- Wybrać poziom prędkości obrotowej.

WSKAZÓWKA:

- Działanie krótkotrwałe:** Urządzenie może pracować nie jest dłuższy niż 2 minuty, miksując. Przed ponownym użyciem należy odczekać 1 minutę, aby urządzenie ostygło!

WSKAZÓWKA:

- Aby dodać składniki,** najpierw należy wyłączyć urządzenie. Zdejmij blokadę obracając ją w prawo i ciągnąc do góry. Kontynuuj pracę tylko przy zamkniętym otworze.

Zakończenie pracy

- Obróć pokrętko w lewo, aż na wyświetlaczu pojawi się „□□□□”.
- Odłączyć wtyczkę zasilania.
- Zdjąć dzbanek miksera.
- Umieść pokrywę przed wylaniem zawartości. Umieść palec w zagłębieniu uchwytu na pokrywie (2). Naciśnij przycisk odblokowania (4) i równocześnie zdejmij pokrywę.
- Wyczyścić i umyć wszystkie używane części zgodnie z opisem zawartym w części „Czyszczenie”.
- Przykryć wałek napędu miksera pokrywką ochronną.

WAŻNA UWAGA:

Nigdy nie przechowywać soków z owoców cytrusowych czy kwaśnych produktów żywnościowych w metalowych pojemnikach.

Czyszczenie



OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem zawsze wyjmować wtyczkę z gniazdka zasilania.
- Nigdy nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie w celu jego umycia. Mogłoby to być przyczyną porażenia prądem lub pożaru.
- Nożyki w dzbanku miksera i w maszynce do mielenia mięsa są ostre! Zachodzi **ryzyko uszkodzenia ciała!** Postępować ostrożnie podczas demontażu, czyszczenia i montażu poszczególnych elementów.



UWAGA:

- Nie stosować czyszcików drucianych lub innych drapiących przedmiotów.
- Nie należy używać ostrych narzędzi ani silnie ściernych środków czyszczących.

Obudowa silnika

Do czyszczenia obudowy używać tylko wilgotnej ściereki i łagodnych detergentów.

Aksesoria zagniatarki i maszyny do mielenia mięsa

UWAGA:

Części składowych nie należy myć w zmywarce do naczyń. Pod wpływem ciepła i silnych środków powierzchniowo czynnych mogą ulec deformacji lub odbarwieniu.

- Części, które miały styczność z jedzeniem należy myć wodą z odrobiną detergentu.
- Pozostawić części do dokładnego wysuszenia przed ponownym montażem.

Miska do mieszania, pokrywa i miarka

WSKAZÓWKA: Wstępnie czyszczenie

Napełnić pojemnik mieszający do połowy wodą i uruchomić urządzenie na ok. 10 sekund. Następnie wylać ciecz.

- Do gruntownego czyszczenia należy zdemontować dzbanek miksera.
- Części te należy myć w misce z gorącą wodą. Następnie wszystkie wysuszyć je przed ponownym złożeniem.

Przechowywanie

- Oczyszczyć urządzenie zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecane jest jego przechowywanie w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie zawsze przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci, dobrze przewietrzanym i suchym.

Eliminowanie usterek i zakłóceń

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie funkcjonuje.	Brak zasilania urządzenia.	Proszę sprawdzić podłączenie do sieci.
	Urządzenie jest wyposażone w wyłączniki bezpieczeństwa . Zapobiega to przypadkowemu włączeniu silnika.	Sprawdź prawidłowe położenie <ul style="list-style-type: none">- ramienia obrotowego (7)- naczynia blendera (5) i- pokrywy na naczyniu blendera lub- pokrywę bezpieczeństwa (6)
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktować się z działem sprzedaży lub specjalistą.

Dane techniczne

Model:..... KM 1395 CB
Zasilanie:..... 220 - 240 V~, 50 Hz
Pobór mocy:..... 1200 W
Stopień ochrony:..... II
Waga netto:..... ok. 5,3 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Niniejsze urządzenie odpowiada wymaganiom normy bezpieczeństwa użytkownika oraz spełnia wymagania dyrektywy niskonapięciowej i kompatybilności elektromagnetycznej.

Warunki gwarancji

Przynajmniej 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wylądowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczętki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna. Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „kosza na śmieci”



Należy chronić nasze środowisko naturalne; urządzenia elektryczne nie należą do odpadów komunalnych.

Należy skorzystać z punktów zbiórki sprzętu elektrycznego do utylizacji i oddać swój zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny do tych punktów.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje dotyczące utylizacji urządzeń można uzyskać od władz lokalnych lub miejskich.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy megvásárolta a termékünket. Reméljük, sok örömet lel a termék használatában.

A használati útmutatóban található jelzések

A fontos biztonsági információk kifejezetten meg vannak különböztetve. Pontosan kövesse ezeket az utasításokat, hogy elkerülje a sérüléseket és a készülék károsodását.

FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyekre figyelmeztet, és jelzi a lehetséges sérülésveszélyt.

VIGYÁZAT:

A készülék vagy más tárgy lehetséges sérülésének lehetőségét jelzi.

 **MEGJEGYZÉS:** Javaslatokat, információt közöl.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése	3
A húsdaráló összeszerelése	4
Általános megjegyzések	76
A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok ..	77
Rendeltetésszerű használat	78
A készülék kicsomagolása	78
A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek	78
Csatlakoztatás a hálózatra	78
A készülék működése	78
Védelmi funkciók	78
Kijelző	78
A készülék bekapcsolása	79
Timer (elektronikus időzítő)	79
A feldolgozás megszakítása	79
A készülék kikapcsolása	79
Dagasztógép	79
A dagasztógép összeszerelése és használata	79
Tészta típusok és eszközök táblázata	80
A használat megszakítása	80
A használat befejezése és az edény eltávolítása	80
Receptek	80
Húsdaráló	81
Használati megjegyzések a húsdarálással kapcsolatban ..	81
Előkészítés	81
A húsdaráló összeszerelése (lásd A. ábra)	81
A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B. ábra)	82
A keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése (lásd C. ábra)	82
A süteménykészítő összeszerelése (lásd D. ábra)	82
A tésztafeltétek összeszerelése (lásd E. ábra)	82
Előszerezelt csiga ház felszerelése	82
A húsdaráló használata	82
A használat befejezése	82

A mixer	83
Használati utasítások a mixerhez	83
Előkészítés	83
A mixer használata	83
A használat befejezése	83
Tisztítás	84
A motor burkolata	84
A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai	84
Keverőtál, fedél és mérőpohár	84
Tárolás	84
Hibaelhárítás	84
Műszaki adatok	84
Hulladékkezelés	85
A „kuka” szimbólum jelentése	85

Általános megjegyzések

A készülék használata előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélysanyaggal együtt! Ha egy harmadik félnek adja a készüléket, adja át a használati utasítást is.

- A készüléket személyes célra és csak rendeltetésének megfelelően használja. A készülék nem kereskedelmi használatra készült.
- A készülék nem alkalmas kültéri használatra. Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napfénynek és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Húzza ki a készüléket, ha nedvesség vagy folyadék érte.
- A készüléket és a tápkábelt sérülések jeleit keresve rendszeresen ellenőrizni kell. Ha sérülést észlel, ne használja a készüléket.
- Csak eredeti kiegészítőket használjon.
- A gyerek biztonsága érdekében ne hagyja szét a csomagolóanyagokat (műanyag zacskók, kartonpapír, polisztirol stb.).

FIGYELMEZTETÉS:

Ne engedje, hogy a kisgyerekek játsszanak a fóliával.
Fulladásveszély!

A készülékre vonatkozó speciális biztonsági szabályok

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Mielőtt lecserélné a működés közben mozgó feltéteket vagy tartozékokat, a készüléket kapcsolja ki, és húzza ki a konnektorból.
- Ne érjen a mozgó alkatrészekhez.
- A keverőedényben és a húsdarálóban lévő kések élesek!
- Mielőtt bekapcsolná, ellenőrizze, hogy a csatlakoztatott tartozék helyesen és biztonságosan van-e rögzítve.
- Mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, valamint összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt.
- A készüléket gyerekek nem használhatják.
- Tartsa a készüléket és a kábelét gyerekektől távol.
- Gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
- A készülékeket csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű személyek, vagy akiknek nincs meg a tapasztalatuk és/vagy tudásuk ehhez, csak akkor használhatják, ha megtanították őket a biztonságos használatra vagy aközben felügyelik őket, és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- Ne javítsa saját kezűleg a készüléket. Mindig lépjen kapcsolatba szakképzett szerelővel. Ha a villanyvezeték megsérül, a gyártónak, a szerviz ügynökségnek vagy más, hasonlóan képzett személynek kell a javítást végeznie, a veszélyek elkerülése érdekében.

VIGYÁZAT:

Ne merítse vízbe a készüléket tisztításkor. Kövesse a „Tisztítás” részben megadott utasításokat.

- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolókat.
- A készüléket csak élelmiszer-feldolgozásra használja.

- Bármilyen más célra való felhasználás sérülést eredményezhet.

Rendeltetésszerű használat

A készülék felhasználási területe

- dagasztó-/keverőgépként tészta, krémek, tejszín, felvert tojásfehérje elkészítésére;
- mixer pürésítéshez, habveréshez és mixeléshez;
- húsdaráló élelmiszerek darálásához. Galuska és tészta formázása a különféle feltétekkel.

Háztartásbéli és hasonló felhasználásra készült.

Csak az ebben a használati utasításban leírtak szerint használható. A készülék nem alkalmas ipari használatra.

Használja a készüléket dagasztó-/keverőgépként vagy keverőként vagy húsdarálóként. Ne használjon egyszerre több funkciót.

Minden más használat nem rendeltetésszerűnek minősül, és anyagi kárt vagy akár személyi sérülést is eredményezhet.

A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen használatból eredő károkért.

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.

MEGJEGYZÉS:

A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

A kezelőelemek áttekintése / Szállított elemek

3. oldal

- 1 Betöltőnyílás fedele az edény fedelén (mérőpohár)
- 2 Fogómélyedés a fedélén
- 3 Fedél
- 4 Kioldógomb
- 5 Keverőtál
- 6 Biztonsági fedél a keverőmotorra
- 7 Forgókar
- 8 Kijelző
- 9 Kezelőgombok
- 10 Kioldógomb a kar felemelésére /leeresztésére
- 11 Gomb
- 12 Motor burkolata
- 13 Keverőtál
- 14 Fröccsenésvédő
- 15 Fedél a húsdaráló motorra

- 16 Húsdaráló töltőtálcával és tömővel
- 17 Habverő
- 18 Keverőhorog
- 19 Tésztahorog
- 20 Védőlemez

4. oldal: A húsdaráló összeszerelése

- 21 Tolórúd
- 22 Betöltő tálca
- 23 Csiga burkolatának betöltőnyaka
- 24 Csiga
- 25 Szilikon tengelykapcsoló
- 26 Kés
- 27 3 rostély (finom, közepes, durva)
- 28 Rögzítőgyűrű
- 29 Tésztaelválasztó
- 30 Kolbász feltét
- 31 2-részes „Kebbe” tartozék
- 32 Süteményformázó feltét
- 33 Süteményvágó forma
- 34 3 tészta feltét (különböző tésztaformák)

Csatlakoztatás a hálózatra

Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati áram feszültsége megfelel a készüléken feltüntetett értéknek. Az információ megtalálható a készülék adattábláján.

A készülék működése

Védelmi funkciók

- A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. A készülék csak akkor működtethető, ha betartja a következő utasításokat:
 - A védőburkolat (6) fel van helyezve **vagy**
 - a turmixedény az alapegységhez van rögzítve, a fedél pedig a helyére van rögzítve **és**
 - a forgókar a helyére van rögzítve a legalacsonyabb állásban.
- Az elektronikus sebességszabályozó automatikusan megakadályozza a motor esetleges túlterhelését. A funkció automatikusan szabályozza a fordulatszámot túlterhelés esetén.

Kijelző

 Sebességfokozatok: 01 - 10

 Idő (Timer)

A készülék bekapcsolása

- Ha csatlakoztatta a készüléket a hálózathoz, és az összes biztonsági kapcsoló le van zárva, a kijelző bekapcsol. Ha a készüléket körülbelül 5 percig nem használja, a kijelző kikapcsol. A készülék ugyanakkor készenléti üzemmódban marad.
- A kívánt sebességszint kiválasztásához fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával megegyező irányban. A készülék elkezd működni. Ha nem kapcsolja ki a készüléket, körülbelül 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Timer (elektronikus időzítő)

A **⏸** és a **+/-** gombokkal beállíthatja, mikor érjen véget a folyamat.

Maximális idő: 9 perc 59 másodperc.

1. Nyomja meg egyszer a **⏸** gombot.
A percek kívánt számát a **+/-** gombokkal állíthatja be.
 2. Nyomja meg ismét a **⏸** gombot.
A másodpercek kívánt számát a **+/-** gombokkal állíthatja be.
- Ha törölni szeretné a megadott időtartamot, nyomja meg egyszerre a **+** és **-** gombokat.
 - Amikor a készülék elindul, megjelenik a hátralévő idő. Elindul a visszaszámlálás.

A feldolgozás megszakítása

- Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számsor. Az időzítő ekkor leáll.
- Ha a készüléket 5 percen belül újraindítja, a visszaszámlálás folytatódik.

A készülék kikapcsolása

Bármelyik folyamat megszakítható idő előtt.

1. Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számsor.
2. Húzza ki a csatlakozót a konnektorból.

Dagasztógép

A dagasztógép összeszerelése és használata

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne nyomja meg a kioldógombot (10), ha felhelyezte a keverőedényt! A keverőedény megdől.
- **Ne** használja a dagasztógépet felszerelt turmixedény-nyel!

ℹ MEGJEGYZÉS:

Egy biztonsági kapcsoló megakadályozza a készülék működését a keverőmotor védőburkolata nélkül.

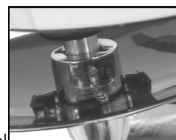
Hacsak előzetesen nem használta a mixert vagy a húsdarálót, fedje le a keverőmotor hajtótengelyét és a csigaházat a megfelelő **biztonsági fedéllel**.

1. **A forgókar felhajtása:** Nyomja meg a kioldógombot (10). Mozgassa a kart kézzel a legmagasabb állásba.
2. Ha használni szeretné a fröccsenésvédőt, most rögzítse alulról a forgókarra. Tartsa a **fröccsenésgátlót** (14) úgy, hogy a betetőnyílás Ön felé nézzen. A forgókar alján elől és hátul két bemélyedés található. Illessze a fröccsenésgátló vezetőfüleit e két bemélyedésbe. A rögzítéshez fordítsa a fröccsenésgátlót a **← LOCK** felirat irányába.
3. Ha a dagasztólapat (19) vagy a keverőlapát (18) kívánja használni, először helyezze fel a keverőre való fröccsenésgátlót (20). Ez megakadályozza, hogy a hajtótengely érintkezzen a tésztaival.

Tartsa a fröccsenésgátlót úgy, mint egy edényt. Alulról, a fröccsenésgátlón lévő nyíláson keresztül illessze be a dagasztóhorgot vagy a keverőt, majd egy negyed fordulattal elfordítva rögzítse.

4. Tartozékok felhelyezése:

A tartozékok felső végén található egy bemetszés a hajtótengely és az ék számára. Csúsztassa a tartozékokat a hajtótengelyre. Nyomja be és ezzel egy időben fordítsuk el



a tartozékokat az óra járásával ellentétes irányba, hogy a hajtótengely ékje rögzüljön a tartozékon.

5. **Keverőedény:** Helyezze a keverőedényt a tartójába. Fordítsa el az edényt véghelyzetig a **← LOCK** felirat irányába.
6. Töltse be az összetevőket a keverőedénybe.

ℹ MEGJEGYZÉS:

Ha nehéz tésztát dagaszt, ne helyezze az keverőtálba egyszerre az összes összetevőt. A dagasztást a liszttel, cukorral és tojásokkal kezdje. A dagasztás során lassan adja hozzá a folyadékokat.

7. A kar leeresztéséhez nyomja meg a kioldógombot (10). Most felülről le kell nyomni a kart, amíg a legelső helyzetbe nem kattan.
8. Dugja be a tápkábel egy jóváhagyott hálózati aljzatba.
9. Ha időzítővel kíván dolgozni, állítsa be az üzemidőt.
10. A következő táblázat alapján válasszon egy fordulatszámot.

Tésztatípusok és eszközök táblázata

Tészta	Eszköz	Szint	Mennyiség	Max. működési idő
Sűrű tészta (pl. kenyér vagy édes tészta)	Tésztahorog	1-3	max. 1,5kg	3-4 perc
Közepes tészta (pl. palacsintatészta)	Keverőhorog	3-4	min. 0,5kg max. 3,5kg	2-4 perc
Könnyű tészta (pl. ostya vagy palacsintatészta, puding)	Habverő	4-5	min. 500 ml max. 3,5 liter	2-4 perc
Tejszín	Habverő	10	min. 200 ml max. 1 liter	3-5 perc
Felvert tojásfehérje	Habverő	10	4-10 tojásfehérje	3-5 perc

MEGJEGYZÉS:

- **Rövid idejű használat:** Nehéz tészta dagasztása esetén ne működtesse a készüléket 4 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.
- **A P gombbal** aktiválhatja az impulzus üzemmódot. Röviden nyomja meg, majd engedje fel a gombot.

A használat megszakítása

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számsor.
- Húzza ki a tápkábel, ha le szeretné cserélni az eszközt.
- Várja meg, amíg megáll az eszköz!
- Ha a gép működése közben használja a kioldógombot (10) a kar felhajtására, a biztonsági kapcsoló leállítja a motort.

A használat befejezése és az edény eltávolítása

1. Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számsor. Húzza ki a hálózati csatlakozót.
2. Nyomja meg a kioldógombot (10), a kar felemelkedik.
3. Távolítsa el az eszközt.
4. Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával ellentétes irányba.
5. Az elkészült tészta a keverőedényből egy tésztakaparo segítségével távolítható el.
6. A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.

Receptek

Palacsintatészta (alaprecept)

3-4 szint

Összetevők:

250 g puha vaj vagy margarin, 250 g cukor, 1 cs. Vaníliás cukor vagy 1 csomag citromaroma, egy csipet só, 4 tojás, 500 g liszt, 1 csomag sütőpor, kb. $\frac{1}{4}$ l tej.

Előkészítés:

Tegye a lisztet a többi összetevővel a keverőedénybe, keverje a keverőhoroggal 30 másodpercig 3. fokozaton, majd 3 percig 4. fokozaton. A sütőtepsi aljára vigye fel vékony réteg zsírt vagy terítse be sütőpapírral, öntse bele a tésztát, és süssse ki. A tészta a sütőből való eltávolítása előtt, végezze el a készültségi tesztet: egy fatűvel szúrjon bele a tészta közepébe. Ha a tészta nem tapad hozzá, a sütemény kész. Fordítsa ki a süteményt egy rácsra, és hagyja kihűlni.

Hagyományos sütő:

Sütőhely: 2
 Hevítés: elektromos sütő, alsó és felső sütés
 175-200 °, gázsütő: 2-3. fokozat
 Sütési idő: 50-60 perc

A recept saját ízlés szerint módosítható, pl. 100 g mazsolával, mogyoróval vagy reszelt csokoládéval. A képzeletének nincsenek határai.

Lenmagos kenyértekercek

1-3 szint

Összetevők:

500-550 g búzaliszt, 50 g lenmag, $\frac{1}{4}$ l víz, 1 élesztőkocka (40 g), 100 g alacsony zsírtartalmú aludttej, jól lecsepegtetve, 1 teáskanál só.

A kenéshez: 2 evőkanál víz

Előkészítés:

Áztassa be a lenmagot $\frac{1}{4}$ l langyos vízbe. A maradék langyos vizet ($\frac{1}{4}$ l) öntse a keverőtálba, morzsolja bele az élesztőt, adja hozzá az aludttejet, és jól keverje el a tésztahoroggal 1. fokozaton. Az élesztőt teljesen fel kell oldani. Adja hozzá a lisztet a beázott lenmaggal és a sóval a keverőtálhoz. Keverje 1. fokozaton, majd váltson 3. fokozatra és keverje újabb 3-5 percig. Fedje le a tésztát, és 45-60 percig meleg helyen hagyja kelni. Keverje meg újra a tésztát, vegye ki az edényből, és formázzon belőle 16 tekerceset. A sütőlapot vonja be nedves sütőpapírral. Helyezze a tekerceseket a lapra, hagyja kelni 15 percig, fröcskölje le langyos vízzel, és süssse ki.

Hagyományos sütő:

Sütőhely:	2
Hevítés:	elektromos sütő: felső és alsó hőmérséklet 200-220 ° (5 perc előmelegítés), gázsütő 2-3. fokozat
Sütési idő:	30-40 perc

Csokoládéhab

4-5 fokozat

Összetevők:

200 ml tejszín, 150 g féledes csokoládébevonat, 3 tojás, 50-60 g cukor, egy csipet só, 1 csomag vaníliás cukor, 1 evőkanál konyak vagy rum, csokoládéreszelék.

Előkészítés:

A keverőedénybe a habverővel verje keményre a tejszínt, vegye ki az edényből, és tegye hűvös helyre. A csomagon található utasításoknak megfelelően olvassa fel a csokoládémasszát, vagy tegye 3 percre a mikrohullámú sütőbe 600 W-os teljesítményen. Eközben a keverőedényben a habverővel 4. fokozaton verje habosra a tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, a konyakot vagy rumot és a sőt. Adja hozzá az olvasztott csokoládémasszát, és alaposan keverje el 4-5 fokozaton. Egy kevés tejszínhabot tegyen félre díszítésnek. A maradék tejszínt adja hozzá a krémes masszához, és rövid ideig keverje el impulzus üzemmódban. Díszítse a csokoládékrémmel, és jól lehűtve tálalja.

Húsdaráló

Használati megjegyzések a húsdarálóval kapcsolatban

FIGYELMEZTETÉS:

A húsdaráló (26) kése éles!

Összeszerelés és tisztítás során a szükséges körültekintéssel kezelje a húsdaráló kését! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek!

- Ne daráljon semmilyen kemény tárgyat, pl. csontot, héjakat.
- Vágja össze a húst 2,5 cm-es darabokra. Ügyeljen rá, hogy ne legyen csont vagy ín a húspan.
- Hús durva darabokra darálásához használja a legnagyobb nyílásokkal rendelkező rostélyt.
- A második lépésben válassza ki a finomabb vagy központi furatú rostélyt. Attól függ, hogy mennyire finomra akarja darálni a húst.
- A darálás előtt kenje meg a rostélyokat étolajjal.
- Ha húst darál, helyezzen egy edényt a kimenet alá.
- A „Kebbe” feltét (31) segítségével hús vagy tésztahegerek formázhatók.
- A húsdarálót használja tészta készítőként, készítsen elő egy területet, ahová szét tudja teríteni a tésztát.

Kolbásztöltés

- Ehhez használhat természetes- vagy akár műbelet is.
- Ha a természetes bél mellett döntött, felhasználás előtt áztassa vízbe a belet.
- Kössön csomót a bél egyik végére.
- Csúsztassa rá a belet a kolbásztöltő feltétre.
- Adagolja a kolbász húst a kolbászfeltéten keresztül, és töltsé be a kolbászbélbe.
- Ügyeljen rá, hogy a kolbász hús lazán legyen a bélbe töltve, mivel a kolbász térfogata sütés vagy főzés közben megnő, és a bél kirepedését okozhatja.
- Amikor az első kolbász eléri a kívánt hosszúságot, az ujjaival nyomja össze a kolbászt a kolbászfeltét végén.
- Forgassa el a kolbászt egyszer vagy kétszer a saját tengelye körül.
- Amíg némi tapasztalatot nem szerez, kapcsolja ki a készüléket minden egyes kolbász után.

Sütemények formázása

- Készítsen elő egy felületet, amire a süteményeket fogja kiteríteni.
- A süteményvágó formával (33) különböző süteményformákat tud kialakítani.
- A csigaház a sütemény feltéttel (32) a készülékre való felszerelése után csúsztassa be a süteményvágó formát a sütemény feltétbe.
- Válassza ki a kívánt süteményformát.
- Az egyik kezével tartsa a tésztát a kimeneti nyílásnál, és vágja a kívánt hosszúságúra.

Előkészítés

Tekintse meg áttekintést a 3. és 4. oldalon.

1. Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
2. Takarja le a keverőmeghajtó hajtótengelyét a biztonsági burkolattal (6).
3. A csiga házához való hozzáférést egy fedél (15) gátolja a készüléken. Ha szeretné levenni a fedelet, tolja felfelé.
4. Nyomja rá a szilikon tengelykapcsolót (25) a csiga tengelyére (24).
5. Először helyezze a csigát és a fogaskereket a csiga házának vízszintes részébe.

A tartozékok összeszerelése a következő részben van részletezve. Az igényeinek megfelelően készítsen elő a húsdarálót.

A húsdaráló összeszerelése (lásd A. ábra)

MEGJEGYZÉS:

- Attól függően, hogy milyen finomra szeretne darálni az élelmiszert, válasszon finomabb vagy durvább rostélyt.
- Először enyhén kenje be napraforgóolajjal a rostélyt.

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Helyezze a kést (26) a csiga tengelyére, az éles oldalával kifelé.
- Vállasszon egy rostélyt (27). A rostély mélyedéseinek segítségével helyezze be a csiga házába.

További részletek a „Előszertelt csiga ház felszerelése” részben található.

A kolbászfeltét összeszerelése (lásd B. ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Először helyezze fel a tésztaelválasztót (29) a csiga tengelyére. Ehhez használja a tésztaelválasztón lévő bemélyedéseket.
- Helyezze a kolbászfeltétet (30) a tésztaelválasztóra. Ehhez használja a kolbászfeltéten lévő mélyedéseket.

További részletek a „Előszertelt csiga ház felszerelése” részben található.

A keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltét összeszerelése (lásd C. ábra)

MEGJEGYZÉS:

Használja a keleti tésztazacskók elkészítésére szolgáló feltétet hús vagy tésztaatákák formálásához.

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Helyezze a keleti tésztaatákákhoz való 2 részes tartozékot (31) a csiga tengelyére. Használja a bemélyedéseket.
- További részletek a „Előszertelt csiga ház felszerelése” részben található.

A süteménykészítő összeszerelése (lásd D. ábra)

Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Először helyezze fel a tésztaelválasztót (29) a csiga tengelyére. Ehhez használja a tésztaelválasztón lévő bemélyedéseket.
- Helyezze fel a süteménykészítőt (32) a tésztaelválasztóra. Használja a süteménykészítő bemélyedéseit.

További részletek a „Előszertelt csiga ház felszerelése” részben található.

A tésztafeltétek összeszerelése (lásd E. ábra)

MEGJEGYZÉS:

Ha a tésztaalap nagyon ragadós, kenje meg a csigát pár csepp étolajjal.

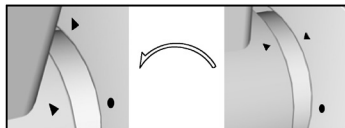
Az „Előkészítés” részben leírtak szerint járjon el.

- Vállasszon egy tésztafeltétet (34).
- Helyezze a feltétet a csigatengelyre. Ügyeljen a tésztaatákák mélyedéseire.

További részletek a „Előszertelt csiga ház felszerelése” részben található.

Előszertelt csiga ház felszerelése

- Csavarja a rögzítőgyűrűt (28) az óramutató járásával ellentétes irányba a csigaházra.
- Szerelje fel az előszertelt csiga házat a készülékre. A csiga házat a nyílal (▶) igazítsa a készüléken lévő pont-hoz (●). Fordítsa függőleges pozícióba. A csiga házon található nyílnak a készüléken lévő nyílal szemben kell állnia. (Lásd az ábrát.)



⚠ VIGYÁZAT:

Ha kinyitja és bezárja újra a rögzítő anyát a felszerelés után, tartsa erősen a csiga házat az egyik kezével a betöltőnyaknál (23), máskülönben a csiga ház véletlenül kilazulhat.

- Helyezze fel a betöltőtálcát (22), hogy a tálca ágya a kar (7) felé kerüljön.

A húsdaráló használata

⚠ FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép hajtótengelye elkezd forgani. Ne nyúljon bele működés közben a forgó hajtótengelyhez!
- A biztonsága érdekében mindig helyezze fel az edényt.
- Mindig használja a mellékelt tolórudat. Ne dugja bele az ujjait vagy más eszközt az adagolónyakba!

⚠ VIGYÁZAT:

Soha ne használja a húsdarálót felhelyezett edénnyel! Takarja le a keverőmeghajtó hajtótengelyét a biztonsági burkolattal (6).

- Adagolja a húsdarabokat (húspép / kolbászmassza vagy tészta) a töltőtálcára és a töltőnyakba.
- Dugja be tápkábel egy megfelelően felszerelt földelt aljzatba.
- Vállasszon egy fokozatot 4 és 8 között.
- Ha szükséges, a tolórúddal nyomja (21) le a húst és a tésztát.

MEGJEGYZÉS:

Rövid idejű használat: Húsdarálás esetén ne működtesse a készüléket 10 percnél hosszabb ideig, ezután 10 percig hagyja lehűlni a készüléket.

A használat befejezése

- Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számszor.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Szerelje szét a húsdaráló részeit.

- A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.
- Zárja le a csigaház nyílását a fedéllel (15).

A mixer

Használati utasítások a mixerhez

FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A mixerben lévő kés éles!** A mixer késeit kezelje a megfelelő óvatossággal, különösen a keverőedény kiürítése és tisztítása közben!
- Amint bekapcsolja a készüléket, a dagasztógép hajtótengelye elkezd forogni. Ne nyúljon bele működés közben a forgó hajtótengelyhez!
- A biztonsága érdekében mindig helyezze fel az edényt.

VIGYÁZAT:

- Ne nyomja meg a kioldógombot (10), ha felhelyezte a keverőedényt!** A keverőedény megdől.
- Ne működtesse a mixert élelmiszerek nélkül!
- Az üveg magas hőmérsékleteken megrepedhet! Ne töltsön be 60 °C-nál forróbb folyadékokat.
- Ne töltsön túl a keverőedényt! Maximum 1500 ml-t töltsön bele (gyümölcs és folyadék).
- A hab nagyobb térfogatú lesz. Csökkentse a nagyon habosodó folyadékok mennyiségét.
- A készülék használata előtt vágja fel az élelmiszereket kisebb darabokra.
- Ne töltsön be kemény összetevőket, pl. mogyorót vagy kávészemeket a keverőedénybe.
- Tárgyak, pl. a kanalak vagy keverők a használat során nem lehetnek a keverőedényben.

MEGJEGYZÉS:

A keverőedényben levő kések alkalmasak tiszta jég aprítására is. Azonban ne feledje, hogy a művelet tompává teheti a kést.

Javaslat:

Ha aprított jéggel akar italt készíteni, az ital keverésekor adja hozzá a jégkockákat. A jeget a gép a keverés közben felaprítja.

Feltöltéskor helyezze a keverőedényt stabil, vízszintes munkafelületre. Így jobb, ha utóbb helyezi fel a fedelet.

Előkészítés

Tekintse meg áttekintést a 3. és 4. oldalon.

- Helyezze fel a keverőtálat eszközök nélkül.
- Zárja le a csigaház nyílását a fedéllel (15).
- Töltsön be az aprított összetevőket a keverőedénybe.
- Erősen nyomja rá a fedelet a turmixedényre. Hallhatóan a helyére kell pattannia.
- A zárral zárja be a töltőnyílást. Helyezze a fedelet a betöltőnyílásba és az óra járásával ellentétes irányba forgatva tekerje be.

A mixer használata

- Ellenőrizze, hogy a kar le van eresztve és rögzítve van.
- Távolítsa el a biztonsági védőburkolatot (6) a keverőmotor tengelyéről. Egyszerre nyomja meg és csúsztassa el a barázdált felületet.
- Helyezze a keverőedényt a keverőmotor hajtótengelyére. Állítsa a keverőedényen található nyilat ● az alapegységen található ponttal ▼ egy vonalra. Fordítsa el a keverőedényt az óra járásával megegyező irányba, amíg el nem éri a véghelyzetet. A két ▼ és ▲ nyílnak egymás fölött kell állnia.
- Dugja be a tápkábel egy jóváhagyott hálózati aljzatba.
- Válassza ki a sebességfokozatot.

MEGJEGYZÉS:

- Rövid idejű használat:** Keveréskor 2 percnél tovább ne működtesse a készüléket. Mielőtt újra használná, hagyja 1 percig lehűlni.
- Az összetevők betöltéséhez** kapcsolja ki a készüléket. Távolítsa el a reteszt; ehhez fordítsa el az óramutató járásának megfelelő irányba, majd húzza felfelé. Csak lezárt betöltőnyílással folytassa a készülék használatát.

A használat befejezése

- Fordítsa el a forgatógombot az óramutató járásával ellentétes irányba, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a „□□□□” számsor.
- Húzza ki a hálózati csatlakozót.
- Távolítsa el a keverőedényt.
- Emelje fel a fedelet a tartalom kiöntése előtt. Tegye egy ujját a fogómélyedésbe a fedélen (2). Nyomja le a kioldógombot (4), és ezzel egyidejűleg húzza felfelé a fedelet.
- A használt tartozékokat tisztítsa meg a „Tisztítás” részben leírtaknak megfelelően.
- Takarja le a keverőmotor hajtótengelyét a biztonsági burkolattal.

FONTOS MEGJEGYZÉS:

Ne tároljon citromlét vagy savas ételeket a fémedényekben.

Tisztítás

FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati kábelt.
- Soha ne merítse vízbe a készüléket, ha tisztítja. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- A keverőedényben és a húsdarálóban lévő kések élesek! Fokozott **sérülésveszélyt** jelentenek! Az egyedi részek szétszerelésekor, tisztításkor vagy felszereléskor legyen óvatos.

VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfét vagy más karcoló tárgyakat.
- Ne használjon semmilyen éles vagy karcoló tisztítószereket.

A motor burkolata

A burkolat tisztításához egy nedves ruhát és enyhe tisztítószert használjon.

A dagasztógép és a húsdaráló tartozékai

VIGYÁZAT:

A tartozékok nem alkalmasak mosogatógépben való tisztításra. Hő és erős tisztítószerek hatására deformálódhatnak vagy elszíneződhetnek.

- Azon összetevők, melyek az ételekkel érintkeznek, szappanos vízben is tisztíthatók.
- A készülék újbóli összeszerelése előtt hagyja alaposan megszáradni az alkatrészeket.

Keverőtál, fedél és mérőpohár

MEGJEGYZÉS: Előtisztítás

Félig töltsse fel vízzel a keverőedényt, és működtesse a készüléket kb. 10 másodpercig. Ezután öntse ki a folyadékot.

- A megfelelő tisztításhoz távolítsa el a keverőedényt.
- Egy tálnyi forró vízben tisztítsa meg ezeket a részeket. Az összeszerelés előtt minden darabot szárítson meg.

Tárolás

- A leírtaknak megfelelően tisztítsa a készüléket. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor azt javasoljuk, hogy az eredeti csomagolásában tárolja.
- Mindig a gyerekektől távol tárolja a készüléket, egy jól szellőztetett, száraz helyiségben.

Hibaelhárítás

Probléma	Lehetséges oka	Megoldás
A készülék nem működik.	A készüléknek nincs áramellátása.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozást.
	A készülék biztonsági kapcsolókkal van ellátva. Ezek megakadályozzák a motor véletlenszerű elindulását.	Ellenőrizze a következők megfelelő állapotát: <ul style="list-style-type: none">- forgókar (7)- turmixedény (5) és- a turmixedény fedele vagy- a védőburkolat (6)
A készülék elromlott.		Lépjen kapcsolatba a szervizhálózatunkkal vagy egy szakemberrel.

Műszaki adatok

Típus: KM 1395 CB
Áramellátás: 220 - 240 V~, 50 Hz
Energiafogyasztás: 1200 W
Védelmi osztály: II
Nettó tömeg: kb. 5,3 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az Európa Tanács minden vonatkozó aktuális irányelve szerint (pl. elektromágnesség-elviselő képesség vagy kifeszültség-elviselő képesség) ellenőriztük, és a legújabb biztonságtechnikai előírások szerint készült.

Hulladékkezelés

A „kuka” szimbólum jelentése



Védje a környezetet; a használt elektromos készülékek nem tartoznak a háztartási hulladékhoz.

Használja az elektromos berendezések gyűjtőpontjait, és juttassa el a már többé nem használt elektromos és elektronikus berendezéseit ezekre a pontokra.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétké dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Hozzájárulhat az elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A készülékek hulladékkezelésével kapcsolatos információt a helyi vagy önkormányzati hatóságoknál kaphat.

Руководство по эксплуатации

Благодарим вас за выбор нашей продукции. Надеемся, что вы получите максимум приятных впечатлений при использовании данного прибора.

Символы в данном руководстве по эксплуатации

Важная информация о безопасности обозначена специальными знаками. Во избежание травмирования и повреждения устройства строго следуйте инструкциям:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об угрозе здоровью и возможном риске получения травм.



ВНИМАНИЕ:

Предупреждает об опасности повреждения устройства или других предметов.



ПРИМЕЧАНИЯ: Дает советы и информацию.

Содержание

Обзор деталей прибора.....	3
Сборка мясорубки	4
Общая информация	86
Специальные указания по безопасности для этого устройства	87
Предназначение	88
Распаковка устройства.....	88
Обзор деталей прибора / Комплект поставки	88
Подключение	89
Возможности прибора	89
Средства защиты.....	89
Дисплей.....	89
Включение прибора	89
Timer (электронный таймер).....	89
Прерывание процесса	89
Выключение прибора	89
Тестомешалка	89
Установка и эксплуатация тестомешалки	89
Таблица типов теста и используемых насадок	90
Прерывание работы с устройством	90
Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания.....	90
Рецепты	90
Мясорубка.....	91
Замечания по использованию мясорубки.....	91
Подготовка	92
Сборка мясорубки (см. рис. А).....	92
Сборка насадки для колбасок (см. рис. В)	92
Сборка насадки для клецок (см. рис. С).....	92
Сборка насадки для печенья (см. рис. D)	92
Сборка насадки для приготовления пасты (см. рис. E).....	92
Установка собранного кожуха червячной передачи ..	92
Работа с мясорубкой	93

Завершение работы	93
Миксер	93
Инструкции по применению миксера.....	93
Подготовка.....	93
Работа с миксером	94
Завершение работы	94
Очистка.....	94
Корпус двигателя.....	94
Принадлежности тестомешалки и мясорубки	94
Чаша для смешивания, крышка и мерный стакан ...	95
Хранение	95
Решение проблем	95
Технические данные	95

Общая информация

Перед работой с устройством внимательно прочтите руководство по эксплуатации, сохраните его вместе с гарантийным талоном и, если возможно, с упаковкой. При передаче устройства другим лицам, приложите к нему руководство по эксплуатации.

- Используйте устройство бережно и только для целевого назначения. Устройство не предназначено для коммерческого использования.
- Не используйте устройство вне помещения. Защищайте его от воздействия тепла, прямого солнечного света, влажности (запрещается погружать в жидкость) и острых предметов. Не пользуйтесь устройством, если у вас влажные руки. Если устройство подверглось воздействию жидкости, отключите его от сети.
- Устройство и шнур питания следует регулярно проверять на наличие повреждений. При обнаружении повреждения, запрещается в дальнейшем использовать устройство.
- Пользуйтесь только оригинальными принадлежностями.
- В целях обеспечения безопасности не оставляйте вокруг упаковочные материалы (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т.п.), если в помещении имеют доступ дети.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

Специальные указания по безопасности для этого устройства

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность получения травмы!

- Перед заменой вспомогательных вращающихся во время работы приспособлений и насадок необходимо выключать устройство и выдергивать шнур из розетки.
- Запрещается прикасаться к любым вращающимся частям.
- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи!
- Перед включением устройства убедитесь, что принадлежности и насадки установлены правильно и закреплены.
- Всегда отключайте устройство из сети, когда с ним никто не работает, а также перед началом разборки, сборки и чистки.
- Детям запрещается пользоваться данным устройством.
- Храните устройство и его шнур в местах, недоступных для детей.
- Дети не должны играть с устройством.
- Устройство может использоваться людьми с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, в случае если они находятся под присмотром или прошли инструктаж в отношении безопасного **использования устройства** и понимают связанные с ним опасности.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство. Обязательно свяжитесь с авторизованным мастером. При повреждении сетевого шнура, во избежание опасности поражения электрическим током, шнур следует заменить у изготовителя, сервисного представителя или других квалифицированных лиц.

ВНИМАНИЕ:

Запрещается погружать устройство в воду для очистки. Просим вас соблюдать инструкции, приведенные в разделе “Очистка”.

- Не манипулируйте выключателями блокировки.
- Данное устройство предназначено только для приготовления пищи.
- Применение его в других целях может привести к травме.

Предназначение

Это устройство имеет следующее назначение:

- перемешивание теста / смешивание продуктов для приготовления теста, кремов, взбивания яичных белков;
- миксер для взбивания, приготовления пюре и смешивания;
- мясорубка для измельчения пищи. При помощи разных принадлежностей можно формовать пасту или тесто.

Прибор предназначен для использования в быту и аналогичных применений.

Прибор должен использоваться в соответствии с инструкциями в этом руководстве. Он не предназначен для коммерческого применения.

Используйте устройство только в качестве тестомешалки / смесителя, миксера или мясорубки. Никогда не используйте несколько функций одновременно.

Использование в других целях считается использованием не по назначению и может привести к повреждениям или травмам.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, возникший из-за неправильного использования устройства.

Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Незамедлительно верните покупку в магазин.

ПРИМЕЧАНИЯ:

На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе “Очистка”.

Обзор деталей прибора/ Комплект поставки

Стр. 3

- 1 Колпачок крышки (мерный стакан)
- 2 Углубление под ручку на крышке
- 3 Крышка
- 4 Кнопка разблокировки
- 5 Чаша для смешивания
- 6 Защитная крышка двигателя миксера
- 7 Поворотный рукав
- 8 Дисплей
- 9 Кнопки управления
- 10 Кнопка для опускания / поднятия рукава
- 11 Поворотный регулятор
- 12 Корпус двигателя
- 13 Чаша для смешивания
- 14 Защитная крышка от разбрызгивания
- 15 Крышка двигателя мясорубки
- 16 Мясорубка с лотком и толкателем
- 17 Венчик-взбивалка
- 18 Мешалка
- 19 Насадка для взбивания теста
- 20 Защитный щиток

Стр. 4 Сборка мясорубки

- 21 Толкатель
- 22 Лоток
- 23 Шейка воронки кофуха червячной передачи
- 24 Шнек
- 25 Силиконовая муфта
- 26 Нож
- 27 3 сетчатые насадки (мелкая, средняя, грубая)
- 28 Прижимная гайка
- 29 Делитель теста
- 30 Насадка для приготовления колбасок
- 31 Насадка для кеббе, состоящая из двух частей
- 32 Насадка для приготовления печенья
- 33 Насадка для разрезания печенья
- 34 3 насадки для приготовления пасты (разная форма сечения)

Подключение

Проверьте, что напряжение в сети соответствует указанному на устройстве. Информацию о рабочем напряжении можно найти на паспортной табличке.

Возможности прибора

Средства защиты

- Прибор оснащен предохранительными выключателями. Прибор можно эксплуатировать только при соблюдении следующих условий:
 - Установлена защитная крышка (6) **или**
 - емкость для смешивания установлена на основном блоке, крышка закрыта **и**
 - откидная часть закреплена в нижнем положении.
- Система электронной регулировки скорости автоматически запрещает работу двигателя с перегрузкой. Частота вращения регулируется автоматически в зависимости от нагрузки.

Дисплей



 Уровни скорости: 01 - 10







 Время (Timer)

Включение прибора

- После подключения прибора к сети электропитания и подготовки всех предохранительных выключателей включается дисплей прибора. Если прибор не используется в течение прибл. 5 минут, дисплей выключается. Прибор остается в режиме ожидания.
- Вращая регулятор по часовой стрелке, выберите уровень скорости. Прибор начинает работу. Если прибор не выключать, он автоматически выключится через 10 минут работы.

Таймер (электронный таймер)

Для регулировки таймера используются кнопки  и . Максимальное значение таймера: 9 минут 59 секунд.

1. Нажмите один раз кнопку .
Задать значение минут можно с помощью кнопок .
2. Нажмите еще раз кнопку .
Задайте значение секунд с помощью кнопок .
- Чтобы удалить заданное время, одновременно нажмите кнопки  и .
- При включении прибора на дисплее отображается оставшееся время. Идет обратный отсчет времени.

Прерывание процесса

- Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось “0000”. Таймер останавливается.

- Если прибор снова включить в течение 5 минут, таймер продолжит обратный отсчет.

Выключение прибора

Можно любой процесс завершить до его завершения.

1. Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось “0000”.
2. Извлеките вилку из розетки.

Тестомешалка

Установка и эксплуатация тестомешалки





ВНИМАНИЕ:

- Никогда не нажимайте кнопку фиксатора (10) если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклоняться.
- Никогда не используйте тестомешалку с установленной емкостью для смешивания!

ПРИМЕЧАНИЯ:

Защитный выключатель предотвращает эксплуатацию без крышки двигателя.

Если вы не использовали миксер или мясорубку, закройте приводной вал двигателя миксера и корпус шнека соответствующей **защитной крышкой**.

1. **Откройте поворотный рукав:** Нажмите кнопку (10). Поднимите рукав на максимальную высоту.
2. Если нужен брызговик, подсоедините его снизу к поворотному рукаву. Удерживайте **брызговик** (14) таким образом, чтобы отверстие для заполнения располагалось напротив вас. На дне поворотного рукава находятся два углубления, спереди и сзади. Вставьте щит против брызг с его направляющими выступами в эти углубления. Поверните щит против брызг в направлении  LOCK для его фиксации.
3. Если вы хотите использовать крюк для теста (19) или крюк для смешивания (18), сначала установите щит против брызг крюка (20). Это защитит приводной вал от соприкосновения с тестом. Удерживайте щит как миску. Вставьте крюк для теста или крюк для смешивания снизу через углубление щита и затем зафиксируйте его  /ee, повернув на четверть оборота.
4. **Установка насадок:**
На верхнем крае насадок находится углубление для приводного вала и фиксатор. Установите насадку на приводной вал. Придавите и в это же время поверните насадку против часовой стрелки для того, чтобы фиксатор приводного вала зажал насадку.

5. **Емкость для смешивания:** Установите миску для смешивания на ее держатель. Поверните миску в направлении  LOCK до предела.
6. Наполните чашу для смешивания ингредиентами.

ПРИМЕЧАНИЯ:

При замешивании вязкого теста не закладывайте в чашу для смешивания сразу все ингредиенты. Начните замешивание с муки, сахара и яиц. Медленно добавляйте жидкость в процессе смешивания.

- Для опускания рукава нажмите кнопку фиксатора (10). Нажимайте на поворотный рукав сверху пока он не защелкнется в самом нижнем положении.
- Вставьте вилку сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
- Если требуется использовать таймер, задайте время работы.
- Выберите скоростной режим с помощью таблицы.

Таблица типов теста и используемых насадок

Тип теста	Насадка	Скоростной режим	Количество	Макс. время работы
Тяжелое тесто (например, хлебное или песочное)	Насадка для взбивания теста	1-3	не более 1,5 кг	3-4 минуты
Тесто средней плотности (например, тесто для кекса)	Мешалка	3-4	не менее 0,5 кг не более 3,5 кг	2-4 минуты
Легкое тесто (например, тесто для вафель, блинчиков, пудинг)	Венчик-взбивалка	4-5	не менее 500 мл не более 3,5 л	2-4 минуты
Взбитые сливки	Венчик-взбивалка	10	не менее 200 мл не более 1 л	3-5 минуты
Взбитые яичные белки	Венчик-взбивалка	10	4-10 яичных белков	3-5 минуты

ПРИМЕЧАНИЯ:

- Кратковременная работа:** При замешивании тяжелого теста используйте устройство не более 4 минут, после чего дайте ему остыть в течение 10 минут.
- Кнопка Р** служит для переключения в импульсный режим. Кратковременно нажмите кнопку, а затем отпустите ее.

- Готовое тесто можно извлечь из чаши для смешивания с помощью скребка для теста.
- Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".

Рецепты

Кекс (основной рецепт)

Режим 3-4

Ингредиенты:

250 г мягкого масла или маргарина, 250 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик лимонного ароматизатора, щепотка соли, 4 яйца, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, около 125 мл молока.

Готовка:

Поместите ингредиенты в чашу для смешивания и замешивайте в течение 30 секунд с помощью мешалки на скорости 3, затем 3 минуты на скорости 4. Смажьте форму тонким слоем масла или выстелите ее пекарской бумагой, выложите тесто и выпекайте. Перед тем, как вынуть блюдо из духовки, проверьте его готовность с помощью деревянной палочки. Воткните ее в центр выпечки. Если тесто не прилипает к палочке, блюдо готово. Поставьте противень на решетку и дайте блюду остыть.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2
Нагрев: электрическая духовка с верхним и нижним подогревом 175-200 °, газовая духовка: режим 2-3
Время выпекания: 50-60 минут

Прерывание работы с устройством

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось "0000".
- При замене насадки следует отключать штепсель устройства от электрической сети.
- Дождитесь полной остановки насадки!
- При нажатии во время работы кнопки фиксатора (10) для поднятия рукава, защитный выключатель остановит двигатель.

Завершение работы с устройством и снятие чаши для смешивания

- Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось "0000". Выдерните штепсель из розетки.
- Нажмите на кнопку фиксатора (10), рукав поднимется.
- Снимите насадку.
- Резко поверните миску для смешивания против часовой стрелки, чтобы ее снять.

Рецепт можно изменять по желанию, например, можно добавить 100 г изюма, орехов или тертого шоколада. Все ограничено только вашим воображением.

Льняные рогаики

Режим 1-3

Ингредиенты:

500 - 550 г пшеничной муки, 50 г семян льна, $\frac{3}{4}$ литра воды, 1 кубик дрожжей (40 г), 100 г хорошо просушенной, нежирной сычужной закваски, 1 чайная ложка соли.

Для глазировки: 2 столовые ложки воды

Готовка:

Замочите семена льна в $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды. Вылейте остальную теплую воду ($\frac{1}{4}$ литра) в чашу для смешивания, высыпьте в нее дрожжи, добавьте сычужную закваску и хорошенько перемешайте насадкой для теста на скорости 1. Дрожжи должны полностью раствориться. Поместите муку с замоченными семенами льна и солью в чашу для смешивания. Замешивайте на скорости 1, затем установите скорость 3 и замешивайте еще 3-5 минут. Накройте тесто и поместите его в теплое место на 45-60 минут. Перемешайте тесто еще раз, выложите его из чаши для смешивания и сформируйте 16 рогаиков. Постелите на противень влажную пекарскую бумагу. Выложите рогаики на противень, дайте им подняться в течение 15 минут, сбрызните теплой водой и выпекайте.

Стандартная духовка:

Высота загрузки: 2

Нагрев: электрическая духовка: верхний и нижний нагрев 200 - 220 ° (5 минут предварительный нагрев), газовая духовка, режим 2-3

Время выпекания: 30-40 минут

Шоколадный крем

Режим 4-5

Ингредиенты:

200 мл свежих сливок, 150 г полусладкой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60 г сахара, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадная стружка.

Готовка:

Взбейте сливки в чаше для смешивания с помощью венчика до максимального уровня, вылейте их из чаши для смешивания и поставьте в прохладное место. Расплавьте шоколадную глазурь руководствуясь инструкцией, либо поместите ее на 3 минуты в микроволновую печь на мощности 600 Вт. Пока глазурь будет плавиться, взбейте в чаше для смешивания с помощью венчика яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль на скорости 4 до образования пены. Добавьте расплавленную глазурь и тщательно перемешайте на скорости 4-5. Оставьте немного взбитых сливок для украшения. Оставшиеся сливки добавьте к перемешиваемой массе

и смешайте все в импульсном режиме. Украсьте шоколадный крем взбитыми сливками. Подавайте к столу охлажденным.

Мясорубка

Замечания по использованию мясорубки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Нож мясорубки (26) очень острый!

Во время сборки и очистки мясорубки обращайтесь с ножом с внимательностью. Опасность получения травмы!

- Никогда не пропускайте через мясорубку твердые предметы, такие как кости или скорлупу.
- Нарезьте мясо кубиками примерно по 2,5 см. Убедитесь, что в мясе отсутствуют кости и сухожилия.
- Для грубой рубки мяса используйте диск с самыми большими отверстиями.
- На втором этапе выберите диск с меньшими отверстиями или с отверстиями в центре. В зависимости от того, как мелко вы хотите нарубить мясо.
- Перед началом слегка смажьте сетчатые насадки подсолнечным маслом.
- При пропускании мяса через мясорубку, поставьте какую-либо емкость под выходным раструбом мясорубки.
- С помощью насадки для кеббе (31) можно формировать трубочки из мяса или теста.
- Используйте мясорубку для приготовления пасты, при этом заранее подготовьте место для укладывания получаемой пасты.

Изготовление колбасок

- Вы можете использовать натуральную или искусственную оболочку.
- При использовании натуральной оболочки, замочите ее в воде перед началом работы.
- Завяжите узел на конце оболочки.
- Наденьте оболочку на насадку для колбасок.
- Заполните оболочку фаршем через соответствующую насадку.
- Убедитесь, что фарш заполняет оболочку не плотно, поскольку при приготовлении колбасок он увеличится в объеме и может разорвать оболочку.
- Если первая колбаска достигла требуемой длины, сожмите ее пальцами на конце насадки.
- Закрутите колбаску вокруг своей оси один или два раза.
- Пока вы не получили определенный навык приготовления, вы можете выключать устройство после каждого наполнения колбасок требуемой длины.

Формовка печени

- Подготовьте поверхность, на которую будете выкладывать печенью.
- С помощью насадки для разрезания печени (33) вы можете готовить печенью разной формы.
- После установки насадки для приготовления печени (32) на корпус шнека, надвиньте на нее насадку для разрезания печени.
- Выберите желаемую форму печени.
- Поддерживайте заготовку из теста на выходе рукой и нарежьте печенью нужной длины.

Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 4.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
2. Закройте защитной крышкой (6) приводной вал двигателя миксера.
3. Доступ к кожуху червячной передачи закрыт крышкой (15) устройства. Чтобы снять крышку, поднимите ее.
4. Продвиньте силиконовую муфту (25) в червячный вал (24).
5. Сначала установите червячную передачу и звездочку в горизонтальную секцию кожуха червячной передачи.

Сборка аксессуаров описана в последующих секциях. Подготовьте мясорубку в соответствии со своими нуждами.

Сборка мясорубки (см. рис. А)

ПРИМЕЧАНИЯ:

- В зависимости от того, как мелко должна нарезать мясорубка, выберите меньшую или большую решетку мясорубки.
- Слегка смажьте покрытие решетки мясорубки подсолнечным маслом.

Выполните шаги, описанные в разделе *“Подготовка”*.

6. Насадите нож (26) на вал червячной передачи, острой стороной наружу.
7. Установите решетку мясорубки (27). Используйте углубления на решетке, чтобы вставить ее в кожух червячной передачи.

Более подробную информацию можно найти в разделе *“Установка собранного кожуха червячной передачи”*.

Сборка насадки для колбасок (см. рис. В)

Выполните шаги, описанные в разделе *“Подготовка”*.

6. Сначала установите делитель теста (29) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления на делителе теста.
7. Установите насадку для колбасок (30) на делитель теста. Чтобы сделать это, используйте углубления на насадке.

Более подробную информацию можно найти в разделе *“Установка собранного кожуха червячной передачи”*.

Сборка насадки для клецок (см. рис. С)

ПРИМЕЧАНИЯ:

Используйте насадку для клецок, чтобы формировать клецки из мяса или теста.

Выполните шаги, описанные в разделе *“Подготовка”*.

6. Установите насадку для клецок, состоящую из двух частей, (31) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления.
7. Более подробную информацию можно найти в разделе *“Установка собранного кожуха червячной передачи”*.

Сборка насадки для печени (см. рис. D)

Выполните шаги, описанные в разделе *“Подготовка”*.

6. Сначала установите делитель теста (29) на вал червячной передачи. Чтобы сделать это, используйте углубления на делителе теста.
7. Установите насадку для печени (32) на делитель теста. Используйте углубления на насадке.

Более подробную информацию можно найти в разделе *“Установка собранного кожуха червячной передачи”*.

Сборка насадки для приготовления пасты (см. рис. E)

ПРИМЕЧАНИЯ:

Если тесто для пасты очень липкое, смажьте червячную передачу несколькими каплями пищевого растительного масла.

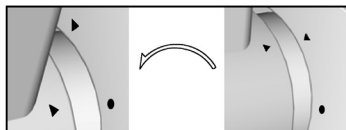
Выполните шаги, описанные в разделе *“Подготовка”*.

6. Выберите насадку для приготовления пасты (34).
7. Оденьте насадку на ось шнека. Уделите внимание углублению на насадке для пасты.

Более подробную информацию можно найти в разделе *“Установка собранного кожуха червячной передачи”*.

Установка собранного кожуха червячной передачи

8. Навинтите прижимную гайку (28) на корпус шнека по часовой стрелке.
9. Установите собранный кожух червячной передачи на устройство. Кожух должен быть расположен так, чтобы стрелка (▶) на нем совпала со значком (●) на устройстве. Поставьте устройство в вертикальное положение. Стрелка на кожухе червячной передачи должна находиться напротив стрелки на устройстве. (см. на рис.)



ВНИМАНИЕ:

Если вы снова отвинтили круглую гайку, после того как, навинтили ее на устройство, удерживайте кожух червячной передачи, взявшись рукой за шейку воронки кожуха (23), так как кожух может случайно отсоединиться.

10. Установите лоток (22) так, чтобы его основание лежало над кронштейном (7).

Работа с мясорубкой

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.
- Всегда пользуйтесь толкателем из комплекта поставки. Ни в коем проталкивайте продукты в горловину пальцами!

ВНИМАНИЕ:

Никогда не пользуйтесь мясорубкой с установленной чашей для смешивания! Закройте защитной крышкой (6) приводной вал двигателя миксера.

11. Положите кусочки мяса (мясной массы / фарша для колбасок или тесто) в лоток или в воронку.
12. Подключите шнур питания к правильно установленной розетке с заземлением.
13. Выберите скорость от 4 до 8.
14. При необходимости уплотняйте мясо и тесто толкателем (21).

ПРИМЕЧАНИЯ:

Кратковременная работа: Используйте мясорубку не более 10 минут, после чего дайте устройству остыть в течение 10 минут.

Завершение работы

1. Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось "0000".
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Разберите все части мясорубки.
4. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе "Очистка".
5. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (15).

Миксер

Инструкции по применению миксера

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасность получения травмы!

- **В чаше для смешивания очень острые ножи!** Обращайтесь с ножами миксера очень аккуратно, особенно при извлечении продукта или очистке чаши для смешивания.
- При включении устройства вал двигателя тестомешалки начинает вращаться. Не прикасайтесь к вращающемуся приводному валу во время работы!
- Для обеспечения безопасности всегда устанавливайте чашу для смешивания.

ВНИМАНИЕ:

- **Никогда** не нажимайте кнопку фиксатора (10), если вы установили чашу для смешивания! Чаша для смешивания может наклониться.
- Не используйте миксер без продуктов!
- При высоких температурах стекло может треснуть! Не заливайте в чашу для смешивания жидкости, температура которых превышает 60 °С.
- Не переполняйте чашу для смешивания! Максимальная вместимость составляет 1500 мл (фрукты и жидкость).
- Пена занимает большой объем. Уменьшите объем жидкостей с повышенным пенообразованием.
- Измельчайте продукты перед смешиванием.
- Не кладите в чашу для смешивания твердые продукты, такие, как орехи или кофейные зерна.
- Во время работы прибора не допускается нахождение внутри емкости ложек и скребков.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Ножи миксера могут крошить небольшое количество льда. Учтите, что при этом ножи могут затупиться.

Рекомендация:

При приготовлении напитков с дробленым льдом, добавляйте кубики льда при смешивании. Во время смешивания лед будет дробиться.

При заполнении чаши для смешивания, поместите ее на устойчивую ровную поверхность. Благодаря этому удобнее будет одеть крышку.

Подготовка

См. общую информацию на странице 3 и 4.

1. Соберите чашу для смешивания без насадок.
2. Закройте подающий канал корпуса шнека крышкой (15).
3. Наполните чашу для смешивания измельченными ингредиентами.
4. Прижмите крышку к емкости для смешивания. Она должна закрыться со щелчком.

5. Закройте затвором отверстие для наполнения.
Установите колпачок в отверстие для заполнения и поверните его против часовой стрелки.

Работа с миксером

6. Убедитесь, что поворотный рукав опущен и зафиксирован.
7. Снимите защитную крышку (6) с приводного вала миксера. Прижмите и одновременно сдвиньте рифленую поверхность.
8. Установите чашу для смешивания на приводной вал миксера. Совместите стрелку на чаше блендера ▼ с точкой ● на основном блоке. Поверните чашу блендера по часовой стрелке до упора. Две стрелки ▼ и ▲ должны размещаться друг над другом.
9. Вставьте штепсель сетевого шнура в подходящую сетевую розетку.
10. Выберите скоростной режим.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Кратковременная работа:** Миксер должен работать не более 2 минут. Перед повторным использованием дайте устройству остыть в течение 1 минуты.

i ПРИМЕЧАНИЯ:

- **Чтобы снова наполнить чашу ингредиентами,** выключите устройство. Откройте фиксатор, повернув его по часовой стрелке и подняв вверх. Продолжайте работу только с закрытым отверстием для подачи.

Завершение работы

1. Поверните регулятор против часовой стрелки так, чтобы на дисплее отображалось “0000”.
2. Выдерните штепсель из розетки.
3. Снимите чашу для смешивания.
4. Поднимите крышку перед тем, как выливать содержимое. Поместите палец в углубление для ручки на крышке (2). Нажмите кнопку разблокировки (4) и одновременно поднимите крышку.
5. Очистите все использовавшиеся части, как описано в разделе “Очистка”.
6. Закройте защитной крышкой привод миксера.

i ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:

Никогда не храните соки цитрусовых или кислые пищевые продукты в металлических емкостях.

Очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Всегда отключайте сетевой штепсель перед очисткой.
- Не опускайте устройство в воду для очистки. Это может вызвать поражение электрическим током или пожар.
- В чаше для смешивания и мясорубке находятся острые ножи! Опасность **получения травмы!** Разборку, очистку и сборку отдельных узлов выполняйте с вниманием.

△ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте металлические щетки или другие абразивные предметы.
- Не применяйте едкие или абразивные чистящие средства.

Принадлежности тестомешалки и мясорубки

△ ВНИМАНИЕ:

Принадлежности нельзя мыть в посудомоечной машине. Под действием высокой температуры или сильнодействующих чистящих средств они могут деформироваться или обесцветиться.

- Части устройства, соприкасавшиеся с пищевыми продуктами, можно очищать в мыльной воде.
- Дайте принадлежностям полностью высохнуть перед тем, как собирать устройство.

Корпус двигателя

Для очистки корпуса используйте только мягкую ткань и щадящие чистящие вещества.

Чаша для смешивания, крышка и мерный стакан

И ПРИМЕЧАНИЯ: Предварительная чистка

Заполните чашу для смешивания наполовину водой и включите устройство примерно на 10 секунд. Вылейте жидкость из чаши для смешивания.

- Для тщательной очистки чашу для смешивания необходимо снять.
- Мойте эти детали в емкости с горячей водой. После этого высушите их и соберите устройство снова.

Хранение

- Очистите устройство в соответствии с инструкциями. Дайте принадлежностям полностью высохнуть.
- Если вы хотите продлить срок службы устройства, рекомендуется хранить его в оригинальной упаковке.
- Всегда храните устройство в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Решение проблем

Проблема	Возможная причина	Решение
Прибор не функционирует.	Нет подачи питания.	Проверьте подключение к электросети.
	Прибор оборудован защитными выключателями. Они предотвращают случайный запуск двигателя.	Проверьте правильность положения следующих элементов: <ul style="list-style-type: none">- откидная часть (7);- емкость для смешивания (5);- крышка на емкости для смешивания;- защитная крышка (6).
	Прибор неисправен.	Свяжитесь с сервисным центром или пригласите специалиста.

Технические данные

Модель: KM 1395 CB
Подача напряжения: 220 - 240 В~, 50 Гц
Мощность на входе: 1200 ватт
Класс защиты: II
Вес нетто: примерно 5,3 кг

Мы сохраняем право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство было протестировано в соответствии со всеми текущими директивами ЕС, такими как директивы по электромагнитной совместимости и низкому напряжению, и конструировано в соответствии с последними правилами по технике безопасности.

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

الخلل	السبب المحتمل	الحل
الجهاز لا يعمل.	الجهاز غير متصل بالتيار الكهربائي.	افحص الوصلة الرئيسية.
	الجهاز الخاص بك مزود بمفاتيح أمان. تمنع هذه المفاتيح تشغيل المحرك.	تأكد من صحة وضع كلا من - الذراع الدوار (7) - وعاء الخلط (5) و - الغطاء على وعاء الخلط أو - غطاء السلامة (6)
	يوجد خلل بالجهاز.	اتصل بقسم الخدمة لدينا أو بمختص.

البيانات الفنية

الطراز: KM 1395 CB
 مصدر إمداد الطاقة: 220 - 240 فولت تيار متردد، 50 هرتز
 استهلاك الطاقة: 1200 واط
 فئة الحماية: II
 الوزن الصافي: 5,3 كجم تقريبا

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.
 تم اختبار هذا الجهاز وفقاً لإرشادات CE الحالية ذات الصلة، مثل توجيهات التوافقية الكهرومغناطيسية والجهد المنخفض، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث لوائح السلامة.

الإعداد

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و 4.

1. قم بتجميع الوعاء بدون أدوات.
2. قم بتغطية عمود التدوير بالغطاء (15).
3. قم بتعبئة المكونات المجرّوشة في وعاء الخلط.
4. اضغط على الغطاء بقوة تجاه وعاء الخلط. حيث يجب أن يصدر صوت طقططة مسموعة.
5. أغلق فتحة التعبئة باستخدام القفل. ضع الغطاء على فتحة التعبئة وقم بإحكامها عن طريق التدوير عكس عقارب الساعة.

تشغيل الخلاط

6. تأكد من أن الدراع تم خفضه وإغلاقه.
7. أزل غطاء السلامة (6) من عمود إدارة محرك الخلاط. واضغط على السطح المخدد مع تحريكه في الوقت نفسه.
8. ضع وعاء الخلط على عمود تدوير محرك الخلط. قم بضغط إناء الخلط باستخدام السهم ▼ على النقطة ● الموجودة في القاعدة. قم بتدوير إناء الخلط في اتجاه عقارب الساعة حتى يتوقف عن الدوران. يجب أن يكون كلا السهمين ▲ ▼ فوق بعضهما البعض.
9. أدخل كبل الطاقة في منفذ حائط معتمد.
10. حدد مستوى السرعة.

ملاحظة:

- التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز لمدة لا تزيد عن دقيقتين عند الخلط. أترك الجهاز ليبرد لمدة دقيقة واحدة قبل استخدامه ثانية.
- لإعادة ملء الجهاز بالمكونات، أوقف تشغيله. أزل القفل عن طريق إدارته في اتجاه حركة عقارب الساعة واسحبه لأعلى. ثم واصل التشغيل فقط مع إغلاق فتحة الملء.

التشغيل الكامل

1. أدر المقبض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000".
2. أفضل قابس الطاقة.
3. قم بإزالة وعاء الخلط.
4. ارفع الغطاء قبل صب المحتويات. ضع إصبعاً في تجويف القبضة بالغطاء (2). اضغط على زر الفتح (4) مع سحب الغطاء لأعلى في الوقت نفسه.
5. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".
6. قم بتغطية عمود تدوير محرك الخلاط بغطاء الأمان.

ملاحظة هامة:

لا تحفظ عصائر الموالح أو المواد الغذائية الحمضية في أوعية معدنية أبداً.

التنظيف

تحذير!

- أفضل قابس التيار الرئيسي دائماً قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز أبداً في الماء لتنظيفه. قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربائية أو اندلاع حريق.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط ومفرمة اللحم تكون حادة. ثمة خطر حدوث إصابة! تقدم بحذر عند تفكيك وتنظيف وتجميع الأجزاء الفردية.

وعاء الخلط، الغطاء وكوب القياس

ملاحظة: ما قبل التنظيف

أملا وعاء الخلط حتى منتصفه بالماء ثم شغل الجهاز حوالي 10 ثوان. قم بتفريغ السائل بعد ذلك.

- من أجل التنظيف الصحيح، قم بإزالة وعاء الخلط.
- قم بتنظيف هذه القطع في وعاء فيه ماء ساخن. ثم جفف هذه القطع جميعاً قبل تركيبها مرة أخرى.

التخزين

- نظف الجهاز بالطريقة المذكورة. أترك الملحقات تجف تماماً.
- نوصي بحفظ الجهاز في العبوة الأصلية إذا كنت لا ترغب في استخدامه لفترات طويلة.
- خزّن الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف جيد التهوية.

تنبيه!

- لا تستخدم فرش سلكية أو غيرها من الأدوات الكاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة.

مبيت المحرك

تنظيف المبيت، استخدام فقط قطعة قياس مبللة ومنظفات معتدلة.

ملحقات ماكينة العجن ومفرمة اللحم

تنبيه!

المكونات ليست ملائمة للتنظيف في غسالة الأطباق. تحت تأثير الحرارة والمنظفات القوية، يمكن أن تتشوه المكونات أو يتغير لونها.

- يمكن تنظيف المكونات التي تلامس الأغذية بهاء وصابون.
- اترك الأجزاء تجف تماماً قبل إعادة تجميع الجهاز.

تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية (انظر الشكل C)

ملاحظة:

استخدم ملحق تشكيل العجائن الشرقية لتشكيل اللحم أو العجين.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

6. ضع ملحق تشكيل العجائن الشرقية ذو الجزئين (31) على عمود الترس الملولب. استخدم التجويفات للقيام بذلك.
7. يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب والملحق والمركب مسبقاً".

تركيب أداة صنع الكعك (انظر الشكل D)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

6. ضع مجزئ العجين (29) في عمود الترس الملولب. استخدم تجويفات مجزئ العجين.
7. ضع أداة صنع الكعك (32) في مجزئ العجين. استخدم تجويفات أداة صنع الكعك. يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب والملحق والمركب مسبقاً".

تجميع ملحق المعكرونة (انظر الشكل E)

ملاحظة:

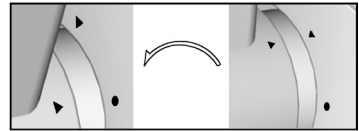
إذا كانت عجينة المعكرونة لزجة للغاية، رَئِثِ الترس الملولب ببضع قطرات من زيت الطعام.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

6. قم باختيار ملحق المعكرونة (34).
7. ضع الملحق فوق محور العمود الدوار. توخ العذر بشأن التجايف على ملحق المعكرونة. يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس الملولب والملحق والمركب مسبقاً".

تركيب مبيت الترس الملولب والملحق والمركب مسبقاً

8. اربط صامولة الإغلاق (28) باتجاه عقارب الساعة في مبيت العمود الدوار.
9. اربط مبيت الترس الملولب المركب مسبقاً في الماكينة. ضع مبيت الترس الملولب باتجاه السهم (▶) بالتوازي مع (●) في الماكينة. لفها بشكل عمودي. يجب أن يكون السهم الموجود على مبيت الترس الملولب معاكساً للسهم الآخر الموجود على الماكينة. (ارجع للشكل)



تنبيه:

إذا فتحت وأغلقت الصامولة الحلقية مرة أخرى بعد الربط، قيد مبيت الترس بإحكام بيد وضع الأخرى على عنق التعبئة (23) وإلا سينفك مبيت التروس فجأة.

10. ضع وعاء التعبئة (22) بحيث يكون قاع الوعاء فوق الذراع (7).

تشغيل مفرمة اللحم

تنبيه:

- بمجرد تشغيل الجهاز، يبدأ عمود التدوير في الدوران. لا تلمس عمود التدوير المتحرك أثناء التشغيل!
- قم دائماً بتثبيت الوعاء حفاظاً على سلامتك.
- استخدم دائماً وحدة دفع الطعام المزودة. لا تدخل أصابعك أو أي أدوات أخرى داخل عنق التعبئة!

تنبيه:

لا تستخدم مفرمة اللحم أبداً مع وعاء مركب! قم بتغطية عمود التدوير الخاص بمحرك الخلاط بغطاء الأمان (6).

11. ضع قطع اللحم (اللحم المفروم / لحم النقانق أو العجين) في صينية التعبئة داخل عنق التعبئة.
12. أدخل كبل الطاقة في مقبس مؤرض ومثبت جيداً.
13. يمكنك اختيار سرعة من المستوى 4-8.
14. إذا لزم الأمر، قم بتقليم اللحم والعجين باستخدام أداة الحشو (21).

ملاحظة:

التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز باستخدام مفرمة اللحم لفترة لا تزيد عن 10 دقيقة، واترك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.

التشغيل الكامل

1. أدر الميض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000".
2. افصل قابس الطاقة.
3. قم بتفكيك جميع أجزاء مفرمة اللحم.
4. نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".
5. قم بتغطية عمود التدوير بالغطاء (15).

الخلاط

تعليمات استخدام الخلاط

تنبيه:

- الشفرة الموجودة في الخلاط حادة! تعامل مع شفرات الخلاط مع اتخاذ الرعاية اللازمة، وخاصة عند تفريغ وتنظيف وعاء الخلط!
- بمجرد تشغيل الجهاز، يبدأ عمود التدوير في الدوران. لا تلمس عمود التدوير المتحرك أثناء التشغيل!
- قم دائماً بتثبيت الوعاء حفاظاً على سلامتك.

تنبيه:

- لا تضغط أبداً على زر التحرير (10)، إذا كنت قد وضعت وعاء الخلاط ويميل وعاء الخلط.
- لا تشغّل الخلاط دون وضع مواد غذائية!
- قد يتشقق الزجاج في درجات الحرارة العالية! لا تقم بتعبئة السوائل التي تزيد درجة حرارتها عن 60 درجة مئوية.
- لا تفرط في تعبئة وعاء الخلط! املاً إلى أقصى حد قدره 1500 مل (الفاكهة والسوائل).
- تستوعب الرغوة الكثير من المساحة، قلل من سعة السوائل التي تنتج رغوة بشكل مفرط.
- قم بتقطيع الطعام إلى قطع صغيرة قبل تشغيل الجهاز.
- لا تضع أي مكونات صلبة مثل الجوز أو بذور القهوة في وعاء الخلط.
- يجب تجنب إدخال أي أشياء مثل الملاعق والأدوات الكاشطة في نهايتها في وعاء الخلط أثناء التشغيل.

ملاحظة:

الشفرات في وعاء الخلط مناسبة أيضاً لسحق كميات صغيرة من الجليد الخالص. تذكر، مع ذلك، أن التشغيل قد يضعف من حدة الشفرات.

التوصيات:

عندما ترغب في تحضير المشروبات باستخدام الثلج المجروش، أضف مكعبات الثلج أثناء خلط المشروبات. يتم جرش الثلج خلال عملية الخلط.

ضع وعاء الخلط على سطح نظيف ومستو عند تعبئته، حتى يمكنك وضع الغطاء بشكل أفضل بعد ذلك.

لثائف خبز بذور الكتان

المكونات:

500-550 جرام دقيق قمح، 8/3 جرام بذور الكتان، 1 ماء، 1 ملعقة صغيرة (40 جرام)، 100 جرام قشدة قليلة الدسم، مصفاة تماماً، ملعقة صغيرة من الملح. للتلميع: 2 ملعقة كبيرة ماء

الإعداد:

- اغمر بذور الكتان في 8/1 لتر ماء فاتر. ضع الكمية المتبقية من الماء الفاتر (4/1 لتر) في وعاء الخلط ثم اخلط الخميرة ثم أضف القشدة واخلط جيداً باستخدام خلاط العجن على إعداد السرعة 1. يجب أن تذبو الخميرة تماماً، أضف الدقيق إلى بذور الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. ابدأ عملية العجن بضبط السرعة على 1 ثم غير السرعة إلى 3 وتابع عملية العجن لمدة 3-5 دقائق أخرى. قم بتغطية العجين واتركها ترتفع في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة، اعجن العجينة مرة أخرى ثم أخرجها من الوعاء وشكل منها 16 لفافة خبز. ضع اللثائف في صينية الخبز على ورق الخبز المبلل. ضع لثائف الخبز فيها واتركها لمدة 15 دقيقة وقم بدهنها بالماء الفاتر وابدأ عملية الخبز.

الفرن التقليدي:

الارتفاع التحميل: 2

الفرن الكهربائي: درجة حرارة العلوية والسفلية

200-220° (تسخين مسبق لمدة 5 دقائق)، فرن

الغاز: الإعداد على 2-3

وقت الخبز: 30-40 دقيقة

موس الشوكولاتة

المكونات:

200 ملي كريمة حلوة، 150 جرام شوكولاتة خام للترزين، 3 بيضات، 50-60 جرام سكر، قليل من الملح، كيس فانيليا السكر، ملعقة كبيرة من البراندي أو الريم، ورقائق الشوكولاتة.

الإعداد:

- احقق الكريمة في وعاء الخلط باستخدام مخفقة حتى تتماسك، ثم قم بإزالتها من الوعاء واتركها لتبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقاً للتعليمات المدونة على العبوة أو قم بتسخينها لمدة 3 دقائق في الميكروويف في 600 واط. في أثناء ذلك، قم بخفق البيض، والسكر، وفانيليا السكر، البراندي أو الريم، والملح في وعاء الخلط مع جعل المخفقة بسرعة 4 حتى تكون رغوة. قم بإضافة الشوكولاتة المذابة وبقيةها جيداً باستخدام إعداد السرعة 4-5. احتفظ ببعض الكريمة المخفوقة للترزين. أضف ما تبقى من الكريمة إلى المادة الكريمة وقلبها قليلاً عن طريق اختيار وظيفة النبض. زينها بكريمة الشوكولاتة وقدمها باردة.

مفرمة اللحم

ملاحظات استخدام مفرمة اللحم

تحذير:



شفرة مفرمة اللحم (26) حادة !!

استخدم سكين مفرمة اللحم مع الرعاية اللازمة أثناء التجمع والتنظيف. ثمة خطر حدوث إصابة!

- لا تحاول فوم الأشياء الصلبة مثل العظام أو الحمار.
- قطع اللحم لقطع حجمها 2,5 سم. تأكد أنه ليس هناك عظم أو أوتار في اللحم.
- لتقطيع اللحوم إلى قطع خشنة، استخدم قرص الثقوب الكبيرة.
- في الخطوة الثانية، حدد قرص الثقوب الأنعم أو المتوسط. يعتمد ذلك على درجة تقطيع اللحم التي تريدها.
- قبل أن تبدأ، قم بتغطية المصفاة بدهن نباتي.
- إذا كنت تقوم بفرم اللحم، ضع وعاء أسفل المخرج.
- بمساعدة أداة "الكبة" (31) يمكن تشكيل أنابيب أو عجين اللحم.
- استخدم مفرمة اللحم كأداة لعمل المعكرونة، قم بإعداد منطقة حيث يمكنك وضع المعكرونة بها لاحقاً.

عمل النقائق

- يمكنك استخدام أغلفة حقيقية وصناعية.
- إذا كنت قد اختارت الغلاف الطبيعي، انقع هذا الغلاف لبعض الوقت في الماء قبل استخدامه.
- اصنع عقدة في إحدى نهايتي الغلاف.
- ادفع الغلاف فوق الأداة الملحقة لعمل النقائق.
- اضغط عجينة النقائق داخل ملحوظ عمل النقائق واملأ غلاف النقائق.
- تأكد من أن اللحم النقائق مشوشة بدرجة "مفضاضة" في الغلاف حيث تتوسع النقائق في الحجم أثناء الطبخ أو القلي ويمكن أن يتسبب ذلك في انفجار الغلاف وفتحه.
- إذا بلغت أول قطعة نقائق الطول المطلوب، اضغطها عند نهاية أداة النقائق بأصابعك.
- قم بتدوير النقائق مرة أو مرتين حول نفسها.
- بعد أن تمارس بعض الخبرة، بإمكانك إيقاف الجهاز بعد الانتهاء من كل سلسلة من النقائق.

تشكيل الكعك

- قم بإعداد سطح يمكنك وضع الكعك عليه بعد ذلك.
- باستخدام شكل تقطيع الكعك (33)، يمكنك عمل أشكال كعك مختلفة.
- بعد تثبيت مبيت العاود المولوب مع ملحوظ الكعك (32) على الجهاز، أدخل شكل تقطيع الكعك في ملحوظ الكعك.
- اختر شكل تقطيع الكعك المطلوب.
- تحكم في طول العجين بيدك ثم اضغط عند بلوغ الطول المرغوب.

الإعداد

يرجى الرجوع للعرضين في الصفحتين 3 و 4.

1. قم بتجميع الوعاء بدون أدوات.
 2. قم بتغطية عمود التدوير الخاص بمحرك الغلاط بغطاء الأمان (6).
 3. تتم حماية عملية الوصول إلى مبيت الترس المولوب عن طريق غطاء (15) مزود به الجهاز. لإزالة الغطاء، ادفعه لأعلى.
 4. ادفع وصلة السليكون (25) داخل الترس المولوب (24).
 5. ثبت أسنان الترس المولوب أولاً في الجزء الأفقي لمبيت الترس المولوب.
- يتم وصف تركيب الملحقات في الأجزاء التالية: جهاز المفرمة تبعاً لمطالباتك.

تركيب المفرمة (انظر الشكل A)

ملاحظة:

- وتبعاً لدرجة نعومة الفرم التي تريدها، حدد أداة التنعيم أو وعاء الفرم السريع.
- امسح شفرة الفرم بزيت عباد الشمس قبل البدء.

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

6. ثبت السكين (26) في عمود الترس المولوب واجعل جانبيها الحاد موجهاً للخارج.
 7. اختر طبق المفرمة (27)، استخدم تجويفات الوعاء لإدخاله في مبيت الترس المولوب.
- يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس المولوب الملحق والمركب مسبقاً".

تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنقائق (انظر الشكل B)

تابع على النحو المبين تحت عنوان "الإعداد".

6. أولاً، ثبت مجزئ العجين (29) في عمود الترس المولوب. للقيام بذلك، استخدم التجويفات الموجودة في مجزئ العجين
 7. ثبت الأداة الملحقة الخاصة بالنقائق (30) في مجزئ العجين؛ للقيام بذلك، استخدم تجويفات الأداة الملحقة الخاصة بالنقائق.
- يمكنك العثور على مزيد من التفاصيل من خلال قسم "تركيب مبيت الترس المولوب الملحق والمركب مسبقاً".

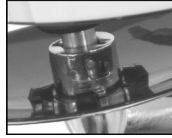
3. إن كنت ترغب في استخدام خطاف العجين (19) أو خطاف الخلط (18)، قم في البداية بتركيب مشبك غطاء الحماية من الرذاذ (20) ما يمنع عمود التدوير من الاحتكاك بالعجين.

ضع غطاء الحماية فوق الإناء، وقم بإدخال مشبك العجين أو خطاف العجين من الأسفل عبر مكان الاحتجاج الخاص بالواقى وثبته عن طريق إدارته ربع تدوير.

4. الإكسسوار المرفق:

في أعلى الإكسسوار يوجد مكان للارتداد لعمود التدوير و شريحة الوصل. قم بتحريك الإكسسوار بشكل انزلاقي فوق عمود التدوير، اضغط إلى الأسفل وفي الوقت نفسه أدر الإكسسوار عكس اتجاه عقارب الساعة باتجاه شريحة الوصل حتى يتم تثبيت الإكسسوار.

5. وعاء الخلط: ضع إناء المزج على الحامل الخاص به، وقم بتدويره إلى الاتجاه LOCK حتى يتم إحكام غلقه.



6. قم بتعبئة المكونات في وعاء الخلط.

ملاحظة:

في حالة عجن العجائن شديدة التماسك، لا تضع كل المكونات في وقت واحد في وعاء الخلط، ابدأ عملية العجن بإضافة الدقيق، السكر ثم البيض. أضف السوائل ببطء أثناء العجن.

- اضغط على زر التحرير (10) لخفض الذراع. يجب أن تضغط على الذراع من أعلى حتى يستقر في الموضع السفلي.
- أدخل كبل الطاقة في مقبس حائط معتمد.
- إذا أردت العمل باستخدام المؤقت، اضغط وقت التشغيل.
- قم باختيار سرعة باستخدام الجدول التالي.

جدول العجين والأدوات

العجائن	الأداة	المستوى	الكمية	أقصى وقت للتشغيل
العجائن شديدة التماسك (مثل الخبز أو الفطير)	خطاف العجين	3-1	1,5 كجم بحد أقصى	4-3 دقائق
العجين متوسط التماسك (مثل سحق الكعك)	خطاف التقليب	4-3	0,5 كجم بحد أدنى 3,5 كجم بحد أقصى	4-2 دقائق
العجين خفيف التماسك (مثل عجينة الوافل، الفطائر، حلوى البودنج)	مضرب البيض	5-4	500 مل بحد أدنى 3,5 لتر بحد أقصى	4-2 دقائق
قشدة	مضرب البيض	10	200 مل بحد أدنى 1 لتر بحد أقصى	3-5 دقائق
بياض البيض المخفوق	مضرب البيض	10	بياض 10-4 بياضات	3-5 دقائق

الوصفات

عجين البيض واللبن (الوصفة الأساسية) المستوى 4-3

المكونات:

250 جرام زبدة سائل أو سمن نباتي، 250 جرام سكر، كيس فانيليا سكر أو كيس نكهة الليمون، قليل من الملح، 4 بياضات، 500 جرام دقيق قمح، كيس بيكنج باودر، وحوالي 8/1 لتر لبن.

الإعداد:

أضف دقيق القمح مع باقي المكونات في وعاء الخلط، ثم قم بتقليبها باستخدام خطاف التقليب لمدة 30 ثانية على السرعة 4، ثم على السرعة 3 لمدة 4 دقائق تقريبا. ضع طبقة رقيقة من السمن أو قم بتبطينها بورق الخبز، صب الخليط وقم بخزبه. قبل إزالة العجين من الفرن، قم بإجراء اختبار نضج: قم بغرس عصا خشبية مديبة في وسط العجين. إذا لم يلتصق العجين بها، فهذا يعني أن الكيك قد تم خبزها. اقلب الكيك على الرف الشبكي واتركها حتى تبرد.

الفرن التقليدي:

ارتفاع التحميص: 2

التسخين: الفرن الكهربائي: درجة الحرارة العليا والمنخفضة

200-175 °، فرن الغاز: السرعة 2-3

وقت الخبز: 50-60 دقيقة

يمكن تعديل هذه الوصفة حسب ذوقك، على سبيل المثال، باستخدام 100 جرام من الزبيب والمكسرات، أو الشوكولاته المبشورة، لن تكون هناك حدود لخيالك.

ملاحظة:

- التشغيل لفترة قصيرة: قم بتشغيل الجهاز مع العجائن شديدة التماسك لفترة لا تزيد عن 4 دقائق، وارك الجهاز ليبرد لمدة 10 دقائق.
- يمكن اختيار وضعية النبض بالضغط على زر P. اضغط على الزر لفترة قصيرة ثم اتركه.

مقاطعة التشغيل

تحذير:

- أدر المقبض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000".
- افصل التيار الكهربائي إذا كنت ترغب في تغيير الأداة.
- انتظر حتى التوقف التام للأداة!
- إذا كنت تستخدم زر التحرير أثناء التشغيل (10) لتمركز الذراع، سيقوم مفتاح السلامة بإغلاق المحرك.

الانتباه من التشغيل وإزالة الوعاء

- أدر المقبض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000". أفضل قابس الطاقة.
- اضغط على زر التحرير (10)، يرتفع الذراع.
- قم بإزالة الأداة.
- قم بتدوير حاوية الطحط مقدار لفة واحدة قصير عكس اتجاه عقارب لإزالتها.
- يمكن إزالة العجينة المكتملة من وعاء الخلط بمساعدة مكشطة العجين.
- نظف أجزاء الجهاز المستخدمة كما هو موضح في قسم "التنظيف".

- 1 غطاء الإناء (كوب القياس)
- 2 تجويف القبضة بالغطاء
- 3 الغطاء
- 4 زر الفتح
- 5 وعاء الخلط
- 6 غطاء السلامة لمحرك الخلط
- 7 ذراع دوران
- 8 الشاشة
- 9 أزرار التشغيل
- 10 زر تحرير لخفض / رفع الذراع
- 11 مفتاح
- 12 مبيت المحرك
- 13 وعاء الخلط
- 14 واقي التناثر
- 15 غطاء لمحرك مفرمة اللحم
- 16 مفرمة اللحم مع صينية التعبئة وراتق
- 17 مضرب البيض
- 18 خطاف التقليب
- 19 خطاف العجن
- 20 غلاف واقي

الصفحة 4: تجميع مفرمة اللحم

- 21 الضاغط
- 22 وعاء التعبئة
- 23 عنق مبيت الترس الملولب
- 24 العمود الملولب
- 25 وصلة السليكون
- 26 الشفرة
- 27 3 مصافي (ناعمة، متوسطة، خشنة)
- 28 حلقة إغلاق
- 29 مجزئ العجين
- 30 ملحق النفاثق
- 31 ملحق من قطعتين "كبة"
- 32 ملحق الكعك
- 33 شكل تقطيع الكعك
- 34 3 ملحقات للمعكرونة (أشكال معكرونة مختلفة)

الشاشة

مستويات الشاشة من 01 إلى 10
الوقت (Timer) 00:00

تشغيل الجهاز

- بعد توصيل الجهاز بمصدر طاقة وإغلاق جميع مفاتيح السلامة، تضيء الشاشة. وفي حالة عدم استخدام الجهاز لمدة 5 دقائق تقريبًا، تنطفئ الشاشة. ومع ذلك، يظل الجهاز في وضع الاستعداد.
- أدر المقبض الدوار في اتجاه حركة عقارب الساعة لتحديد مستوى السرعة المطلوب. ويبدأ الجهاز في العمل. وإذا لم تُوقف تشغيل الجهاز، يتوقف تشغيله تلقائيًا بعد التشغيل لمدة 10 دقائق.

Timer (مؤقت إلكتروني)

باستخدام المفاتيح **+** و **-**، يمكنك تحديد متى ينبغي أن تنتهي العملية. الحد الأقصى للوقت: 9 دقائق و59 ثانية.

1. اضغط على الزر **0** مرة واحدة.
2. يمكنك ضبط عدد الدقائق باستخدام الزرين **+/ -**.
3. اضغط على الزر **0** مرة أخرى.
4. يمكنك ضبط عدد الثواني باستخدام الزرين **+/ -**.
- إذ أردت حذف الوقت الذي أدخلته مرة أخرى، اضغط على الزرين **+/ -** معًا.
- عندما يبدأ الجهاز بالعمل، يُعرض الوقت المتبقي. يبدأ تشغيل العد التنازلي.

مقاطعة العملية

- أدر المقبض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000". عندئذ يتوقف المؤقت.
- يستمر المؤقت في العد التنازلي في حالة تشغيل الجهاز مرة أخرى في غضون 5 دقائق.

إيقاف تشغيل الجهاز

- يمكنك إنهاء كل عملية قبل الوقت المحدد.
- 1. أدر المقبض الدوار في عكس اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تعرض الشاشة "0000".
- 2. افصل قابس الكبل الرئيس من المقبس.

ماكينة العجن

تركيب وتشغيل ماكينة العجن

- ⚠ **تنبيه:**
- لا تضغط أبدًا على زر التحرير (10)، إذ كنت قد وضعت وعاء الخلط! ميل وعاء الخلط.
- يُحظر استخدام ماكينة العجن أثناء تركيب وعاء الخلط!

ملاحظة:

يمنع مفتاح الأمان تشغيل الجهاز دون وضع غطاء محرك الخلاط.

ما لم تكن قد استخدمت سابقًا الخلاط أو مفرمة اللحم، قم بتغطية عمود التدوير لمحرك الخلط ومبيت العمود الملولب بواسطة غطاء السلامة المناسب.

1. فتح الذراع الدوار: اضغط على زر التحرير (10). حرك الذراع باليد إلى أعلى موضع.
2. إذا كنت بحاجة إلى واقي التناثر، قم بتركيبه الآن في. ضع غطاء الحماية (14) بطريقة تكون فتحة الماء أمامك. أسفل الذراع الدوار. يوجد موقعي إرتداد في الأمام وفي الأسفل. ادخل غطاء الحماية وفقًا لإرشادات السحب في مناطق الارتداد هذه. أدر الغطاء في الاتجاه LOCK ← لتثبيته.

التوصيل الكهربائي

تحقق من أن مصدر الطاقة الذي تريد استخدامه يتوافق مع الخاص بالهजार. يمكن العثور على التفاصيل على لوحة الاسم.

تشغيل الجهاز

ميزات الحماية

- الجهاز مزود بمفاتيح سلامة.
- يمكن تشغيل الجهاز فقط إذا لاحظت:
 - غطاء السلامة (6) مُركب أو
 - وعاء الخلط مُركب على وحدة القاعدة مع إحكام تثبيت الغطاء في مكانه و
 - الذراع الدوار مُثبت بإحكام في أدنى وضع.
- تمنع وظيفة التحكم في السرعة إلكترونيًا زيادة الحمل على الموتور تلقائيًا. ويتم تنظيم عدد الدورات في الدقيقة تلقائيًا في حالة الحمل الزائد.

⚠️ تحذير: خطر الإصابة!

- افصل الجهاز دائماً عن مصدر إمداد الطاقة عند تركه دون رقابة وقبل تجميعه، أو تفكيكه، أو تنظيفه.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال.
- حافظ على الجهاز والكبل الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب عدم عبث الأطفال بهذا الجهاز.
- يمكن تشغيل الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات المادية والحسية والعقلية المنخفضة أو الأشخاص الذين يفتقدون إلى الخبرة و/ أو المعرفة إذا ما توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المعنية.
- لا تصلح الجهاز بنفسك. يُرجى الاتصال بفني معتمد. إذا كان كابل مزود الطاقة تالفاً، فيجب استبداله عن طريق المصنِّع، أو وكيل الصيانة التابع له أو أشخاص مؤهلين لتجنب أي خطر.

⚠️ تنبيه:

لا تغمر الجهاز في الماء لتنظيفه. يُرجى اتباع التعليمات المحددة في فصل "التنظيف".

- لا تتلاعب في أي من محولات الأمان.
- استخدام هذا الجهاز فقط لتجهيز الطعام.
- إساءة الاستخدام في أية أغراض أخرى قد تؤدي إلى وقوع إصابات.

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعهده مباشرة إلى البائع.

غرض الاستخدام

- تم تصميم هذا الجهاز
- كما كينة عجن / خلط لتحضير العجين، والكريمات، والقشدة، وبيض البيض المخفوق؛
 - كخلط للهرس، والخفق، والخلط؛
 - كمفرفة لحم لسحق المواد الغذائية. يمكنك تشكيل المكرونة أو العجائن باستخدام ملحقات مختلفة.
- ليستخدم الجهاز فقط في الاستخدامات المنزلية وما شابه.
- ويجب استخدام الجهاز كما هو منصوص عليه في دليل الاستخدام. لا تستخدم الجهاز في الأغراض التجارية.
- استخدم الجهاز إما كآلة عجن / ماكينة خلط أو خلط أو مطحنة لحم. لا تستخدم وظائف متعددة في وقت واحد.
- لا يستخدم الجهاز لأية أغراض أخرى حيث قد يتسبب ذلك في إحداث أضرار للمواد أو إصابات شخصية.
- لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

ملاحظة:

قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".


دليل التعليمات


شكراً لك لاختيارك منتجنا. نأمل في أن تستمتع باستخدام الجهاز.

معنى الرموز الواردة بدليل التعليمات هذا

يتم تعليم معلومات السلامة الهامة بوضوح. يرجى اتباع التعليمات بدقة من أجل تجنب الإصابات والأضرار التي تلحق بالوحدة:

 تحذير: يحذر من المخاطر الصحية ويشير إلى مخاطر الإصابة المحتملة.

 تنبيه: يشير إلى التلف المحتمل للوحدة أو غيرها من الأشياء.

 ملاحظة: يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

99	تركيب المفرمة (انظر الشكل A).....
99	تركيب الأداة الملحقة الخاصة بالنفاث (انظر الشكل B).....
98	تركيب الأداة الملحقة في أكياس العجين العادية (انظر الشكل C).....
98	تركيب أداة صنع الكعك (انظر الشكل D).....
98	تجميع ملحق المعكرونة (انظر الشكل E).....
98	تركيب مبيت الترس المولوب الملحق والمركب مسبقاً.....
98	تشغيل مفرمة اللحم.....
98	التشغيل الكامل.....
98	الخلاط
98	تعليمات استخدام الخلاط.....
97	الإعداد.....
97	تشغيل الخلاط.....
97	التشغيل الكامل.....
97	التنظيف
97	مبيت المحرك.....
97	ملحقات ماكينة العجن ومفرمة اللحم.....
97	وعاء الخلاط، الغطاء و كوب القياس.....
97	التخزين.....
96	استكشاف الأخطاء وإصلاحها.....
96	البيانات الفنية.....

ملاحظات عامة

قبل تشغيل هذا الجهاز، اقرأ تعليمات التشغيل بعناية، واحتفظ بها للرجوع إليها، بما في ذلك إيصال الضمان، وصدوق التعبئة الداخلية، إن أمكن. إذا أعطيت هذا الجهاز لطرف ثالث، أعطه الدليل أيضاً.

- استخدام الجهاز فقط وحصرياً في الغرض المخصص له. هذا الجهاز غير مُخصص للاستخدام التجاري.
- لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احتفظ بالجهاز بعيداً عن الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تفرم الجهاز أبداً في أي سائل) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلئين. أفضل الجهاز إذا تعرض للرطوبة أو للسائل.
- يجب فحص الجهاز وكيبل الطاقة بانتظام للتحقق من عدم وجود علامات التلف. إذا تم العثور على تلف، ربما لم يعد من الممكن استخدام الجهاز.
- لا تستخدم سوى قطع الملحقات الأصلية.
- حرصاً على سلامة الطفل، لا تترك أي مكون من مكونات التعبئة والتغليف (أكياس البلاستيك والكرتون والبوليسترن، الخ) حول الجهاز.

 تحذير:

لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية خطر الاختناق!

3	نظرة عامة على المكونات.....
4	تجميع مفرمة اللحم.....
103	ملاحظات عامة.....
103	تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز.....
102	غرض الاستخدام.....
102	تفريغ محتويات العبوة.....
101	نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم.....
101	التوصيل الكهربائي.....
101	تشغيل الجهاز.....
101	ميزات الحماية.....
101	الشاشة.....
101	تشغيل الجهاز.....
101	Timer (مؤقت إلكتروني).....
101	مقاطعة العملية.....
101	إيقاف تشغيل الجهاز.....
101	ماكينة العجن.....
101	تركيب وتشغيل ماكينة العجن.....
100	جدول العجين والأدوات.....
100	مقاطعة التشغيل.....
100	الانتهاء من التشغيل وإزالة الوعاء.....
100	الوصفات.....
99	مفرمة اللحم.....
99	ملاحظات استخدام مفرمة اللحم.....
99	الإعداد.....

تعليمات السلامة الخاصة لهذا الجهاز

تحذير: خطر الإصابة!

- قبل استبدال الأجزاء أو الملحقات المتحركة أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله من مصدر الطاقة الرئيسي.
- لا تلمس أي أجزاء متحركة.
- السكاكين الموجودة في وعاء الخلط ومفرمة اللحم تكون حادة!
- قبل تشغيل الجهاز، تأكد من أن الأداة المرفقة مثبتة بشكل صحيح ومستقرة بإحكام.





GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantkort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

KM 1395 CB

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjspsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • datum nákupu, pečiatka obchodníka/predávcu, podpis • datum nákupu, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придобання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء، وشمع الموزع والمبايع والمبايع

BOMANN®
www.bomann-germany.de

BOMANN®

C. Bomann GmbH

Internet: www.bomann-germany.de

Made in P.R.C.

Stand 06/2017